【処遇業務標準化】　　Ｎｏ．１

事業区分			業務区分	制定年月	令和元年　7月
	☐	特別養護老人ホーム　八女の里	☑ 基本業務	改訂年月	
	☐	介護老人福祉施設　八女の里	☐ 機器取り扱い		
	☑	ユニット型特別養護老人ホーム　ステイン八女の里	☐ その他		
	☑	ユニット型介護老人福祉施設　八女の里			
	☑	介護付き有料老人ホーム　グラン八女の里			

業務名	食事の盛付け

＜目的＞

食品の安全性の確保の為に、基本的な衛生管理を職員が学び、利用者への飲食に対する危害（食中毒など）の発生を予防する。

●食事の盛付けを行う直前に、手洗い・消毒。
●エプロン・マスク・三角巾を着用する。
●ご利用者様に手伝いをしていただく際は、ご利用者様の手洗い・消毒。
●お盆は、ほこりが入るので早く出しすぎないこと。
●食器は盛付け直前に出すこと。
●盛付け時は、手袋やお玉を使用する。素手で絶対に食品に触らないこと。
●盛付時は、必要以上　話はしない。
●配膳したら、名前の確認をし、食札をとること。

★食事セッティング★

【処遇業務標準化】　　Ｎｏ．２

事業区分			業務区分	制定年月	令和元年　7月
	☐	特別養護老人ホーム　八女の里	☑ 基本業務 ☐ 機器取り扱い ☐ その他	改訂年月	
	☐	介護老人福祉施設　八女の里			
	☑	ユニット型特別養護老人ホーム　ステイン八女の里			
	☑	ユニット型介護老人福祉施設　八女の里			
	☑	介護付き有料老人ホーム　グラン八女の里			

業務名	

I