

令和7年2月

松戸市在宅高齢者配食サービス受託調査書A

貴法人の現況及び松戸市が行う在宅高齢者向け配食サービスを受託した場合に
可能な事業内容等について記入願います。

法人名 _____ 印 _____
代表者名 _____
所在地 _____
電話番号 _____
担当者名 _____

【1.事業実績について】

(1-1) 松戸市内で行っている配食業務開始日

_____ 年 _____ 月 _____ 日 から

(1-2) 現在の1日あたりの食数

約 _____ 食を供給

(1-3) 営業日・配達可能日

_____ 年 _____ 月 _____ 日 から
_____ 年 _____ 月 _____ 日 まで

(1-4) 調理場所

(1-5) 配達区域ごとの配達可否 ※資料1を参照し、配達可否は当てはまるものに○を記入

	配達可否		配達不可能地区内での配達可能地区
A地区	可能	不可能	
B地区	可能	不可能	
B1地区	可能	不可能	
C地区	可能	不可能	

(1-6)配食事業受託可能人数(年間) ※1人当たり4食/週利用があるものとする

人

【2.人員配置について】

(2-1)事業所の勤務人数

栄養士 _____ 名

調理員 _____ 名

配達職員 _____ 名

事務員 _____ 名

(2-2)配送車両 _____ 台

【3.衛生管理について】

(3-1)食品衛生責任者資格の有無
※当てはまるものに○を記入

有 無

(3-2)飲食店営業許可の有無
※当てはまるものに○を記入

有 無

(3-3)上記以外の資格保持について(自由記載)

(3-4)食中毒に対する対応(自由記載)

【4.宅配方法について】

(4-1)市が指定する配達方法が可能か
※資料2を参照し、当てはまるものに○を記入

可能 不可能

(4-2)配達時に実施しているサービス内容(事業者独自)

【5.緊急時対応について】

(5-1)緊急時対応マニュアル有無
※当てはまるものに○を記入

有 無

(5-2)松戸市のマニュアルを遵守できるか
※当てはまるものに○を記入

可能 不可能

(5-2)代替厨房の有無と代替厨房先
※当てはまるものに○を記入

有 無

代替厨房

住所 〒

【6.栄養バランスについて】

(6-1)配食種類について ※有無は当てはまるものに○を記入

	有無	品名
常食・普通食	有 無	
刻み食	有 無	
とろみ食	有 無	
やわらか食	有 無	
カロリー調整食	有 無	
糖尿病食	有 無	
腎臓病食・透析食	有 無	
生活習慣病食	有 無	
高血圧食	有 無	
その他	有 無	

(6-2) 栄養士が献立作成に関わっているか
※当てはまるものに○を記入

有

無

(6-3) 栄養士が献立作成に関わる過程(自由記載)

【7.その他】

(7-1) 配食券の管理について、管理方法を記載してください(自由記載)

※管理予定の場所を写真添付してください。

【8..自己PR】(自由記載)

松戸市在宅高齢者配食サービス受託調査書B

法人名

印

代表者名

所在地

電話番号

担当者名

○調査項目

○をつける

No.		点 検 項 目	ある/いる	ない
1	人員配置	販売	トラブル等により返金が生じた場合には、速やかに利用者に返金している	
2		販売	複数体制で出納確認を行っている(現金扱い時は2名体制で行っている)	
3		配達方法・安否確認	午後4時から午後6時までの間に、配食券と引き換えに食事を自宅へ配達できる	
4			食事を配達する場合、必ず手渡しできる(ただし、利用者の同居人が代理で受け取り、利用者の安否状況を聞き取りできる場合についてはこの限りでない)	
5			利用者より不在の連絡があり、規定の配達時間に対応できない場合には、本件の利用対象としないものとする旨を、利用者へ伝えている	
6			配達に際して安否の確認ができない又は疑義がある場合には、緊急連絡先に速やかに連絡して確認するとともに、必要に応じケアマネジャー等の関係機関と連携を図り、対応し、その結果を市に報告できる	
7			サービス実施中は利用者の安否確認、健康状態の確認および生活相談等のコミュニケーションに努め、その状況を定期的に把握するとともに、必要に応じて地域包括支援センターや担当ケアマネジャー等に報告できる。また、異常を発見した場合は関係機関へ連絡を行う等速やかに必要な処置を講じることができる	
8		処 理 情	利用者の苦情に対し、迅速かつ適切に対応するよう苦情処理に努め、必要により、市へ報告できる	
9	衛生管理	厨房・設備	厨房は、不潔な場所(トイレ・浴室)から完全に区別してある	
10			トイレ・休憩室・更衣室は食品を取り扱う場所と区別してある	
11			ネズミや昆虫の駆除は半年以内で実施している	
12			駆除の記録は一年以上保存している	
13			厨房の入り口手前に手洗い施設がある	
14			履物の滅菌施設がある(履物の消毒をしている)	
15			厨房に十分な換気をしている	
16			加熱食材・非加熱食材・器具のシンクは別々にしてある	
17			厨房床面に排水溝はある	
18			お弁当箱や容器等を衛生的に保管する場所がある	
19			厨房清掃は毎日行っている	
20			厨房に外部者が入る場合のキャップやエプロンがある	
21			手洗い石鹸、爪ブラシ、ペーパータオルは常時用意してある	
22			トイレには専用の石鹸や専用の履物を備えてある	
23		厨房従事者	健康調査(健康診断・検便)を年1回以上、定期的に行っている	
24			着用する外衣、帽子は専用のものを毎日清潔なものに交換している	
25			厨房専用の履物がある	
26			手洗いは入る際に必ず行っている	
27		食材の取扱い	トイレには、調理作業衣のまま入らないようにしている	
28			食材の搬入時は、調理従事者が立会い点検している	
29			生鮮食品については、一回使い切る量を調理当日に仕入れしている	
30			食材は分類ごとに区分して、適切な温度で保管している	
31			食材の搬入日時を記録している	

