大阪市生活支援型食事サービス事業委託事業者選定基準

（趣旨）

第１条　大阪市生活支援型食事サービス事業実施要綱（以下「要綱」という。）第２条に基づき、大阪市（以下「本市」という。）から委託を受けて大阪市生活支援型食事サービス事業を実施する事業者（以下「事業者」という。）の選定基準を定める。

（事業者の選定基準）

第２条　事業者は、次条から第 16 条に規定する要件を満たす者でなければならない。

（人員の基準）

第３条　事業を実施する事業所ごとに、大阪市生活支援型食事サービス利用者（以下「利用者」という。）と配食及び関連サービスの利用調整を行う事業の計画責任者としてのコーディネーターを有し、その他事業を円滑に実施するために必要な人員を配置していること。

２　前項の人員は、事業の実施に支障がないと認められる場合、他の職務と兼務できるほか、常勤・非常勤の別を問わない。

３　第 12 条及び第 13 条の業務を円滑に実施することができるよう、コーディネーターは、次の各号のいずれかに該当する者とする。

（１）医師、保健師、看護師、社会福祉士、介護福祉士、介護支援専門員、精神保健福祉士又は訪問介護員等の医療・保健・福祉に関する資格を有する者

（２）老人福祉法第 5 条の 3 に規定する老人福祉施設若しくは同法第 29 条第 1 項に規定する有料老人ホーム又は介護保険法第 8 条第 22 項に規定する地域密着型介護老人福祉施設、同条第 27 項に規定する介護老人福祉施設、同条第 28 項に規定する介護老人保健施設若しくは同法第 115 条の 46 第 1 項に規定する地域包括支援センターにおいて１年以上業務に従事した者

（３）老人福祉法第 5 条の 2 第 1 項に規定する老人居宅生活支援事業又は介護保険法第 8 条第 1 項に規定する居宅サービス事業、同条第 14 項に規定する地域密着型サービス事業、同条第 24 項に規定する居宅介護支援事業、同法第 8 条の 2 第 1 項に規定する介護予防サービス事業、同条第 12 項に規定する地域密着型介護予防サービス事業又は同条第 16 項に規定する介護予防支援事業において１年以上業務に従事した者

（施設・設備の基準）

第４条　事業を実施する事業所ごとに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条又は改正前の同法第 52 条の許可を受けており、過去３年間に食中毒による行政処分を受けていないこと。

２　保健所（生活衛生監視事務所）から食品衛生監視票の交付を受けるとともに、食品衛生関係法令及び保健所（生活衛生監視事務所）の指導事項を遵守し、調理施設の衛生管理の徹底に努めていること。

３　事業の実施を希望する区の利用ニーズに対応可能な一定数以上の食事を準備する能力及び区全域への配達能力を有していること。

ただし、区の面積及び事業所の立地条件、食品衛生の観点等を勘案した場合、区全域への配達

を行うことができないときは、その合理的な理由及び配達可能範囲を示した書面を提出できること。

４　市内において高齢者向けの戸別配食業務の実績を６か月以上有すること。

（実施回数・配達方法等）

第５条　週５日以上配食が可能であること。ただし、国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日及び 12 月 29 日から翌年１月３日を除く。

２　昼食及び夕食の両方もしくはいずれかの配食が可能であること。ただし、その配食数は、利用者の心身の状態及び生活環境等に応じた適切な回数であること。

３　準備した食事は、利用者の希望する喫食時間前２時間以内に配達すること。

４　使用する容器は、回収型又は使い捨て型とする。回収型の場合は、次回配食時に容器を回収すること。

５　配食する食事については、温冷配膳車・保温庫・保温食器等を用いて適切な温度管理（65℃以上又は 10℃以下）のもとに配送するか、電子レンジ対応食器を用いて、調理後直ちに放冷（冷却）のうえ、適切な温度管理（10℃以下）のもとに配送するか、調理後 30 分以内に配送を終える等の措置を講じることができること。

