

医療・福祉施設給食製造職種（医療・福祉施設給食製造作業）

<p>作業の定義</p>	<p>医師等の指導に基づいて、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、合える（和える）等の調理加工、計量、盛付、及び殺菌処理等により、医学的な管理等を必要とする者の症状等に応じて、食事を製造する作業をいう。</p> <p>医療・福祉施設給食製造は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用又は趣旨を踏まえた衛生管理を行い、かつ「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」（平成 25 年 3 月 29 日付け厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）及び当該通知に基づき都道府県等の定める指針等を適用したものであること（①及び②）</p> <p>① 医学的な管理等を必要とする者に対する食事を継続的に 1 回 1 0 0 食以上又は 1 日 2 5 0 食以上提供する施設であり、医療施設又は福祉施設（利用者の居宅においてサービスを提供する業務を除く。以下「医療施設等」という。）に設置される特定給食施設であること（※）を原則とする。</p> <p>※医学的な管理等を必要とする者とは、医療施設等に入院等する者をいう。</p> <p>※医療施設等が直営で製造する食事及び受託業者が医療施設等で製造する食事である。受託業者が所有する給食施設で製造する食事を除く。</p> <p>※管理栄養士又は栄養士を配置している医療施設等に限る。</p> <p>② 加熱調理食品の加熱温度管理（標準作業書（手洗いマニュアル、器具等の洗浄・殺菌マニュアル、原材料等の保管管理マニュアル、加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル））に従い、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>（参考 1）医療・福祉施設給食とは、医師等の指導に基づいて、医療施設等の病室等で調理されることなく食べられるように、調理加工により、医学的な管理等を必要とする者の症状等に応じて、衛生的かつ栄養等に配慮して製造し、即食可能な加工食品のことをいう。学校給食、事業所食堂などこれに該当しない場合は対象外である。また、家庭、職場、屋外等の任意の場所（いわゆる中食の環境）で調理されることなく食べられるものも対象外である。</p> <p>（参考 2）医療・福祉施設給食を製造する場合、健康増進法に基づく特定給食施設（注 1）として届出を行っていないなければならないことを原則とする。また、受託業者が医療施設等で医療・福祉施設給食製造をする場合、更に食品衛生法に基づく営業許可（飲食店営業（注 2））の申請許可を受けなければならないことを原則とする。</p> <p>（注 1）特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を提供する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるもの（継続的に 1 回 1 0 0 食以上又は 1 日 2 5 0 食以上の食事を提供する施設）</p> <p>（注 2）食品衛生法施行令許可（飲食店営業）の関係営業許可書</p>	
<p>必須業務 （移行対象職種・作業で必ず行う）</p>	<p>第 1 号技能実習</p> <p>（1）医療・福祉施設給食製造作業</p> <p>①下処理作業</p> <p>1、食材の選別、洗浄、消毒及び殺菌作業</p> <p>2、食材の皮むき及びカット作業</p> <p>②調理作業（i）、ii）の双方を行う。）</p> <p>i）加熱調理 （実習施設に応じて、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行う。）</p> <p>1、食材（下処理済）の準備作業</p> <p>2、調理機械・器具等の準備・使用作業</p> <p>3、調理及び加熱温度測定作業</p> <p>ii)非加熱調理（合える（和える））</p> <p>1、食材の計量作業</p> <p>2、調理機械・器具等の準備・使用作業</p> <p>3、調理状態確認作業</p> <p>③症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業</p> <p>1、嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理作業</p> <p>2、嚥下機能に応じた、食品の刻み作業</p> <p>④計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業</p> <p>⑤製造環境の一般衛生管理作業</p> <p>1、施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策作業</p> <p>2、作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</p>	<p>第 2 号技能実習</p> <p>（1）医療・福祉施設給食製造作業</p> <p>①下処理作業</p> <p>1、食材の選別、洗浄、消毒及び殺菌作業</p> <p>2、食材の皮剥き及びカット作業</p> <p>②調理作業（i）、ii）の双方を行う。）</p> <p>i）加熱調理 （実習施設に応じて、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸すの調理を行う。）</p> <p>1、食材（下処理済）の準備作業</p> <p>2、調理機械・器具等の準備・使用作業</p> <p>3、調理及び加熱温度測定作業</p> <p>4、品質管理基準に沿った温度管理作業</p> <p>5、調理状態確認作業</p> <p>ii) 非加熱調理（合える（和える））</p> <p>1、食材の計量作業</p> <p>2、調理機械・器具等の準備・使用作業</p> <p>3、調理状態確認作業</p> <p>③症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業</p> <p>1、嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理作業</p> <p>2、嚥下機能に応じた、食品の刻み作業</p> <p>3、薬剤の影響等に配慮した食事の調理作業</p> <p>4、アレルギーに配慮した食事の調理作業</p> <p>④計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業</p> <p>⑤製造環境の一般衛生管理及び HACCP の考え方を取り入れた衛生管理作業</p> <p>1、施設、設備等、ネズミ及び昆虫対策作業</p> <p>2、作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業</p> <p>3、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理作業</p> <p>（※HACCP の考え方を取り入れた衛生管理作業とは、② i）4 において、重要な衛生管理のポイントを設定し、そのモニタリングと管理記録を行うことをいう。）</p>

