11－21. 栄養管理部

目次

Ⅰ. 栄養管理部門における特殊性 2
Ⅱ. 食中毒の予防 2
Ⅲ. 食中毒の予防（調理従業者） 2
Ⅳ. 食中毒が起きた場合の手続き 3
Ⅴ. 重要管理事項 3
Ⅵ. 加熱調理食品の加熱温度管理 4
Ⅶ. 二次汚染の防止 4
Ⅷ. 原材料及び調理済み食品の温度管理 6
Ⅸ. その他 7
1. 施設設備の構造 7
2. 施設設備の管理 8
3. 検食の保存 9
4. 調理従事者等の衛生管理 9
5. 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品 11
6. 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣）の管理 11
7. その他の管理 11
(1)食品の取り扱い 11
(2)食品の保管場所 12
(3)院外調理について 12
（別添 1）原材料、製品等の保存温度 13
（別添 2） 標準作業書 14
原材料等の保管管理マニュアル 15
加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル 17
手洗いマニュアル 18
ノロウイルス対応マニュアル 20
衛生管理マニュアル（調理設備・器具の取り扱い） 25
衛生管理マニュアル（その他） 29
清掃マニュアル 31

Ⅰ. 栄養管理部門における特殊性

大量調理では、食中毒発生があった場合に、一度に多くの感染者を出すこととなる。ことに病院給食では疾患をかかえる患者への給食であり、健康人に比べ体力や抵抗力が劣っており、より厳密な食中毒予防対策が必須である。部門での重点管理部分としては食中毒の予防と食中毒が発生した場合の二次感染の予防、食中毒発生後の入院患者給食方法、原因究明と行政対応である。

Ⅱ. 食中毒の予防

食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき調理過程における重要管理事項として、

1. 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
2. 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む）を死滅させること。
3. 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の 2 次汚染防止を徹底すること。
4. 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じること。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

※1997 年 3 月厚生省生活衛生局長通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」(最新改定 2017 年 6 月 16 日)、食品製造における HACCP 入門のための手引書[大量調理施設における食品の調理編](最新改訂 2015 年 10 月改定)等を常に参照し、的確な衛生管理を行うこと。また、ノロウイルスの予防と対応については別紙「ノロウイルスの対応マニュアル」および最新の「ノロウイルスに関する Q&A」(厚生労働省ホームページ) 参照すること。

Ⅲ. 食中毒の予防(調理従業者)

調理従業者からの二次汚染を防ぐには、調理専用衣、帽子、靴、マスクの着用に加えて、調理従業者の手指の消毒および盛付け、配膳等の際に使い捨て手袋を着用することが必要である。

また、調理従業者の衛生管理のため定期健康診断と月 1 回以上の便培養検査を受けることが義務づけられている。

Ⅳ. 食中毒が起きた場合の手続き

1. 院内で食中毒が発生した場合には、直ちに直属の上司、感染制御部に報告する。

2. 二次感染予防のため休日者も含めた栄養部門関係者全員の検便を早急に行い、食事提供関係者に何人の発症者がいるか確認する。下痢や嘔吐などの症状があるものは自宅待機させ、発生日が休日であった関係者を中心に作業計画を立てる。人員不足の場合は他部門から人員を確保する。

3. 食中毒発生後、可及的速やかに汚染源の推定、あるいは決定が行われるが、当院厨房に少しでも原因の可能性があるときには、一時的に厨房を閉鎖し直ちに代替給食の手配を行う。そのための協力施設を確保しておくこと。

4. 食品衛生第 58 条および同法施行規則 72 条において食中毒発生後直ちに保健所に届け出ることが定められている。病院責任者（医師）による届け出後、直ちに保健所の立ち入り検査が入るので、立ち入り検査時に必要な 2 週間分の保存食や原材料の確認、献立表、業者リスト、中心温度測定記録簿、検便実施記録簿、残留塩素測定記録簿、衛生管理マニュアルなどの帳票類の提出を準備する。

5. 原材料の搬入状態の確認、仕込み、加熱調理、盛付け、運搬、配膳までの工程 T-T 管理表に基づき時間とともに確認する。

6. 保健所への届け出後、間もなく報道関係者がインタビューや撮影のために来院することが予想される。報道関係者には個別での対応はせずに総務課への連絡を行う。

Ⅴ. 重要管理事項

原材料の受入れ・下処理段階における管理

1. 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、１年間保管すること。

2. 原材料について納入業者が定期的（月 1 回）に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。

3. 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

4. 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添１に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを

含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

5. 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については１回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

6. 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添２に従い、流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。※次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。現在は、次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあっては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の 200mg／Ｌの溶液に 10 分間浸漬を実施。

Ⅵ. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 85～90℃で 90 秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

Ⅶ. 二次汚染の防止

1. 調理従事者は、次に定める場合には、別紙に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回（その他の時には丁寧に 1 回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として下記の場合に交換を行うこと。

1) 作業開始前及び用便後
2) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
3) 食品に直接触れる作業にあたる直前
4) 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
5) 配膳の前

2. 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管

設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

3. 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

4. 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

5. 器具、容器等の使用後は、洗浄・消毒マニュアルに従い、全面を流水で洗浄し、さらに 85℃、5 分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（(参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf)）で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度･方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

6. 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。

7. 器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。

8. 洗浄水等が飛散しないように行うこと。

9. 原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

10. まな板、ざる、は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。なお、木製の器具は使用しないこと。

11. フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。ミキサーなどの調理機器は，使用前に必ず塩素剤か熱湯，または消毒用アルコール（70%アルコール）で消毒すること。

12. シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。

13. 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直

接汚染が防止できる食缶等で食品を取扱う場合には、30cm 以上の台にのせて行うこと。

14. 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

15. 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

16. 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が 0.1mg／L 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

Ⅷ. 原材料及び調理済み食品の温度管理

1. 原材料は、別添 1 に従い、戸棚、冷凍または冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

2. 冷凍または冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

3. 調理後直ちに提供される食品以外の食品（1 時間以上保管する場合）は食中毒菌の増殖を抑制するために、必ず 10℃以下の冷蔵又は 65℃以上の温蔵で保管し管理することが必要であり、室温に放置することは厳禁である。

1）加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約 20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30 分以内に中心温度を 20℃付近（又は 60 分以内に中心温度を 10℃付近）まで下げるよう工夫すること。クックチルについては食材加熱後 30 分以内に冷水や冷風により 90 分以内に中心温度 3℃以下まで急速冷却を行い、冷蔵（3℃以下）により保存・運搬し、提供時に再加熱（中心温度 85℃～90℃で 90 秒以上）すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

2）調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。調理終了後 30 分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合は次の①及び、②によること。

① 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

② その他の食品については、調理終了後提供まで 10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

3）配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は

65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

4. 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。

Ⅸ. その他

1. 施設設備の構造

1) 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。

2) 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

3) 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

4) 手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、コック、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。

5) 器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。

6) 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100 分の 2 程度）及び排水溝（100 分の 2 から 4 程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

7) シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

8) 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

9) 便所等

① 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から 3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

② 便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用とすること。

10）その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

2. 施設設備の管理

別途定める清掃マニュアルに従い、清掃を行うこと。自己チェックによる改善および清掃点検において指摘を受けた箇所はただちに改善し、衛生状態の保持に努めることが必要である。

1）施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から 1m までの部分及び手指の触れる場所は 1 日に 1 回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から 1m 以上の部分は 1 月に 1 回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

2）施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を 1 月に 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に 1 回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を 1 年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

3）施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。厨房内の貼り紙は原則禁止とし、必要な場合はラミネート加工すること。また、1 日 1 回以上アルコール消毒すること。

4）原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。ただし、パン納品時のパンケースを厨房内に持ち込む場合、容器の側面・底面のアルコール消毒又はこれと同等の消毒を行うこと。また、異物の混入を確認すること。

5）施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 80％以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。

6）手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

7）水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生大臣の指定検査機関等に依頼して、年 2 回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は 1 年間保管すること。

8）貯水槽は清潔を保持するため専門の業者に委託して、年 1 回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は 1 年間保管すること。

9）便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤

による消毒を行って衛生的に保つこと。※「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」（厚生労働省）を参照のこと。

10）調理施設内の冷凍・冷蔵庫は、冷凍庫は - 20℃以下、冷蔵庫は 5℃以下で集中温度管理システムにより 24 時間監視され、その温度帯を上回る温度で保管されることがないように常時管理体制を築くこと。

3. 検食の保存

検食は、一般食、特別食を表示し、すべての原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で 2 週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

4. 調理従事者等の衛生管理

1）調理従事者等は、日頃より自己の体調理管理に努め、うがいや手洗いを励行する。便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。調理従事者等は、日頃より自己の体調管理に努め、健康な状態を保つように努めること。また、被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意すること。

2）調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

3）調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便(6 月～9 月は月 2 回)を受けること。検便検査には、赤痢、腸管出血性大腸菌、サルモネラおよび必要と認められる検査を含めること。

4）従業者又はその同居者、家族等が次の①～⑤に該当する疾病にかかった場合、さらに無症状病原体保有者であることが判明した場合には出勤させず電話にて状況を確認の上、委託者へ報告し、指示に従い医療機関への受診、各種検査(検査方法の指定を含む)の実施、必要な処置、対策をとること。また、許可があるまで出勤を控え、委託者に報告のうえ、業務に従事しないこと。

①一類感染症（ペスト、ラッサ熱等）、二類感染症（結核、重症急性呼吸器症候群等）、三類感染症（コレラ、赤痢(疫痢を含む)、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌感染症)、四類（発疹チフス、日本脳炎等)、五類感染症（インフルエンザ等）およびその他の伝染病

②全ての食中毒菌（サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌、病原性大腸菌群、カンピロバクター、ウェルシュ菌、セレウス菌、ボツリヌス菌など）・食中毒ウイルス感染者

③無症状病原体保有者

④化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

⑤下痢、嘔気、嘔吐、発熱などの症状がある時、手指等に化膿創がある場合、近隣にインフルエンザ、ムンプス、風疹、はしか等の伝染病があった場合は、速やかに申し出て、委託者および受託責任者の指示を受けること。

5) 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時は、自宅待機として医療機関を受診し、検便検査など必要な検査を受けること。手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

6) 10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を行うこと。※ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便 1g 当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法、またはこれと同等の感度を有する検査法を用いること。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。また、ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などに行うこと。

7) 下痢又は嘔吐の症状がある調理従事者等は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、自宅待機とすること。また、全従業員に対して 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法、またはこれと同等の感度を有する検査を実施すること。検査結果において無症状病原体保有者の場合も自宅待機とし、判明 6 日後に同様の方法で再検査を実施し陰性化が確認されたのちに従事すること。家族に胃腸炎症状（嘔吐、下痢）がある者、2 日以内にノロウイルス胃腸炎者と接触歴がある者は、就業の可否について受託責任者を通じて委託者に相談すること（後述ノロウイルス発生時の対応フローチャート参照）。

