

別添資料②

衛生管理及び衛生作業 マニュアル

(平成27年7月 改訂)

四万十市立市民病院 栄養科

～ 目次 ～

1. 健康管理マニュアル
2. 入室管理マニュアル
3. 手洗いマニュアル
4. 原材料の受け入れマニュアル
5. 検査食の保存
6. 材料の取り扱いおよび洗浄殺菌マニュアル
7. 加熱調理食品の中心温度および記録マニュアル
8. 盛り付けマニュアル
9. 残飯処理マニュアル
10. 調理器具の洗浄・殺菌マニュアル
11. 厨房施設等の衛生管理マニュアル

1. 健康管理マニュアル

- 1) 調理従事者個人別健康調査記録表に基づき、始業前に各自健康状態の確認を行う
- 2) 定期的な健康診断（年1回）
- 3) 定期的な検便検査
 - ①基本は月1回（15日前後）とし、夏期（6～9月）は月2回（月初と15日前後）とする
 - ②検便検査は、赤痢菌、サルモネラ、O157、O26、O111等の検出を目的とする
 - ③検便結果が陽性の場合、検査室→管理栄養士→事務局長→保健所の順に連絡する
 - ④陽性の職員は、調理業務を停止する。（義務免）直ちに医師の診察を受けて服薬する
服薬後2日目と4日目に検便検査を実施し、2回連続陰性になれば職場復帰する

2. 入室管理マニュアル

- 1) 時計、指輪、イヤリング、ピアス、ネックレス、マニキュア、香水はつけない
- 2) 作業衣、帽子は洗濯されたものを着用する
- 3) 作業衣のまま通勤、外出はしない
- 4) 履物は調理場用、院内用、外履き用と区別し、定期的に洗う
- 5) 専用便所は、帽子、白衣、履物を脱ぎ、専用履物を使用し入る

3. 手洗いマニュアル

- 1) 水で手をぬらし、ハンドソープをつけてよく泡立てる
- 2) 爪ブラシを使って指、腕を 30 秒程度洗う
- 3) ハンドソープをよく洗い流す
- 4) 使い捨てペーパータオルでよく拭き、よく水気を切ること
- 5) アルコール除菌スプレーを噴霧する（濡れている状態での噴霧は効果なし）

※ 1) ～ 3)までの手順は 2 回以上実施する

<手洗いのタイミング>

1. 作業前・用便後
2. 不潔なもの（ゴミ箱、ダンボール、毛髪、肌など）に触った時
3. 汚染区域から非汚染区域に移動する時
（汚染区域：下膳室、厨房外の場所など）
4. 食品に直接触れる作業にあたる直前
5. 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる時

◎1 時間ごとに手洗いタイムを設けるなど、作業途中にも手洗いを実施すること

◎手は常に汗をかいているため同じ作業をしている時でも、長時間にわたる場合には、頻繁に手を洗うこと

◎一度外した手袋は廃棄し、新しいものと交換すること

◎用便後は、用便直後にハンドソープでよく手を洗い、作業を始める前にもう一度念入りに手洗いマニュアルの要領で手を洗うこと

4. 原材料の受け入れマニュアル

- 1) 納入時には、従事者が立会い検収する（鮮度、品質、品温、異物混入、消費期限など）
- 2) 納入時間は、朝 8 時から 17 時までとする
- 3) 材料は、指定の容器に移しかえ、指定の場所で保存する
- 4) 納入業者は、原材料の検査を定期的実施し検査結果を提出する（1 年間保存）

5. 検査食の保存

原材料および調理済食品各 50g 程度を、専用容器かビニール袋に入れて密封し、日時を記入し、 -20°C 以下の専用冷凍庫で 2 週間以上保存する

6. 材料の取り扱いおよび洗浄殺菌マニュアル

1) 野菜、果物

- ①異物混入、腐敗、異臭がないか確認する
- ②専用容器に移しかえる
- ③10℃以下で保存（冷凍野菜は-15℃以下）、又は調理に移行
- ④流水で3回以上水洗いする
- ⑤必要に応じて、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）
またはこれと同等の効果を有する溶液で殺菌する
- ⑥流水で十分すすぎ洗いをする
- ⑦水切りし、専用のまな板・包丁にてカットする

