**ご家族様へご面会時のお願い**

**≪食品の持ち込みについて≫**

平素は、弊施設の運営に際しまして、ご理解・ご協力を賜り、御礼申し上げます。

ご家族様の食品の持ち込みにつきまして、下記内容にご協力お願いいたします。

**１）食品を持ち込みされた場合**

**①必ず職員にお声かけください。**

ご利用者様のお身体の状態（咀嚼・飲み込みの状態等）により提供することが難しい

ものがあります。

**②直接ご利用者様にお渡しすることはお控えください。**

　　持ち込みされたものは、職員へお預けいただきますよう願います。適時提供いたしま

す。預けていただくものは、個包装になっているもの(1包1回で食べきることが可能なもの)でお願い申し上げます。

**２）持ち込み食品について**

**①持ち込みを控えていただいている食品**

**【食中毒のリスクが高い食品】**

**‣牡蠣(二枚貝)/生卵：通年**

**‣寿司・刺身等の生もの全般：梅雨・夏季(6月～9月)はお控え願います。**

※寿司・刺身：上記期間以外でのお持ち込みは可となります。

ただし、当日購入品に限り、また1食で食べきることが可能な量でお願いいたします。

**【高齢者の窒息リスクが高い食品】**

**‣もち**：高齢者による窒息事故が毎年１００件前後発生しています。

**‣ゼリー菓子**：注意事項に「小さなお子様やご年配の方がお召し上がりになる際は

喉に詰まらせないようご注意ください」と記載があるもの。

左記以外の食品につきましても**注意事項を確認の上**、お持ちください**。**

裏面に高齢者の方にとって注意が必要な『食品・特徴・食べ方』の一覧を掲載しています。

　　　　ご参考ください。

**②持ち込み当日中に召し上がっていただきたい食品**

**・日持ちのしない食品：惣菜(手作り・市販品共に)/カットフルーツ 等**

**・期限の記載がない食品：タッパー等に詰替えてお持ちになられたものも含む**

※当日中に召し上がられなかった場合は、施設側で破棄させていただきます。

＊不明な点がございましたら、職員へお尋ねください