8) ノロウイルス胃腸炎患者の入院時および発症時には、本院感染制御部の指示に従い、ディスポ容器の使用、メニューの変更、お茶(個包装)の提供、配膳および下膳方法の変更（パントリーでの残渣の回収を含む）を行うこと。

9) 調理従事者が海外渡航した場合には、帰国後速やかに健康診断及び検便検査を行い、異常の無いことを確認した後に業務に従事する。

10) 院内の伝播防止および職員などのインフルエンザ等罹患による病院機能の低下を防ぐ目的で、インフルエンザワクチン等を毎年接種すること。

11) 調理従事者等が着用する帽子、外衣は専用で清潔なものに交換すること。

12) 管理者の許可のもと、下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履物の交換等を行うこと。

13) 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。

14) 厨房内での飲食、更衣、喫煙、休息、放痰等の行為をしないこと。

15) 直接、調理業務に携わらない場合(修理・点検、見学者等を含む)でも、厨房入室に際しては上記の事項を遵守し、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行うこと。

16) 食中毒が発生した時の原因究明を確実に行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

5. 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品

直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

6. 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣)の管理

1) 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

2) 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

3) 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

4) 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

7. その他の管理

(1) 食品の取り扱い

1. 腐敗、変色した食品は使用しないこと。

2. 一度解凍された冷凍食品は再冷凍を禁止し、廃棄すること。

3. 原材料、調理後食品は、納品日(鮮生食料品は、納品日、使用予定日、食事区分、使用食種)を記載し、別に取り決めを行った各食品の保存温度ならびに保存期間、使用期限内に使用すること。

4. 開封後保管可能な食品は、開封日を使用し、別に取り決めを行った各食品の保存温

度ならびに開封後使用期限内に使用すること。期限に関わらず早めに使い切ること。

5. 開封後別に取り決めを行った食品（冷凍液卵・漬け物など）は開封時に使いきること。

(2)食品の保管場所

1. 食品は、指定の保管場所に保管すること。
2. 下処理した肉、魚、野菜、半加工品などは蓋付きの容器等に保管すること。冷蔵庫内では、下に液だれしないように網の上に専用の天板を載せるなどすること。蓋がない容器で保管する場合はラップでしっかりと密閉し保管すること。やむをえずザルで保管する場合は、ラップでしっかりと密閉し保管すること。
3. 食品庫の能力以上に保管しないこと（全容量の 70%以下とすること）。
4. 床上 60 ㎝以下には置かないこと。やむをえない場合は蓋付きの容器に保管し、食材は直接床に置かないこと。
5. 食材の保管場所が変更になるときは委託者に申しでること。

(3)院外調理について

院外調理を行うにあたっては、院内での調理業務以上に厳しい衛生管理が必要なことから、(1)食事の運搬、保存に際しては、冷蔵（3℃以下）、冷凍（-18℃以下）または 65℃以上を保つこと、(2)HACCP（危害分析重要管理点）方式による衛生管理を行うこと、等を求め、平成 8 年 4 月 24 日付け指導課長通知により「院外調理による衛生管理ガイドライン」が示された。2019 年 8 月 14 日には医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける「HACCP の考えかたを取り入れた衛生管理の手引書」が発行されており、最新の情報を常に参照し、的確な衛生管理を行うこと。

栄養管理部　熊谷　聡美

(H14.2 作成・H16.3 改訂・H19.3 改訂・H22.3 改定・H22.11 改訂・H26.8 改定・H30.4 改定・R2.6 改定)

（別添 1）原材料、製品等の保存温度

食　品　名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン） 砂　糖	室　温 室　温
食肉・鯨肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食肉製品 鯨肉製品 冷凍食肉製品 冷凍鯨肉製品	10℃以下 －15℃以下 10℃以下 10℃以下 －15℃以下 －15℃以下
ゆでだこ 冷凍ゆでだこ 生食用かき 生食用冷凍かき 冷凍食品	10℃以下 －15℃以下 10℃以下 －15℃以下 －15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 －15℃以下
液状油脂 固形油脂 （ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	室　温 10℃以下
殻　付　卵 液　卵 凍　結　卵 乾　燥　卵	10℃以下 8℃以下 －18℃以下 室　温
ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	10℃前後 5℃以下

乳・濃縮乳 脱脂乳 クリーム	10℃以下
バ　タ　ー チ　ー　ズ 練　　乳	15℃以下
清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	室　　温

（別添 2）　標準作業書

（原材料保管管理マニュアル　別紙）
（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル　別紙）
（手洗いマニュアル　別紙）
（ノロウイルス対応マニュアル　別紙）
（衛生管理マニュアル（器具取扱い・清掃・その他）　別紙）
（清掃マニュアル例　別紙）

原材料等の保管管理マニュアル

衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

各材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－20℃以下で 2 週間以上保存する。（検食用）

（野菜・果物）

野菜・果物は冷蔵庫
専用容器に移し替える
冷蔵庫 10℃以下
冷凍野菜 - 20℃以下

流水で３回以上水洗い

専用洗浄除菌剤

流水で十分すすぎ洗い

次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌

流水で十分すすぎ洗い

水切り

細断　専用のまな板、包丁でカット

清潔な容器・番重に入れる。

一時保管　ふた付き容器・
ポリエチレン容器・袋

冷蔵保存　5℃以下

調理・加工コーナーへ

（食肉・魚介類）

食肉・魚介類
専用容器に移し替える
冷蔵庫 5℃以下
冷凍保存 - 20℃以下

解凍　5℃以下の専用冷蔵庫内

殺菌　必要時次亜塩素酸
ナトリウム等

処理　専用の包丁・まな板

一時保管

ふた付き容器

調理・加工コーナーへ

1. 保管時には必ず納品日および使用日、使用食種、使用区分を明記すること。

（野菜・果物）　表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、細断までを省略して差し支えない。

2.次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 mg/ℓで 5 分間又は 100 mg/ℓで 10 分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

