

3. 食事環境の整備

患者のニーズとして、快適な入院生活環境の向上が望まれている。人的サービスや物質的な環境など医療行為以外にも患者サービスへの質の高さが求められている。食事療養部門においては、最低限、以下の項目について検討がなされる必要がある。

(1) 適時への配慮

適切な時刻（夕食は、原則として午後6時以降）に食事を提供することはもちろんのこと、食事間隔についても考慮する。例えば、朝食から夕食までの間隔は10時間程度とることが望ましい。

介護保険施設については、夕食は、午後6時以降が望ましいが早くても午後5時以降とすること。

(2) 適温への配慮

適温の食事を実現するには、保温・保冷（食器を温めておく、ふたをするなども有効）することや盛り付けから食事提供までの時間を短くするなどの工夫が望まれる。また、食中毒につながる恐れもあるので、10℃以下または6.5℃以上で管理するなど、衛生面にも配慮することが望ましい。

なお、介護保険施設は、介助する際に火傷しないよう配慮することは必要であるが、配膳時から温度を下げることは適切でない。

(3) 食器について

食事環境を考えるうえで、重要な要素が食器である。機能的、衛生的、経済的であるとともに食事の楽しさが演出できるものが望まれる。

介護保険施設では、身体の不自由な方や認知症の方へのADL（日常生活動作）に配慮した食器の用意も必要である。

(4) 食堂での食事

入院（入所）生活の中でも生活感があるよう、食堂については、面積や清潔の確保はもちろん、眺望、採光、換気、インテリア、BGM等に配慮し、快適な食事環境を提供することが望まれる。

また、健康増進法に定められている受動喫煙の防止（法第25条）に努めることも必要である。

(5) 献立の掲示、栄養情報の提供

献立表の掲示及び主な栄養成分の表示等により、入院患者あるいは入所者等に対して栄養に関する情報提供を行う。