６　配食する食事には、消費期限を明示し、利用者に直接手渡ししたうえで「消費期限までに食べること、食べ残しは惜しまず捨てること」を周知徹底できること。

７　配食の際に、利用者の署名又は押印を受けること。

８　配達中に事故が発生した場合は、緊急連絡要員が即座に対応するなど、業務に支障を及ぼさない体制がとられていること。

（料金設定）

第６条　１食あたりの食材料費、調理費用、配送費用、間接人件費、その他経費を明確にしたうえで、本市からの委託料で配送費用、間接人件費及びその他経費を賄い、食材料費、調理費用を利用者負担とする適正な料金設定（１食あたり 668 円以内。但し、糖尿病食や腎臓病食等の治療食を提供する場合は 668 円を超過することができる。）を行うことができること。

（献立作成等）

第７条　献立は、最新版の「日本人の食事摂取基準」及び「地域高齢者の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」（平成 29 年３月健発 0330 第６号健康局長通知）に沿って、適切な栄養管理のもと作成されていること。また、利用者の嗜好を考慮したものとなるよう、定期的に嗜好調査等を実施し、利用者の評価を受ける等改良を加えるよう努めていること。

２　普通食と、エネルギー・たんぱく質・食塩相当量を調整した「栄養素調整食」、咀嚼・嚥下能力の低下に対応した「物性調整食」等を利用者の選択に応じて提供できるように努め、少なくともきざみ食に対応できること。なお、エネルギー・たんぱく質・食塩相当量等を調整した食事を提供する場合は、「日本人の食事摂取基準」、関連する疾患の治療ガイドライン等を参考に、管理栄養士による献立作成がなされていること。

３　準備する食事は、加工済み素材（冷凍食品など）やなまものは極力使用せず、当日調理を原則としていること。ただし、クックチル、クックフリーズ、真空調理など一定期間の保存に耐えら

れる調理保存方法による場合はこの限りではない。

4　献立は、最低でも１週間ごとに作成し、配食日の１週間前までには利用者に配付・周知できること。

5　同一の利用者に対して連続して昼食と夕食を提供する場合は異なる献立とすること。

（衛生管理）

第８条　事業の実施にあたっては、保健所（生活衛生監視事務所）等の監督官庁の指導を遵守し、HACCP に沿った衛生管理を徹底し、食中毒の防止に万全を期していること。

2　前項における衛生管理については、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号厚生省通知）による「大量調理施設衛生管理マニュアル」（社会福祉施設に関しては、「社会福祉施設における食中毒予防の徹底について」（平成 9 年 7 月 9 日付社援施第 104 号厚生省通知）も含む。）に準じた衛生管理の徹底が図られていること。

3　次の点に特に留意し衛生管理に万全を期していること。

（１）衛生管理計画を作成し、当該計画に基づき衛生管理を実施するとともに、実施の記録を行っていること。また、定期的に記録の確認を行い、必要に応じ、衛生管理計画の見直しを実施していること。

（２）調理員等（食品の盛付け･配膳等、食品に接触する可能性のある者を含む。以下同じ。）は、手指の洗浄及び消毒を徹底していること。

（３）包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれのものを用意し、混同しないようにして使用していること。また、使用後は熱湯等により殺菌及び消毒を行った後、乾燥させ、衛生的に保管していること。

（４）原材料は、種類ごとに専用の場所に収納するなど、食品相互の汚染防止に努めていること。

（５）食品の室温放置や作り置きをしていないこと。

（６）食品の加熱は十分に行い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で１分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）で加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行っていること。

（７）調理員等は定期的な健康診断と月１回以上、配達員は年１回以上検便を行っていること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。 また、必要に応じ 10 月から３月にはノロウイルスの検査を含めること。

また、調理員等に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある場合や手指に化膿創がある時は、調理作業に従事しないようにしていること。

