

食事療法用宅配食品栄養指針とは

1 沿革

食事療法を必要とする在宅患者向けの食品の宅配サービスを行う事業者の増加等を踏まえ、医学・栄養学的に適正な宅配食品の提供を確保する観点から、営業者によるこれら食品の適正な製造、取扱い等の指針として、食事療法用宅配食品適正化検討会における検討の結果、平成7年に策定されたもの（平成7年厚生省生活衛生局長通知）。

2 概要

- ・利用者に、献立及び食材料を提供する営業者
- ・利用者に、献立及び調理済食品を提供する営業者
- ・上記営業者に献立を提供する営業者

を適用対象とし、高脂血症者用、高血圧者用、腎臓病者用の各用途の宅配食品について、それぞれ以下のような項目について遵守すること。

（※ 糖尿病患者用宅配食品については、平成6年に策定された「糖尿病患者用宅配食品栄養指針」において、同様の項目について定められている。）

① 栄養基準

エネルギー量、三大栄養素量、ビタミン及びミネラル等の項目について、1日の栄養成分の摂取基準を定めておくこと。

② 献立の作成基準

- ・1日の栄養成分の摂取基準と献立の栄養素の許容される誤差範囲
- ・献立表に記載すべき事項（材料名、栄養分量など）

③ 食品材料等の計算

食材料を提供する場合は使用量と廃棄量を考慮して提供量を計算すべきこと。

④ 栄養管理体制

- ・管理栄養士等を栄養管理責任者として設置すること、栄養管理責任者は利用者相談部門、献立作成部門、加工部門等の指導、監督を行うこと。
- ・病者の食事療法等について適切な指導助言が受けられる医療機関や医師等を確保すること。
- ・各部門ごとに責任者を設置すること、利用者相談部門で利用者からの質問等に答え、利用者に対して巡回指導を行うよう努めるべきこと。

⑤ 主治医との連携等

利用者に対して主治医の事前了解を得るよう依頼すること。

⑥ 情報提供等

利用者に配布する献立表に、献立名、材料名、毎食及び1日の栄養素等の含有量、商品や食事療法に関する質問等の連絡・相談先、1日に2食のみの宅配を行う場合の残り1食で摂取すべき栄養素とそれに適した食品例等を記載すべきこと。