3.高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

4.（食肉・魚介類）次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 mg/ℓで 5 分間または 100 mg/ℓで 10 分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル

1．揚げ物

1）油温が設定した温度以上になったことを確認する。

2）調理を開始した時間を記録する。

3）調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける（85～90℃で 90 秒間以上）。

4）最終的な加熱処理時間を記録する。

5）なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2．焼き物及び蒸し物

1）調理を開始した時間を記録する。

2）調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける（85～90℃で 90 秒間以上）。

3）最終的な加熱処理時間を記録する。

4）なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3．煮物及び炒め物

1）調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

2）調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定し、全ての点において 85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける（85～90℃で 90 秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定する。

3）複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

手洗いマニュアル

1. 手洗いは二次汚染の防止のため、下記の際に必ず行うこと。
   ※就業時　※食品を取り扱う前　※調理する前　※配膳前
   ※清掃後　※食器洗浄後　※盛り付け後
   ※塵埃運搬後　※休憩後　※用便後
   ※頭髪、耳、その他不潔な箇所に触れた時
2. 使い捨て手袋を使用する場合はその都度マニュアルに従い手洗いをし、下記の際に手袋を交換すること。
   ※就業前　※調理前　※食品を取り扱う前　※配膳前
   ※盛り付け中、各作業ごとに　※食器洗浄後
   ※頭髪、耳、その他不潔な箇所に触れたとき。
   尚、手袋使用 1 時間以上経過後には再度マニュアルに従った手洗いを行なうこと。
   （清潔な手に手袋をした場合でも皮膚常在菌が手袋の中で繁殖するため）
3. 作業前の心構えとして以下の物は禁止とする
   ※腕時計　※指輪　※マニキュア
   ※ブレスレット　※ピアス　※イヤリング

手洗いの方法

1. 流水で肘まで予備洗浄する

2. 手指用殺菌・洗浄剤を手のひらに取り，肘まで良く洗う(30 秒程度)
※肘，手指，手の平・甲，指の間，指先，爪の中と順々に十分なもみ洗いを行う

3. 手指用殺菌・洗浄剤を流水でよく洗いながす(20 秒程度)

4. 使い捨てペーパータオルを使用して，手の水分をふき取る

5. 乾燥後，消毒用アルコール製剤（食品添加物）を 3～4ml 噴霧し(自動手指消毒器を使用)，手に刷り込む。
※　30 秒以内に乾燥する場合は，再度アルコール製剤を噴霧する

上記については、2.3.の手順を 2 回以上実施すること。

4. 定期的（月 1 回以上）全従業員に対し、細菌培養検査（スタンプ法）を行い、手指及び施設器具類（包丁・ボール・蛇口・取っ手等）の衛生について確認し、委託者へ報告すること。検査項目については、一般生菌などとすること。なお菌数 100 ヶ以上の従業員については一般生菌、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、大腸菌群を含め再検査を行い、手洗いなどの指導を徹底すること。

【特記事項】

1. 用便の際には、調理作業時に着用する作業衣、帽子、履物、マスクを外す。用便後は必ず流水･石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回手指の洗浄及び消毒を行うこと。
2. 使用する殺菌洗浄液については「手洗い用殺菌洗浄剤の特性、安全性及び使用基準」を参照し、その効果が確認されている殺菌洗浄液を使用すること。
3. 配膳（盛付け）時は適時手袋の交換を行い、困難な場合でも最低 15 分おきに消毒用アルコールの噴霧を行い手袋の上から刷り込むこと。

ノロウイルス対応マニュアル

※「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」（厚生労働省）参照

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生するが、特に冬季に流行する。ノロウイルスは、表面をカップ状の窪みをもつ構造蛋白で覆われ、内部にプラス1本鎖ＲＮＡを遺伝子として持つ。ノロウイルスには多くの遺伝子の型があること、また、培養した細胞及び実験動物でウイルスを増やすことができないことから、ウイルスを分離して特定する事が困難である。特に食品中に含まれるウイルスを検出することが難しく、食中毒の原因究明や感染経路の特定を難しいものとしています。ノロウイルスによる感染症は、「感染性胃腸炎」の一つで、多くは軽症に経過する疾患である。感染症法において、このノロウイルス感染症は、5類感染症に位置づけられている。

Ⅰ．ノロウイルスの感染経路

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられているため感染源となる食品の取り扱いや環境に留意すること。

1）患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐ぶつから人の手などを介して二次感染した場合 。

2）家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合。

3）食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。）が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合 。

4）汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。

5）ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合。

6）ノロウイルスが含まれる患者の吐ぶつやふん便が乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがある。

7）ノロウイルスは 3）-5）のように食品や水を介したウイルス性食中毒の原因になるばかりでなく、1)、2) のようにウイルス性急性胃腸炎（感染症）の原因にもなる。

Ⅱ. 潜伏期間症状

1）潜伏期間（感染から発症までの時間）：24～48 時間。

2）症状の継続期間：通常、症状（吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱）が 1～2 日続いた後、治癒し、後遺症もない。

