

【別添4】

衛生管理マニュアル

栄養管理科

目 次

・衛生管理（栄養管理業務基準）	1 p－ 3 p
・衛生管理のポイント	
衛生管理責任者・調理従事者・食品	4 p
食品	5 p－ 6 p
食品・調理器具・調理機械類	6 p
食品類・施設設備	7 p
配膳車・下膳車・残菜ゴミ処理	8 p

衛 生 管 理

食品の安全性を確保し、食品による事故や食中毒などの発生を予防し、入院患者等に安全で快適な食事を提供することを目的に、衛生管理に関して自主的に遵守すべき事項を定める。

（１）衛生管理責任者

- １）院長は、栄養管理科栄養士長を食品衛生管理責任者として選任する。
- ２）食品衛生管理責任者は、食材の品質管理や衛生管理体制の組織、システムを確立し科職員の衛生教育に努めるとともに、衛生管理点検表（別紙様式）により、衛生管理状況のチェックを行なう。点検結果は１年保管のこと。

（２）調理従事者の衛生

- １）定期的な健康診断及び腸管出血性大腸菌 O157 を含めた月１回以上の検便を受けること。１０月から３月にはノロウィルスの検査を含める。
- ２）個人衛生自主管理点検表の項目をチェックし、清潔な作業衣・帽子・マスクを着用して作業を行なう。
- ３）別紙資料に基づき手洗いと消毒を行い、作業前・用便後・作業区域の移動ごと・盛り付け作業時にも行なう。
- ４）ドライシステム管理の導入によりウェットゾーン・ドライゾーン移動の際は履物などの交換を行なうこと。
- ５）病棟への配膳時は専用のサンダルに履き替えること。
- ６）用便の際は帽子・マスク・上着ははずし、履物は交換する。
- ７）作業衣・帽子・前掛け・靴・専用シューズ・長靴は定期的に洗浄・消毒する。
- ８）作業衣や内履きのまま外出しない。
- ９）調理・配膳室に私物を持ち込まない。

（３）食品の衛生

- １）保存食は、原材料と調理済み食品を１品ごとに 50g 程度を保存袋に密封し、２週間以上冷凍で保存（-20℃以下）する。
- ２）納入業者に対し、入荷する食材料の細菌検査表、添加物検査表の提出を求め、結果は１年間保管する。
- ３）食品材料の納入時は、必ず栄養士が検収を行い、検収の記録簿に基づき必要な項目の点検を行い１年間保管する。

- 4) 食品材料は計画的に購入し、先入れ、先出しを原則とする。
- 5) 食品材料は、それぞれの専用場所に適した方法で保存し、相互汚染のないよう注意する。
- 6) 食品材料保存期間の目安
 - ① 加工食品を加工せずそのまま使用・・・・・・納入時間を指定し即日使用
 - ② 生鮮食材料・・・・・・・・・当日
 - ③ 冷凍・乾物・穀類・調味料等・・・・・・短期使用を原則とし、余分なストックをしない。
- 7) 食品材料保存の目安
 - ① 生食魚介 5℃以下
 - ② 肉類・練り製品・乳類・生鮮野菜・果物 10℃以下
 - ③ 冷凍食材料 -20℃以下
 - ④ 乾物・穀類等 室温
- 8) 下処理中の食品材料に異常を感じたら使用せず、責任者に連絡する。
- 9) 生鮮魚介、食肉の下処理、加熱調理にあたっては、出来るだけ室温に億時間を短くする。
- 10) 検収、下処理、加熱加工、盛り付け等各作業過程においては虫、虫卵などの異物の混入を防ぐ。
- 11) 加熱調理後の食品は、消毒した専用の場所で、消毒した専用の器具を用いて盛り付ける。

(4) 調理器具の衛生

- 1) 器具の洗浄後の除菌は、水滴をとりアルコールを全体が濡れるように十分に噴霧する。
- 2) 洗浄消毒後は保管庫内または、底面から高さ 60 センチ以上の専用棚に置く。
- 3) 台ふきは洗浄後、調理台の高さより高い場所で乾燥・保存させる。
- 4) 定期的に漂白し、破損した物は新規交換する。
- 5) 器具類は常に点検し、故障・破損があるときは速やかに補修あるいは交換する。