2) 食肉類・魚介類

- ①異物混入、腐敗、異臭がないか確認する
- ②専用容器に移しかえる
- ③食肉類は 10℃以下、魚介類は 5℃以下で保存、又は調理に移行

3) 冷凍食品の解凍方法（肉、魚）

- ①解凍は冷蔵庫内（10℃以下）で行う（室温解凍は細菌の繁殖が著しいので禁止）
- ②解凍時は、食肉や魚介類のドリップにより他の食品が汚染されないように専用容器に入れる
- ③シンクを解凍槽として使用する場合は流水で行い、使用前後に適切な洗浄殺菌する
- ④一度解凍したものは再凍結しないこと

4) 卵

- ①納入したら、ヒビ割卵を確認し、すぐ冷蔵庫で保管する
- ②サルモネラ菌汚染予防のために卵殻に触ったら必ずハンドソープで手を洗う
- ③十分加熱調理する
- ④冷蔵庫から出す量は必要最小限にする（室内放置禁止）

7. 加熱調理食品の中心温度および記録マニュアル

食品に直接温度計の測定針を入れる場合は、測定前に必ずアルコールで殺菌すること

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を中心温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は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
- 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) 焼き物および蒸し物

- 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を中心温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は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
- 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1点のみでもよい

3) 煮物および炒め物

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

- ①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、中心温度計で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75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は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
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
- ②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

8. 盛り付けマニュアル

- 1) 作業者の手指が清潔であることを確認する
- 2) 直接食品に手を触れる場合は手袋を着用する
- 3) 食器が清潔であることを確認する
- 4) 調理終了後から2時間以内に喫食できるように調理工夫する

9. 残飯処理マニュアル

- 1) 不燃物と可燃物の区別をし、指定のビニール袋に入れる
- 2) ビンや缶の中身は洗い流してから捨てる
- 3) 残飯などの生ごみは、生ごみ処理機に移す
- 4) 生ごみ処理機は遅出の業務終了時に稼働させる

10. 調理器具の洗浄、殺菌マニュアル

洗浄時には、清潔な食器や盆、調理器具、食品等に汚水が飛散しないように配慮すること
飛散のおそれがある場合は、汚水がかからない場所に移動させること。また、配膳車や収納庫等の扉が閉じていることを確認すること

1) 調理機械

- ①機械本体、部品を分解し、水洗いをする
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③カッター等の部品は消毒保管庫で 80℃5 分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う
- ③よく乾燥させる
- ④アルコール除菌スプレーを噴霧し、部品を組み立てる
- ⑤作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する

2) まな板・包丁

- ①下処理用、調理済用、魚肉用に区別して使用する
- ②使用後は水洗いをよくする
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③1日1回、80℃5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う
- ④清潔な場所に保管する
- ⑤作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する
- ⑥保管庫に入らないまな板は特に取扱いに注意し、60cm以上の高さで衛生的に保管し、使用前にはアルコールを噴霧し殺菌を行う

3) へら、菜箸等

- ①水洗いをよくする
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③1日1回、80℃5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う
- ④常に水切りのできる場所に保管する

4) 鍋、網、ボウル、ざる等

- ①水洗いをよくする
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③1日1回、80℃5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う
- ④常に水切りのできる場所に保管する
- ⑤作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する

5) 布巾、タオル

- ①水洗いをよくする
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③専用の容器で100℃5分以上煮沸殺菌する
- ④乾燥させて、清潔な場所で保管する
- ⑤作業区域別に使用する