また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もある。子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがある。

3) ウイルス排出期間：このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では 1 週間程度長いときには 1 ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすべきである。

4) このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はなく、通常、対症療法が行われる。

Ⅲ．1) 食品取扱者の注意点

1. 食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝えること。
2. このウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められていることから、食品取扱者は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないよう、な自覚を持つこと。たとえば、家庭の中に小児や介護を要する高齢者がおり、下痢・嘔吐等の症状を呈している場合は、その汚物処理を含め、トイレ・風呂等を衛生的に保つ工夫が求められる。
3. 常日頃から手洗いを徹底するとともに食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意が必要。

2) 食品責任者の注意点

1. 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
2. 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に 1 回以上(6 月～9 月は月 2 回)の検便を受けさせること。検便検査には、赤痢、腸管出血性大腸菌、サルモネラおよび必要と認めらる検査を含めること。
3. 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
4. 責任者は、下痢又は嘔吐の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、自宅待機とすること。また、全従業員に対して 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法、またはこれと同等の感度を有する検査を実施すること。検査結果において無症状病原体保有者の場合も自宅待機とし、判明 6 日後に同様の方法で再検査を実施し

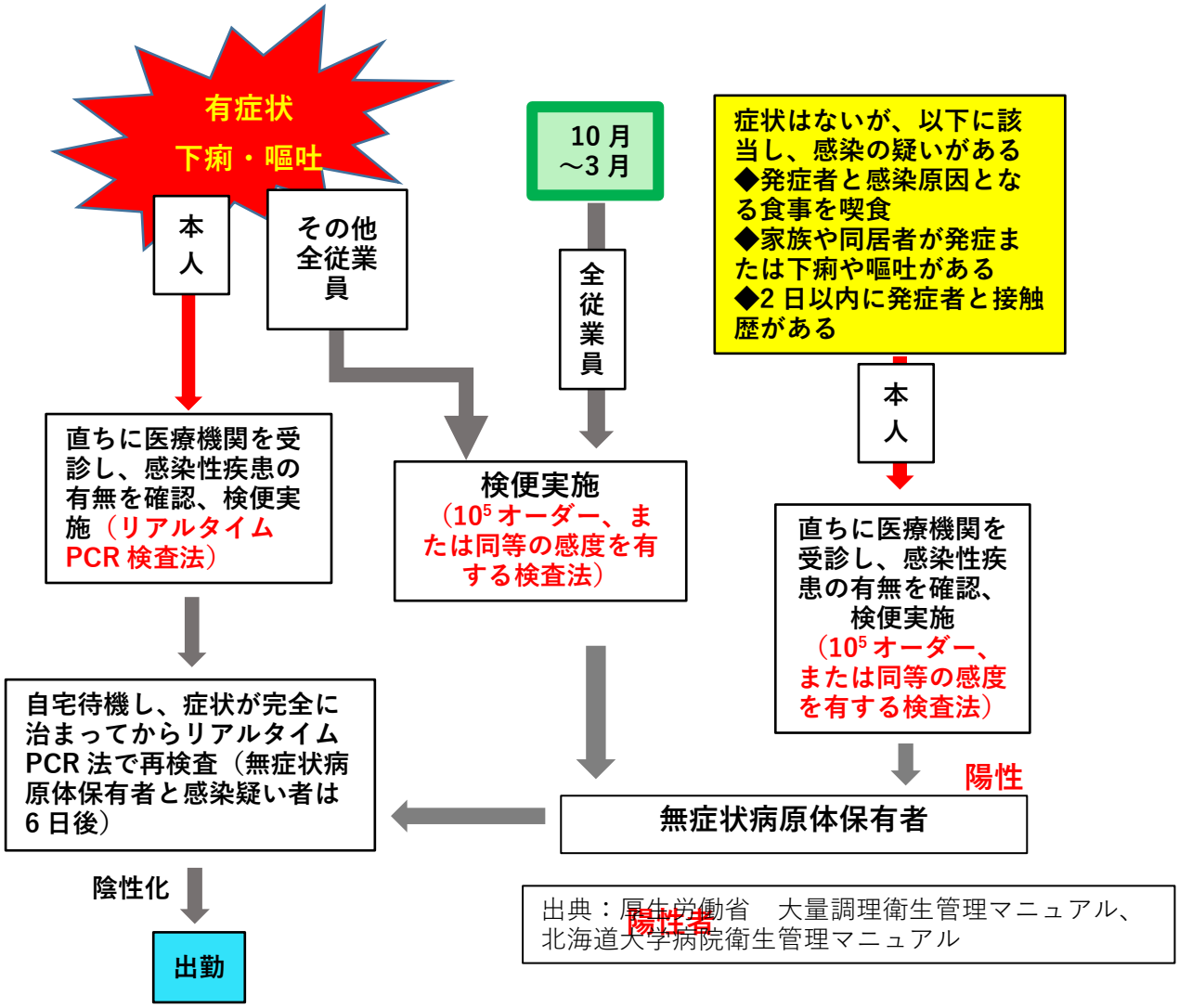
陰性化が確認されたのちに従事させること。家族に胃腸炎症状（嘔吐、下痢）がある者、2 日以内にノロウイルス胃腸炎者と接触歴がある者は、就業の可否について受託責任者を通じて委託者に相談すること（後述ノロウイルス発生時の対応フローチャート参照)。