(5) 調理機器類の衛生

- 1) 機器類は使用後洗浄・消毒し、錆付かせず、衛生的に使用できる状態を保つ。
- 2) 計器類は定期確認し、不良時は速やかに補修あるいは交換する。
- 3) 哺乳瓶洗浄ブラシの摩耗状態を把握し混入の有無を確認してから消毒をする。

(6) 食器類全般の衛生

- 1) 食器消毒は熱風保管庫で 85℃ 1 時間に設定し、全ての食器が乾燥していること。

- 2) 定期的に保管庫内部の温度差を調査し、温度むらのないように食器類の容量を把握しておく。
- 3) 介護用・祝い膳・ドック食器の手洗い作業、除菌作業は丁寧に扱い、破損や衛生に特に注意する。
- 4) しみ、汚れの目立つもの、破損したもの（特に食器の縁）は随時交換補充する。

(7) 施設・設備の衛生

- 1) 毎日設備および施設の清掃、保守を行い終了後チェックシートに記入する。
- 2) 衛生害虫の発生状況と定期駆除を行なう。
- 3) 換気設備・天井・壁・窓・照明設備は定期的に清掃し、ほこりやしずくが食材、機器、器具に付かないようにする。
- 4) 床面から1 mまでの壁は適宜清掃する。
- 5) H16年8月1日よりウェットシステムから、ドライシステム管理の導入。
 - ① 汚染区・非汚染区を長尺シートで区分している。
 - ② 常に床は乾かしておく。
 - ③ 布製前掛けとコックシューズを原則とする。
 - ④ 水を流さない。流した場合その都度、モップ等で水切りし床を乾かす。
 - ⑤ ウェットシステム現場や場所は長靴を使用してよい。
 - ⑥ 長ホースの使用は清掃時以外、水はね防止のため不可とする。
 - ⑦ 「洗い」から「拭く」の作業へ、「流す」から「拾う」のへと水をたらさない工夫を心掛ける。

(8) 配膳車・下膳車の衛生

- 1) 温冷電源の確認、温度を確認する。
- 2) 庫内は常に清潔に努め、洗浄・消毒は毎行なう。
- 3) 常に清潔保持に努め、頻回にドレンタンクを点検してから病棟へ運ぶ。

(9) 残菜・ゴミ処理

- 1) 廃棄物容器は、廃棄物処理後洗浄し消毒しておく。
- 2) 不要なものはそのつど処分する（委託業者との契約により生ゴミは毎日回収）。
- 3) 常に清潔保持に努め、衛生害虫の発生源になってはならない。

(10) 業者・外来者の衛生

1) 納入業者の調理室への出入りを禁ずる。

2) 納入業者は食品衛生監視の行き届いた業者を選択し、衛生に対する教育指導を実施する。

(11) その他

1) 感染症患者については、院内感染予防マニュアルにそって対処する。

衛生管理のポイント

項目	対象	方法	具体的遵守事項例
衛生管理 責任者	栄養管理科 栄養士長 委託業者 チーフ	衛生管理全般 点検表チェック	衛生管理状況のチェック 改善措置の発見・連絡
調理・配膳従事者	衛生知識や意識の高揚	通達文章の回覧 衛生教育	ミーティング等で随時情報提供 衛生研修会開催
	個人衛生 1) 手指	石鹸 流水 消毒液	① 就業時前・就業中・就業後に個人衛生自主管理点検表でチェックする。 ② 手洗いの励行。作業前、用便後、作業区域の移動ごとの手洗いの遵守。 ③ 盛り付け作業時、配膳時は手袋着用のこと。 ④ 手洗い状況を点検する。 〔消毒方法〕 指定手洗い場で、標準作業書に沿って丁寧に洗い、流水で流しペーパータオルでふき取り、エタノールを噴霧。
	2) 白衣・ズボン・帽子・前掛け	洗濯 アルコール (アルペット)	① 清潔なものを着用。 ② マスク・帽子は着用義務とし、用便時は外す。 帽子はデスポキャップと布製と二重のかぶり・粘着テープで毛髪やゴミを駆除し、毛髪等の混入を防止する。 ③ 食器洗浄後や各作業終了後は前掛けの除菌スプレーを行なう。
	3) 履物	履き替え	① 厨房、室外を区別し履き替える。 ② 履物は所定の場所に置く ③ 定期的な洗浄、消毒を心がける。 ④ ドライシステム管理導入により汚染・非汚染地区（ドライゾーン・ウェットゾーン）の移動は履き替える
	4) 検便	定期的実施	① 月1回～2回