6) 調理台・盛り付け台

- ①調理台・盛り付け台の周辺の片付けを行う
- ②洗剤で洗浄し、微温湯（40℃）でよく洗い流す
- ③清潔な布巾で水気をふき取り、よく乾燥させる
- ②アルコール除菌スプレーを噴霧する（濡れている状態での噴霧は効果なし）
- ③作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する

7) 配膳車・下膳車

- ①毎食後配膳車の外面、内面、下膳車を専用の布巾で拭く
- ②アルコールを噴霧し消毒殺菌する（濡れている状態での噴霧は効果なし）
- ③作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する
- ④定期的に洗剤で洗浄する

8) シンク

- ①下処理用、調理用、器具洗浄用に区別する
- ②よく水洗いする
- ②洗剤で洗浄し、水で洗い流す
- ④作業使用前にアルコールを噴霧し消毒殺菌する（濡れている状態での噴霧は効果なし）

9) 計量器

- ①調味料や材料の計量に使用した計量器は、各作業終了後に清拭消毒する
- ②清潔な場所で保管する

10) 食札ケース

- ①使用前と使用后とに分け、週に1回以上、食札の入れ替え・洗浄を行う
- ②使用後は次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm濃度）に30分程度浸け置きし、水気を切っ
てかごに入れる
- ③運転が終わった乾燥機で乾燥させ、清潔な容器にて保管する

11. 厨房施設等の衛生管理マニュアル

厨房設備に不具合がある場合は、速やかに病院管理栄養士に報告し、点検・修理を実施する

1) 食器洗浄機（食器洗浄室・結核病床用）

- ①85℃1分以上又は同等の殺菌効果が得られる温度・時間設定で自動洗浄する

2) 食器消毒乾燥保管庫

- ①洗浄した食器類は80℃5分以上の高温殺菌ができ、十分に乾燥させることができるよう
に温度・時間を設定する

3) 冷蔵庫・冷凍庫

- ①毎日2回以上、庫内の温度を点検・記録を行う（目安温度→冷蔵：4℃ 冷凍：-18℃）
- ②常に清潔に管理する
- ③定期的に庫内の清掃、整理整頓を実施する
- ④扉の取っ手は、毎日の作業後には清潔な布巾で汚れを拭き取り、アルコールを噴霧し、
消毒殺菌する

4) 厨房床

- ①1日の作業終了後に、洗浄・清掃する
- ②洗浄するときには、汚水が飛び散らないように注意し、収納庫等の扉が閉じていることを
確認すること

5) 清掃用器具

- ①使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管する

6) 水道水の点検

- ①使用水は飲用適の水を用いること
- ②使用水は色、濁り、におい、異物を始業前に毎日点検を行う
- ③異常があった場合には、すみやかに病院管理栄養士に連絡すること

7) 水道の蛇口・ドアノブ（トイレを含む）・保管庫の取っ手等

- ①作業中に汚染された手指で触れることが多いため、常に清潔保持に努める
- ②1日の作業終了時には必ず洗浄・清拭し、アルコール噴霧し殺菌消毒する

<衛生作業計画>

- 1) 排水溝 衛生作業計画のとおり掃除する
- 2) 側溝 最低週2回以上、作業終了後ごみを取る
- 3) 壁面 3ヵ月に1回は定期的に清掃する（2～3箇所に分ける）
- 4) 調理場 衛生作業計画のとおり掃除する
- 5) 洗浄機 衛生作業計画のとおり掃除する
- 6) 食品倉庫 食品の整理整頓
- 7) フライヤー 調理後、油を抜き渡し、周辺床を洗剤で洗浄する
- 8) 冷蔵庫 庫内の整理整頓に気をつける
月1回、フィルター清掃（冷凍冷蔵庫）及び庫内洗浄
※調理後の冷却保管は、二次汚染防止のため蓋付容器もしくはラップをしっかりとかけ保存する
原材料・・・大冷蔵庫、 調理済食品・・・冷凍冷蔵庫の冷蔵室

※その他記載のない箇所についても定期的に清掃を行い、清潔に保つこと