5. 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法、またはこれと同等の感度を有する検査を実施すること。検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間自宅待機させること。このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では 1 週間程度長いときには 1 ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすること。
6. 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
7. 調理施設等の責任者は、外部からの汚染を防ぐためにトイレを従事者専用とすること。

ノロウイルス発生時の対応フローチャート

調理従事者の衛生管理：重要管理事項

（ノロウイルス検査）



Ⅳ. 手洗い

別紙手洗いマニュアルに従うこと。

石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はないが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果がある。

Ⅴ. 調理

1. ノロウイルス失活化のために、食品の中心温度 85－90℃以上で 90 秒間以上の加熱を行うこと。
2. 二枚貝を使用する際には、他の食材への二次汚染を防止するよう、特に注意すること。まな板、包丁等の取り扱いは別項に従うこと。

Ⅵ. 洗浄・消毒

1. ノロウイルスを完全に失活化させる方法として、次亜塩素酸ナトリウムや加熱によ

る処理を行う。塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度･方法等、製品の指示を守って使用すること。

2. 調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm 以上）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できる。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

3. まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85℃以上）で 1 分以上の加熱が有効である。

Ⅶ. 配膳・下膳

1. 配膳時には、食事配膳後にパントリーにて配膳車外側及び車輪の消毒を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム、または同等以上の効果のある消毒薬で行ってから、カートプールへ搬入する。カートプール清掃コーナーで内部の清掃・消毒を徹底する。

2. 下膳時には、パントリーで下膳専用車の車輪を配膳車同様に消毒し洗浄室へ搬入する。下膳カートプールの清掃コーナーで清掃後 200ppm の次亜塩素酸ナトリウムまたは同等以上の効果のある消毒薬にて消毒を徹底して行う。

Ⅷ. 入院病棟内で感染者が発生した場合の該当科への対応

＜栄養管理部の対応＞

1. 感染者（患者 1 名のみ）が発生した場合

食器はすべてディスポ容器で配膳する。ただし、1 食目のトレーを「個室内専用」とするため、トレーにテープを貼り、テープには「病棟番号・氏名・専用トレー」と記載する。

該当科のデイルームにある給茶機を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

2. 感染者(複数の患者)が発生した場合

1)配膳については、通常食器を用いて食事を提供するが、状況に応じ、ディスポタイプの食器を使用することもある。

2)該当科のデイルームにある給茶機を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

3)下膳後の食器・トレーは給食スタッフがパントリーのシンクで 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム液での消毒後に洗浄コーナーへ搬入し、通常の洗浄消毒を行う。

4)残渣はビニール袋に入れ、必要量の薬液(200ppm の次亜塩素酸ナトリウム)を注入し密閉して残渣室に搬入する。

5) 発生した病棟からの配膳表、食札、選択食カード等の廃棄方法は残渣に準ずる。

6）配膳車内外も清掃消毒を行なった後に洗浄コーナーへ搬入する。

7）作業時にはディスポタイプのエプロン(長袖)・帽子・マスクを着用し、作業終了後に廃棄する。

8）薬液の刺激を避けるためゴーグルを着用し、着用後は消毒液にて清拭する。

9）病棟パントリーから戻る際には、パントリーの床、靴裏の消毒を必ず行なう。

※　濃度の高い次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性が高いので、金属性の機器類にはノロウイルスに対する完全不活化効果があり腐食性の少ない加速過酸化水素(ハイプロックス)を使用する。液性は酸性であるため、次亜塩素酸水と混合した場合には有毒ガスが発生するので絶対に混合しない。

※感染性胃腸炎であるロタウィルス等別途感染制御部との相談の上、ノロウイルスと同様の対応を実施する場合がある。

※病棟における対応については、感染対策マニュアル(感染性胃腸炎マニュアル)参照。

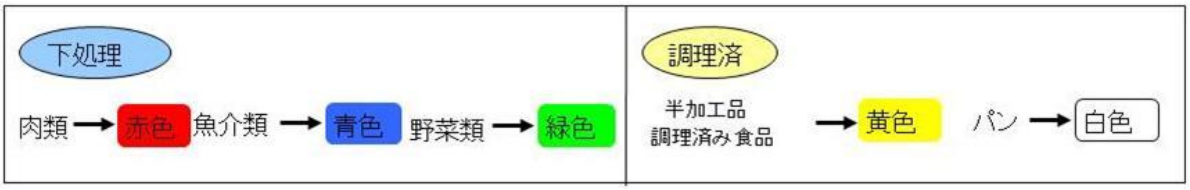
衛生管理マニュアル（調理設備・器具の取り扱い）

調理機械（共通）　機械本体・部品を分解して洗浄・消毒を行う。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。作業開始前に 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

1. まな板・包丁の区分

まな板

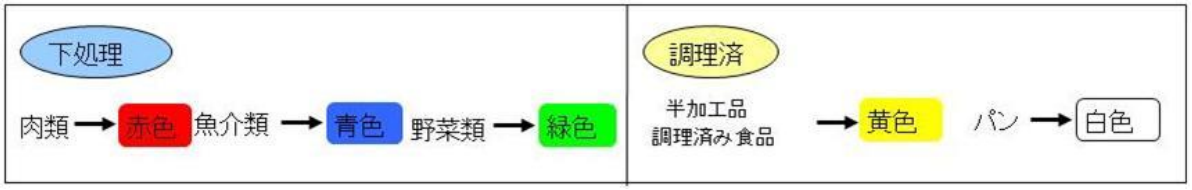
1 用途別及び食品別に応じた使用を厳守する。



2 使用前にアルコールを噴霧すること。
3 使用のつど、オゾン水で食品カスや汚れを水洗いし、中性洗剤をまな板専用スポンジたわしでよくこすり、汚れを落とす。
4 オゾン水でよくすすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取る。
5 アルコールを噴霧し、所定の食器消毒保管庫に収納する。
まな板保管庫内も定期的に洗浄・消毒を実施する。