食 品	1) 検食保存	食 材 と 調 理 済 み 食品の保存	① 食材料と調理済み食品各 50 g を献立名、月日を記入しビニール袋に入れ 2 週間以上冷凍保存する。その際、更に 1 日単位に記入した袋にまとめ所定の場所に保存する。 ② 食材料は出庫指示表を参照に洗浄消毒せず保存。 ③ 調理済み食品は、献立表を参照に食種グループ毎に保存。 ④ 献立表に明記していない術後食、流動食、訓練食等も保存。 ⑤ 加熱不要（缶詰・納豆・袋豆腐・漬物・生野菜等）の食材料は調理済みとして各 1 品を保存する。
	2) 食材料の 検収	事 務 栄 養 士 検収確認	① 数量・期限表示・表面温度・鮮度・包装・異物等必要事項を点検。不良品は返品交換 ② 納入時間と保管庫保存時間記録する。 ③ 容器は密閉し、各収納場所に収め、直接床に置かない。
	3) 食材料の 納品	冷 凍 ・ 冷 蔵 ・ 調味料庫別収納	① 冷蔵庫、冷凍庫は離温度計を設置し、温度の点検を行なう。 ② 先入れ・先出しの徹底。
	4) 下処理	流水 食材料別区分	① 異味異臭・色彩・感触に異常がないか毎日点検。 ② 流水で十分に洗浄する。必要に応じて 1000 倍次亜塩素に漬ける。 ③ 冷凍品解凍は、冷蔵庫で解凍し品質低下に注意し一度解凍したものは、再冷凍しない。 ④ 汚染増幅を防ぐため、肉魚野菜は区別し専用の包丁まな板を使用する。 ⑤ 野菜・果物など生食時の取り扱い
	5) 調理・加工	直前調理の徹底	① 下処理後の食材料は速やかに調理し、長時間室温に置かない。 ② 調理の種類により、加熱直後の中心温度を測定し 75℃1 分以上であるか確認する。3 検体測定を行なう。 ③ 天ぷらなどの素材は、長時間熱源のそばに置かない。 ④ 加熱の終わった食品は専用の場所で、消毒済器具容器を用い、手袋を着用して扱う。

食品	6) 盛り付け配膳対象	調理後喫食まで 2時間以内	⑤ 加熱料理の取り扱い 〔卵料理〕 ・ 茹卵はボイル後流水で冷まし、殻を剥くときは消毒済容器、手指で扱い盛り付けは手袋を着用する。 ・ 中心部まで熱を通す。 〔豆腐料理〕 ・ 3cm カット以上で加熱する時は、3 検体とも中心温度 79℃(瞬間)以上であるか確認する。 ・ 冷奴は低温処理低温保存を心がける。 〔サラダ・和え物調理〕 ・ 定時の盛り付け時間直前に和える・混ぜること。 ・ 必ず手袋着用すること。 〔加工済食品の調理〕 ・ 茹ダコ等、再加熱（中心温度 75℃1 分以上）し扱う 〔二枚貝〕 ・ 中心温度 85℃90 秒以上あることを確認する。 ① 盛り付け前は手指を消毒しマスクを着用する。 ② 手袋を着用し、不潔なものに触れたら交換する。 ③ 予備食も食種別に準備して置き、下膳時間になり次第廃棄処分する。 ④ 盛り付け後の残った食品は、その都度処分し、厨房から持ち出さない。 ⑤ 温冷配膳車による適温の確認 温・・・65℃以上保温 冷・・・5℃以下保冷
----	-------------	------------------	---