32	衛生管理	調理器具・容器	包丁・まな板等の調理器具は、生鮮食品と野菜類と分けている		
33			調理器具・容器は使用後洗浄・滅菌し乾燥させている		
34			調理機械は1日一回分解して洗浄・殺菌し乾燥させている		
35			高齢者が使いやすい容器・食器を使用している		
36			使用した容器および食器の回収は速やかに行うものとし、特に夏季など異臭や害虫の発生原因とならないよう配慮している		
37		水・使用水・貯水・井戸	始業時に、使用水の色、濁り、におい、異物の点検をしている		
38			井戸水等を使用している場合、半年ごとに水質検査を実施している		
39			検査結果は一年間記録し保管している		
40			貯水槽は一年に一回以上清掃している		
41			貯水槽の清掃記録を一年間保管している		
42		調理	野菜・果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄を実施している		
43			加熱調理食品は中心部を十分(75℃で一分以上)加熱している		
44			食品を調理する調理台は、床から60cm以上離れている		
45			調理後の食品は衛生的な容器に保管している		
46			加熱調理食品と非加熱調理食品は混ざらないようにしている		
47		利用者への対応	調理後の食品は、二時間以内に配送している		
48			利用者である高齢者の特性を理解し、適切な調理を行っている。ご飯の炊き方、おかずの刻み方等について、利用者に適した形態で複数種を選択できるものとしている		
49			廃棄物を調理場に放置していない(速やかに集積所等に移している)		
50		廃棄物	廃棄物集積所は、搬出後毎日清掃している。		
51		検食	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理加工済み食品を食品ごとに50g程度ずつ容器に密封し、-20℃以下で2週間以上保存している		
52	栄養バランス・制限食	栄養バランス	「地域高齢者等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」(厚生労働省発出)等に準拠し、高齢者が必要とする栄養が摂取できるよう配慮した献立を作成している。		
			食事内容は高齢者向けを考慮し、1ヶ月単位の献立表(主食、おかず等の内容と併せて食材料、カロリー、塩分を明記のもの)を作成し、献立表は配食月の3週間前までに市へ提出し、利用者へ配付できる		
53		制限食	日本摂食嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食分類2021」に該当するメニューを1つ以上用意できる		
54			主菜・副菜等を「普通・一口大・キザミ」から利用者の要望に応じて提供できる		
55			エネルギー量、タンパク質量、塩分相当量等を調整した栄養素等調整食を提供できる		
56			米飯等の主食を「普通・軟飯・かゆ」など利用者の要望に応じて提供できる		
57			アレルギーの有無を確認し、アレルギーのある利用者に対して代替食の提供できる		
58	その他	義守務秘	個人情報外部に容易に漏洩することがないよう万全な安全管理を図っている		
59			本件業務終了後においても守秘義務が生じるものであることに留意している		
60		研修	高齢者を対象とするサービスの内容、知識、技術、作業手順等について適切な研修を定期的に行い、利用者が安心できるような対応に努めている。また、職員に必要な研修に参加させている		
61		その他	配食に際しては、交通事故が発生しないよう、安全運転に徹している		
62			配達記録(利用者の氏名、利用日、配達者、安否確認結果等が分かるもの)を整備し、契約締結後2年間保存できる		

資料1

在宅高齢者配食サービス事業者地区割表

地区							
A地区	あ	秋山	岩瀬	大橋			
	か	紙敷	上本郷	上矢切	河原塚	北松戸	栗山
		古ヶ崎	小根本	小山	胡録台		
	さ	栄町	下矢切				
	た	高塚新田	竹ヶ花	田中新田			
	な	仲井町	中矢切	野菊野	根本	二十世紀が丘(各町会)	
	は	樋野口	東松戸	本町			
	ま	松戸	緑ヶ丘	松戸新田	南花島	稔台	三矢小台
	や	吉井町					
	わ	和名ヶ谷					
B地区	か	串崎新田	串崎南町	金ヶ作 (65番地～)	五香	五香六実	五香南
		五香西	小金原	栗ヶ沢			
	さ	千駄堀					
	た	高柳新田	高柳				
	な	根木内					
	は	八ヶ崎	初富飛地	八ヶ崎緑町	日暮		
	ま	松飛台					
	や	六実	六高台				
B1地区	か	金ヶ作（～64番地まで）					
	た	常盤平	常盤平双葉町	常盤平陣屋前	常盤平柳町	常盤平西窪町	常盤平松葉町
	ま	牧の原					
C地区	あ	旭町	大金平	大谷口			
	か	久保平賀	幸田	幸谷	小金	小金上総町	小金きよしヶ丘
		小金清志町					
	さ	栄町西	新作	七右衛門新田	外河原	新松戸北	新松戸
		新松戸東	新松戸南				
	た	殿平賀					
	な	中金杉	中根	中和倉	西馬橋		
	は	東平賀	平賀	二ツ木	二ツ木双葉町		
	ま	馬橋	三ヶ月	主水新田			
	や	横須賀					

資料2

松戸市在宅高齢者配食サービス安否確認フロー図

配達時間：14時30分～18時