（８）検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ密封し、－20℃以下で２週間以上保存していること。

（９）食中毒発生時は保健所（生活衛生監視事務所）へ緊急通報する体制が整えられていること。

（安否確認等）

第９条　配達時には利用者への声かけなどにより、必ず安否確認を行うとともに、その際に異常を発見した場合は、速やかに緊急連絡要員が緊急連絡先または必要な関係機関へ連絡するなど、適切な対応を速やかに講じる体制が整えられていること。

2　配達時に利用者が不在の場合であっても、電話又は再訪問により必ず安否確認を行う体制が整

えられていること。

3　安否確認は手渡し配食が原則であるが、訪問時に利用者から応答がなく、緊急連絡先へ連絡をした結果、利用者の早期救急搬送に寄与した場合と受注者が直接消防または警察に通報を行った場合に限り、手渡し配食ではない場合でも契約上必要な安否確認を実施したものとみなす。

（業務マニュアルの作成）

第 10 条　事業を実施する事業所ごとに、次に掲げる事項が盛り込まれた業務マニュアルが作成されていること。

（1） サービスの利用者及び家族に対するサービス内容の説明

（2） 調理、配食等の各部門別の業務分担、作業手順及び留意事項

（3） 事故の発生等の緊急時の対応

（4） サービスの利用者に異常が認められた場合の対応

（サービス提供困難時の対応）

第 11 条　自ら配食サービスを提供することが困難な場合においては、別の適当な手法で安否確認を行うなど必要な措置を速やかに講ずることが可能であること。

（食関連サービスの利用調整）

第 12 条　配食サービスの提供にあたっては、対象者の心身の状況、その置かれている環境、利用者及びその家族等の希望等の情報を収集、分析するとともにインフォーマルサービスも含めた社会資源の情報を勘案して、食の自立支援の観点から食関連サービスの利用調整を行うことができること。

（居宅介護支援事業者等との連携）

第 13 条　配食サービスを提供するにあたり、利用希望者が指定居宅介護支援又は指定介護予防支援を受けている場合にあっては、当該サービスを提供している居宅介護支援事業者又は地域包括支援センターに配食サービス利用の情報提供を行うなど密接な連携が確保できること。

（関係書類の整備）

第 14 条　次に掲げる書類を整備・保管し、本市の求めがあれば速やかに提出できること。

（1）　利用者名簿（生活支援型食事サービス事業対象配食と一般配食を分けて作成すること）

（2）　ケース記録（利用者の日々の健康状態や日常生活動作、家族関係など、利用者の生活実態やその変化、苦情や問い合わせ内容などを利用者単位で記録すること）

（3）　利用者の署名又は押印を受けた配食実績が確認できる書類（安否確認を行った時間及び担当者名を記載すること）

（4）　業務日誌（時系列で記録し、利用者単位で作成すること）

（5）　衛生管理記録簿（大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に作成すること）

2　毎月の配食実績について、本市が電子メールで送付する利用者名簿に基づきデータを整備し、本市の指定する日までに本市へ電子メールで提出できること。

（秘密保持等）
第 15 条　従事者又は従事者であった者が、正当な理由なく、業務上知り得た利用者又はその家族の秘密を漏らすことがないよう必要な措置が講じられていること。

（苦情処理）
第 16 条　実施した配食サービスに係る利用者からの苦情に迅速かつ適切に対応するための体制が講じられていること。

附　則
この基準は、平成 21 年 10 月 1 日以降新たに大阪市から委託を受けて事業を実施する事業者から適用する。

附　則
この基準は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、平成 30 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則
この基準は、令和元年 12 月 1 日から施行する。

附　則

この基準は、令和３年６月１日から施行する。

附　則

この基準は、令和７年４月１日から施行する。ただし、施行前であっても選定会議開催等の準備行為ができるものとする。

附　則

この基準は、令和８年 12 月１日から施行する。