

確認事項（★印は重点確認事項）

◇入院時食事療養（Ⅰ）及び入院時生活療養（Ⅰ）

（１） 食事療養部門を組織化している。 （ 適 ・ 否 ）

★（２） 常勤の管理栄養士又は栄養士が、当該部門の責任者となっている。 （ 適 ・ 否 ）

（３）食事提供業務を保険医療機関自ら行っている又は、業務委託を行っており、以下の要件を
満たしている。 （ 適 ・ 否 ）

※ 業務委託を行っている場合は、保険医療機関の管理者が業務遂行上必要な注意を果たし得るような体制と契約内容により、食事療養の質を確保されている場合において、保険医療機関の最終的責任下で行っている。

（４） 一般食における栄養補給量について、患者個々に算定された医師の食事箋（◆）による栄養補給量又は栄養管理計画に基づく栄養補給量を用いている。 （ 適 ・ 否 ）

※ 食事せんによらない場合は、健康増進法第16条の2に基づき定められた食事摂取基準の数値を目安として用いている。

※ また、患者の体位・病状・身体レベル等を考慮し、推定エネルギー必要量は治療方針に沿って身体活動レベルや体重の増減等を考慮し、適宜増減することが望ましい。

（◆）医師の署名または記名捺印されたもの又はオーダーリングシステム等により医師本人の指示によるものであることが確認できるもの

★（５） 患者の病状により、特別食を必要とする患者については、適切な特別食を提供している。 （ 適 ・ 否 ）

聴取方法のポイント

当日準備 ・食事療養部門の責任者である常勤の管理栄養士又は栄養士の出勤簿を見せてください。（直近1か月分）

当日準備 ・特別食の食事箋を見せてください。（直近1か月分）

(6) 提供食数(日報、月報)、食事箋、献立表、患者入退院簿、食料品消費日計表等の帳簿を整備している。(適 ・ 否)

- ※ これらの名称及び様式について、実情に適したものを採用して差し支えない。
- ※ 帳簿等については、電子カルテやオーダーリングシステム等により電子的に必要な情報が変更履歴等を含め作成し、保存されていれば、紙で保管する必要はない。

★(7)適切な時刻に食事を提供している。(適 ・ 否)

- ※ 夕食に関しては、病棟で患者に配膳される時間が午後6時以降であること。
ただし、当該保険医療機関の施設構造上、厨房から病棟への配膳に時間を要する場合には、午後6時を中心として各病棟で若干のばらつきを生じることはやむを得ない。この場合においても、最初に病棟において患者に夕食が配膳される時間は午後5時30分より後である必要がある。
- ※ 障害者施設等入院基本料、特殊疾患入院施設管理加算又は特殊疾患療養病棟入院料を算定している病棟について、個々の患者の病状に応じた食事の提供を行っている場合は、この限りでない。

★(8)適温の食事を提供している。
適切な温度の食事を提供のために、以下のいずれかを満たしている。(適 ・ 否)

- ① 保温食器等を用いている。
 - ☐ 保温・保冷配膳車
 - ☐ 保温配膳車
 - ☐ 保温トレイ
 - ☐ 保温食器
- ② 食堂を利用している。
 - ☐ その場で調理している。
 - ☐ 保温庫等を使用している。

※ 上記適温の食事を提供する体制を整えず、電子レンジ等で一度冷えた食事を温めた場合は含まない。
ただし、検査等により配膳時間に患者に配膳できなかった場合等の対応のため適切に衛生管理がされ

当日準備 ・提供食数(日報、月報)、食事箋、献立表、患者入退院簿、食料品消費日計表等の帳簿を見せてください。(直近1か月分)

ていた食事を電子レンジ等で温めることは、差し支えない。

※ クックチル、クックフリーズ、真空調理（真空パック法）により料理を行う過程において急速冷却し、提供する際に再度過熱する場合は、電子レンジ等で一度冷えた食事を温めた場合にはあたらない。

（9） 職員に提供する食事と患者に提供する食事を明確に区分している。なお、患者に提供する食事とそれ以外の食事を同一組織で提供している場合は、その帳簿類、出納及び献立・盛り付け等を明確に区別している。 （ 適 ・ 否 ）

（10） 衛生管理については、医療法及び医療法施行規則並びに食品衛生法に定める基準以上である。 （ 適 ・ 否 ）

◎ 口頭による指摘事項

◎ 文書による指摘事項

◎ 返還事項

調査者（ ）

調査者（ ）