

認知症カフェQ & A



Q1 認知症カフェとは何ですか？

認知症カフェとは、認知症の人やその家族、医療や介護の専門職、地域の人など、誰もが気軽に参加できる「集いの場」であり、認知症の人やその家族が相談ができ、**安心して過ごせる「地域の居場所」**です。

活動の内容は様々ですが、一般には、認知症の人やその家族同士が情報交換したり、医療や介護の専門職に相談をしたり、地域の人と交流したりします。体操、手工芸や園芸療法などが行われているところもあります。

Q2 認知症カフェは、どのように運営されていますか？

認知症カフェは、公的な制度に基づくものではありません。市町村や地域包括支援センター、社会福祉協議会、医療機関や介護事業所、NPO法人、当事者団体、さらに喫茶店など、様々な主体により取組が広がっています。

※茨城県ホームページに県内の認知症カフェの一覧を掲載

<http://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/chofuku/choju/ninchi/documents/1107zentai.pdf>

認知症カフェを運営するためには、活動場所、運営資金、支援人材が必要です。

活動場所としては、地域包括支援センター、介護事業所や医療機関の一室、公民館や集会所、民家や店舗などが活用されています。

運営資金としては、利用者負担（飲食物の実費など）、法人などの自己資金、行政や財団からの助成金などが充てられています。

支援人材としては、医療や介護の専門職だけでなく、認知症サポーター、ボランティア、民生委員なども参加しています。このほか、開催頻度は、週1回、月2回、月1回などとなっています。

Q3 認知症カフェの特徴は何ですか？

認知症カフェは、**認知症の人やその家族、支援者や地域の人**が、**誰でも気軽に参加できる**ことが、従来のサロンや家族会との違いです。

※できるだけ参加条件や複雑な利用手続きを設けないことが望ましいです。

※認知症カフェは、認知症の人やその家族が、社会とのつながりを持ち、自分たちの思いを語り合える場です。地域の人々の認知症への理解を深め、支援の輪を広げていくきっかけになります。

認知症カフェ:10の特徴

- 1 認知症の人とその家族が安心して過ごせる場
- 2 認知症の人とその家族がいつでも気軽に相談できる場
- 3 認知症の人とその家族が自分たちの思いを吐き出せる場
- 4 本人と家族の暮らしのリズム関係性を崩さずに利用できる場
- 5 認知症の人とその家族の思いや希望が社会に発信される場
- 6 一般住民が認知症の人やその家族と出会う場
- 7 一般の地域住民が認知症のことや認知症ケアについて知る場
- 8 専門職が本人や家族と平面で出会い、本人家族の別の側面を発見する場
- 9 運営スタッフにとって、必要とされていることや、やりがいを感じる場
- 10 地域住民にとって「自分が認知症になった時」に安心して利用できる場を知り、相互の輪を形成できる場



出典:認知症カフェのり方と運営に関する調査研究事業報告書

Q4 認知症カフェの設置の許可は必要ですか？

認知症カフェを設置すること自体には、許可は必要ありません。

ただし、茶菓や食事を提供する場合、営利目的でなくても、食品衛生法に基づき飲食店営業などの営業許可が必要となることがあります。一般には、茶菓や食事を地域の人など不特定または多数の人に提供し、調理をしている場合(インスタントコーヒーを入れたり、果物を切ったりするだけでも調理をしたこととなります)は許可が必要です。早めに最寄りの保健所にご相談ください。

認知症の人やその家族の個人情報やプライバシーの保護に十分注意しましょう。

「認知症カフェ」等を行うための食品営業許可等について

新オレンジプランに基づく「認知症カフェ」など、不特定多数の方に対し、反復継続して飲食物を提供することは、食品衛生法等に基づく**営業許可の対象**となります。

以下に示すような食品の製造や販売またはこれに準じる営業を行う際には、計画の段階で施設の図面と併せて**管轄の保健所**にご相談をお願いします。

許可が必要になる行為の例（必要な営業許可の種類）

- ・ポットで沸かしたお湯を使って、お茶やコーヒー等を提供する（喫茶店営業）
- ・コーヒーマーカーで淹れたコーヒーを提供する（喫茶店営業）
- ・既製品の飲料をコップ等に注いで提供する（喫茶店営業）
- ・既製品のお菓子やケーキを皿にのせて提供する（喫茶店営業）
- ・専門の従事者が料理・お菓子をつくり、提供する（飲食店営業）
- ・専門の従事者と利用者が一緒に料理・お菓子等をつくり、提供する（飲食店営業）
- ・許可を受けた製造所で作られたお弁当を販売する（そうざい・弁当類販売業） 他

届出でできる行為の例（許可不要）

- ・上記許可が必要になる行為で提供対象が不特定多数ではなく、施設入居者に限られる場合
- ・専門の従事者と利用者が一緒に料理等をつくり、自分たちで喫食する場合（例：料理教室等）
- ・ポットで沸かしたお湯をセルフサービスで置いておき、喫食者自身がお湯を注いで飲食する場合 他

営業許可を取得する際の注意点

営業許可には管理運営基準と、それぞれの許可業種ごとに営業施設基準があります。人員配置に関する条件や施設に関するものなので基準から逸脱することのないように注意してください。

詳細は管轄の保健所へお問い合わせ下さい。

管理運営基準（抜粋）	営業施設基準（飲食店営業の場合・抜粋）
<ul style="list-style-type: none">・専任の食品衛生責任者を置くこと（食品衛生責任者となれるのは栄養士・調理師・製菓衛生師等の有資格者、食品衛生責任者養成講習会の受講者に限られます。）・日常点検等の衛生管理を行うこと・食品取扱施設等の衛生管理を行うこと・そ族、昆虫等の対策を行うこと・使用する水等の管理を行うこと など	<ul style="list-style-type: none">・調理室と客席を設け、区画すること・調理室の床は耐水性で、排水口を設けること・シンクは2槽以上あること・加熱調理を行う区画の上部には排気口及びフードを被せること・冷蔵設備があること・食器を衛生的に保管する設備があること・窓には網戸がついていること など