包　丁

1 用途別及び食品別に応じた使用を厳守する。



2 使用前にアルコールを噴霧すること。
3 使用のつど、オゾン水で食品カスや汚れを水洗いし、中性洗剤をまな板専用スポンジたわしでよくこすり、汚れを落とす。
4 オゾン水でよくすすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取る。
5 アルコールを噴霧し、所定の食器消毒保管庫に収納する。
包丁保管庫内も定期的に洗浄・消毒を実施する。

2）ペーパータオル・ダスターの区分

1 使用区分に応じて、色分けし使い分ける。

2 ダスターは使用終了後、バケツ等の専用容器に用途別（色分けごと）に分け、次亜塩素酸 200ppm 溶液に 10 分以上漬ける。

3 各コーナー（調理場・洗浄コーナー・配膳車プール）で洗濯し、乾燥させる。
4 区分ごとに専用容器に保管する。

3）バット・ボール・ざる

1 使用区分に応じて、使い分ける。使用区分とは、下処理用と調理済用と分けて表示し、別々に保管する。
2 使用直前にアルコール消毒する。
3 使用後は専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませ、こすり洗いし、オゾン水でよくすすぐ。
4 食器消毒保管庫（85 度 30 分）で殺菌し、所定の場所に保管する。

4）作業台（下処理台・調理台・盛付け台）

1 作業直前にアルコール消毒する。
2 一つの作業終了時ごとに、作業台表面をアルコールで消毒する。
3 使用後、専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませ作業台の表面、側面、下段、脚部をこすり洗いし、汚れを落とし、オゾン水ですすぎ洗いをする。
4 ペーパータオルで水滴をとる。
5 拭き取ったあと、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm を含ませた専用のダスターで作業台上を拭く。

5）シンク･蛇口

1 作業直前にアルコール消毒する。
2 使用のつど、シンク内を専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませこすり洗いし、汚れを落とし、オゾン水ですすぎ洗いをする。
3 使用後、シンク内、側面、下段、脚部、蛇口、配水管（パイプ）をこすり洗いをし、オゾン水で充分すすぎ洗いをし、ペーパータオルで水滴を取る。
シンク内のオーバーフロー、ザル受けも専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませこすり洗いをする。

6）食器棚・ラック等

1 定期的に食器・器具を取りだし、内部を専用ダスターでこすり洗いし、水拭き後、ペーパータオルで拭きあげる。
2 拭きあげた後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm を含ませた専用のダスターで拭く。

7）冷凍・冷蔵庫

1 取っ手は、朝・昼・夕と数回に分けてアルコール消毒する。
※ こびりついた汚れは洗剤で落とす。
2 庫内は定期的に食品を取りだし、専用スポンジタワシに中性洗剤を含ませ庫内、表面、側面、パッキン、取っ手をこすり洗いする。
3 専用ダスターで洗剤を拭き取り、オゾン水で 3 回以上拭きあげる。
4 次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm を含ませた専用ダスターで庫内、取っ手、棚網を消毒する。詳細については清掃マニュアル参照。

8）フードカッター・ミキサー等

1 使用直前にアルコール消毒する。（乾いている状態で噴霧する）
2 使用後、部品を分解して食品カスをオゾン水で洗い、専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませよく洗い、オゾン水ですすぎ洗いをする。
3 刃の部品とミキサーはオゾン水の流水で 10 分以上漬け置き洗いをし、その後、食器消毒保管庫（85 度 30 分）で消毒する。
4 乾燥後、刃の部品は所定の保管場所(蓋付き容器・扉付き棚など)に保管する。
5 フードスライサーの操作については、安全を遵守するために取扱い要領を理解した「指名業務者」が行なう。
6 フードカッター、ミキサーの使用後コンセントを抜き、清掃中の急な作動による傷害を防ぐこと。

9）スポンジたわし

■衛生区域で使用しているスポンジたわし

1 使用後、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗い、オゾン水でよくすすぐ。
2 スポンジたわしを消毒用の専用鍋に入れ、5 分以上煮沸消毒する。
3 コーナーごとに室内物干しで干した後、専用の消毒保管庫に入れる。

■非衛生区域で使用しているスポンジたわし

1 使用後、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗い、オゾン水でよくすすぐ。
2 200 ppm の次亜鉛素酸溶液に 10 分以上漬ける。
3 コーナーごとに室内物干しで干した後、専用の消毒保管庫で消毒する。

10）配膳車

清掃マニュアルに基づき清掃する。（清掃マニュアル参照）

11）下膳カート

1 下膳カート解体後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200 ppm を含ませた専用のダスターで拭く。
2 アルコール噴霧し、専用ダスターで拭きあげる。

12）その他設備

1 フライヤー、ＩＨヒータなどのコック・配管・受皿等の周辺は作業終了後、毎日洗浄する。
2 床・排水溝・グリストラップ等は作業終了後、毎日洗浄する。
3 ダクト・フィルターは定期的に洗浄する。
4 その他加熱機器は作業終了後、毎日清掃する。