	<p>(2) 安全衛生業務</p> <p>①安全衛生</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、雇い入れ時等の安全衛生教育 2、作業開始前の安全確認 3、医療・福祉施設給食製造職種に必要な整理整頓 4、医療・福祉施設給食製造職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5、衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6、安全装置の使用等による安全な作業 7、労働衛生上の有害性を防止するための作業 8、異常時の応急措置を修得するための作業 9、医療・福祉施設給食製造作業における事故・疾病予防に関わる安全衛生 <p>②食品衛生</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、作業着の衛生管理 2、調理器具の衛生維持 3、製造用機器等の衛生維持 4、作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持
<p>関連業務、 周辺業務 (上記必須業務に関連する技能等の習得に係る業務等で該当するものを選択すること。)</p>	<p>(1) 関連業務</p> <ol style="list-style-type: none"> ①原料入庫検品作業 ②医学的な管理等を必要としない者の食事の調理作業 <p>(2) 周辺業務</p> <ol style="list-style-type: none"> ①給食施設内清掃作業 ②給食施設内移動作業 ③食事の運搬作業(下膳作業を含む) ④食器等の洗浄作業 ⑤食器等の消毒保管作業 <p>(3) 安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ</p>
<p>使用する 素材、材料 等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>主な原料(材料)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2、野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3、果物類(冷凍、冷蔵、乾燥、缶詰(ドライフルーツ)) 4、米穀類(粒状、粉状) 5、加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6、その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
<p>使用する 機械、器具 等(該当するものを選択すること。)</p>	<p>①機械、設備(附属品を含む。)等(加熱器の熱源は電気・IH・ガス・蒸気使用)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、調理機器 加熱・非加熱調理に応じて使用し、他の機器等は作業に応じて使用する。 2、用途別フードカッター 3、急速冷却器 4、冷凍冷蔵庫 5、真空機械 6、フードプロセッサ 7、洗浄機 8、消毒保管庫 9、その他の調理器具 <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、包丁・まな板類 2、はさみ類 3、皮剥き道具 4、製品バット(番重) 5、コンテナ(番重) 6、ホテルパン 7、かご類 8、その他の器工具 <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、中心温度計 2、表面温度測定器 3、塩分濃度測定器 4、計量器 5、消毒濃度測定器 6、その他の測定器
<p>製品等の 例(該当するものを選択すること。)</p>	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、一般食 <ol style="list-style-type: none"> ①常食 ②軟食 ③流動食 ④その他 2、治療食 <ol style="list-style-type: none"> ①消化器疾患に関する食事 ②肝炎・胆道・膵炎疾患に関する食事 ③循環器疾患に関する食事 ④内分泌・代謝性疾患に関する食事 ⑤腎臓疾患に関する食事 ⑥その他の疾患に関する食事
<p>移行対象職 種・作業と はならない 業務例</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、そう菜加工作業 2、調理非加熱処理等の処理を全く行わない詰め合わせだけの加工食品製造作業 3、配達飲食サービス業における配達、配膳、接客及び食器の洗浄などの作業 4、上記の関連業務及び周辺業務のみの場合