※アルコール＝消毒用アルコール製剤（食品添加物）

衛生管理マニュアル（その他）

マスク・手袋の着用

いかなる作業を行う時でもマスク、使い捨てグローブ（プラスチック手袋）を着用すること。またグローブは１つの作業終了時ごとに破棄すること。

身支度の衛生

いつも清潔な作業衣・帽子・エプロン・マスクを着用し、帽子の下にはネットをかぶり髪の毛が出ないようにすること。

勤務者の身だしな

1. 厨房作業中に着用する被服、履物（①-③）は、クリーニングを怠らずに常に衛生を保つこと。なお、作業に携わらないときにはこれを着用しないこと。
2. 調理専用の作業服｛上（ネーム名を入れる）・下｝、作業帽子、ゴム前掛けもしくはエプロンを着用すること。
3. 帽子は頭髪全体が覆われるものとし、帽子の下にネットを着用して異物混入を防止すること。
4. 履物はゴム長靴（白）もしくは指定の調理靴（白）を着用すること。

厨房内で使用する専用の靴、洗浄コーナーで使用するゴムの前掛けは毎日作業終了時にクリーンロッカーを使用し乾燥オゾン殺菌すること。

履物・衣服等を着替え、厨房内外の衛生管理を行うこと。なお、病棟に行く場合は専用の履物・衣服等に着替えること。

5. 調理作業中は、手又は食品を取り扱う器具で、髪、鼻、口、耳等に触れないこと。

眼鏡等使用者は特に注意すること。

清掃マニュアル

項目

- フードカッター・スライサー
- 作業台
- スチームコンベクション
- 製氷機
- 炊飯器
- エアーシャワー
- 手洗いシンク
- スチームマイスター
- 真空冷却機
- 取っ手（各エリア共通）
- 側溝・グレーチング（各エリア共通）
- リーチイン冷蔵庫・テーブル冷蔵庫
- リーチイン冷凍庫・テーブル冷凍庫
- ブラストチラー
- ウォークイン（プレハブ）冷蔵庫
- シンク・蛇口（各エリア共通）
- エアコン・空調（各エリア共通）
- 床（各エリア共通）
- 配膳車
- 食器消毒保管庫
- ラウンドベアー
- ベルトコンベアー
- 温蔵庫
- フード（ダクト）
- アルコールスプレーボトル
- ブリクサー・ミキサー・調理器具類
- ライン稼働中の手袋の取扱いについて
- 手袋着用時のアルコール噴霧マニュアル
- 手袋の着脱マニュアル

清掃マニュアル例		平成 22 年 11 月 1 日更新
フードカッター・スライサー		
	使用器具・備品	作業内容
作業後 		・機械本体・部品の分解（床にじか置きしない） ↓ ・機械本体・部品をオゾン水で３回水洗いする ↓
	専用スポンジたわし 中性洗剤	・専用スポンジたわしに中性洗剤を含ませてよく洗浄する ↓ ・オゾン水で充分すすぎ洗いをする ↓
	ペーパータオル	・ペーパータオルで水滴を取る ↓ ・組み立て、アルコールで噴霧消毒 ベルトは業務終了後に次亜塩素酸 200ppm につけこみ消毒後、乾燥させる
作業前		・本体はビニール袋などで覆い保管 袋をはずし、全体をアルコールで噴霧消毒

消毒マニュアル		平成 24 年 7 月 25 日更新
アルコールスプレーボトル（方法 1：通常時）		
	使用器具・備品	作業内容
 	次亜塩素酸ナトリウム	・スプレーボトル内のアルコールは使い切る ↓ ・スプレーノズルとボトル部分を外し、オゾン水で洗浄し乾燥消毒保管庫に入れ 80℃30 分間以上の熱消毒を行う ↓ ・アルコールを補充しスプレーノズルを装着する

消毒マニュアル		平成 24 年 7 月 25 日更新
アルコールスプレーボトル（方法２：食器消毒保管庫が使用できない時）		
	使用器具・備品	作業内容
	次亜塩素酸ナトリウム	・スプレーボトル内のアルコールは使い切る ↓ ・スプレーノズルとボトル部分を外し、オゾン水で洗浄し次亜塩素酸ナトリウム 200ｐｐｍ消毒液に 10 分間漬ける ↓ ・消毒後、オゾン水でよくすすぐ ↓ ・水切りをした後、よく乾かす ↓ ・アルコールを補充しスプレーノズルを装着する

清掃マニュアル例		平成 29 年 8 月 14 日更新
中性洗剤 詰め替えタイプのボトルの交換（使い捨てが望ましい）		
	使用器具・備品	作業内容
洗剤ボトル ① 1～15 日まで使用 ② 16～末日まで使用 ※洗剤の使用期限は移し替え後 15 日間とします。		・使用期限日に、ボトル内の残っている洗剤を捨て、オゾン水でよくすすぎ洗いする（泡切れするまで）。 ↓ ・（調理コーナーで使用するボトル）100℃5 分以上で煮沸消毒し乾燥後保管。 ・（肉魚、野菜場、洗浄コーナーで使用するボトル）各コーナーで洗浄、消毒保管機で 85℃以上 30 分以上の乾熱消毒後、各コーナーに保管。 ・使用期限内に空になった場合 ・（各コーナーごと）ボトル内をオゾン水でよくすすぎ洗いをする（泡切れするまで）。 ・消毒保管機で 85℃以上 30 分以上の乾熱消毒後、終了後各コーナーごとに保管） ・中性洗剤の補充 ↓ ・洗浄乾燥後のボトルに移し替える。