調理器具	1) まな板	殺菌子 ブリーチ (600 倍)	① 用途別、食品別に専用とする。 ② 使用後は洗浄し殺菌剤に浸漬し、水洗い後殺菌消毒保管庫に収納する。
	2) 包丁	殺菌庫 アルコール消毒	① 使用後はよく洗浄し（刃と柄の境目は特に注意）、布巾でよく引き取りアルコールを噴霧し殺菌庫に収納する。
	3) 木製竹製器具	殺菌庫	① 使用後はよく洗い、殺菌消毒保管庫に収納する。
	4) 金属陶器器具	アルコール消毒 ブリーチ (600 倍)	① 使用の都度よく洗い、煮沸消毒又はアルコール消毒し保管の際はふせて水がたまらないようにする。
	5) 合成樹脂製器具	除菌中性 クリーナー	① 使用の都度よく洗い、600 倍ブリーチに浸漬し水洗いし乾燥除菌する。 ② 毎日作業後、洗剤でよく洗いブリーチで殺菌消毒後、乾燥させる。
	6) タワシ・スポンジ	洗濯洗剤 ブリーチ	① 毎日作業終了後、洗剤でよく洗い、600 倍ブリーチで 10 分以上浸漬、水洗い後乾燥して使う。
	7) 布巾	洗濯洗剤 ブリーチ	① 毎日作業終了後、洗剤でよく洗い、600 倍ブリーチで 10 分以上浸漬、水洗い後乾燥して使う。
	8) 合成調理機 ピーラー ミキサー フードカッター ミンチ機械	流水 除菌中性洗剤 消毒剤	① 使用の都度洗剤を用いてよく洗い乾燥させる（モーターに水をかけない） ② 作業終了後は除菌剤（アルコール）を散布する。
食器・トレイ・食器籠	1) 食器全般 食器籠	洗浄機・洗剤 消毒保管庫	① 食器・トレイは食品、澱粉、脂肪、洗剤が十分落ちるようシンクの湯を頻回替えながら下洗いし、食器洗浄機で洗浄する。 ② 食器籠は専用のブラシで洗浄、水洗いする。 ③ 食器はふせて食器籠に入れトレイは水切り後、専用籠に納めて保管庫に入れる。 ④ 消毒は熱風保管庫で 85℃1 時間とし乾燥保管とする。 ⑤ シミ・汚れが目立つもの、破損したものは随時交換し常に清潔安全に努める。

食器・トレイ・食器籠	2) 介護用食器 祝い膳 ドック食	除菌中性洗剤 アルコール	① 専用スポンジを使い、丁寧に手洗い洗浄をする。 ② 食器をふせて十分水切り後専用の食器籠に入れ熱風消毒終了後の余熱で乾燥消毒をする。 ③ スプーン・フォークは柄のスポンジを外し、手洗い洗浄とし、熱風保管庫に入れる。スポンジはブリーチ・アルコールで除菌し乾燥させる。

施設設備	調理室全般	毎日清掃	清掃・衛生分担表により全員で実施
	1) 床 ドライゾーン	除菌中性クリーナー ブリーチ（600 倍）	① 毎食配膳後に除菌中性クリーナーと水でブラッシングし水切り後、乾燥をさせる。 ② ウェットゾーンを交差がある洗浄部分はブリーチ（600 倍）で毎食下膳後清掃を行なう。
	ウェットゾーン	除菌中性クリーナー	① 毎食調理終了後、除菌中性クリーナーと水でブラッシングし水切りする。
	2) 調理台・ガスレンジ・フード	アルコール 除菌中性クリーナー	① 毎回清拭 ② 作業終了後は洗浄・除菌（アルコール）
	3) 食器保管庫	整理整頓	① 消毒後の食器は所定の戸棚に収納
	4) カート	除菌中性クリーナー	① 洗剤でブラッシングし流水で洗浄 ② 1 日 1 回定期清掃
	5) 殺菌灯・殺虫灯	除菌中性クリーナー	① 作業終了後夜間使用（殺菌効力時間 4000 時間）
	6) 殺菌庫	除菌中性クリーナー	① 洗剤でブラッシングし流水で洗浄 ② 毎日 1 回定期清掃
	7) 専用エレベーター	除菌中性クリーナー	① 毎日 1 回定期清掃
	8) 排水溝	流水 除菌中性クリーナー ブリーチ（600 倍）	① 残菜等の滞留をふせぐよう毎日流水する。 ② 定期的にブリーチを散布し清潔を保つ。
	9) 水道水	残留塩素測定器	① 管理課施設班による 3 週間毎の測定を記録 ② 作業始業時・終了時に測定記録（委託業者による自主検査）。
	10) 水槽・蛇口	流水 除菌中性クリーナー アルコール	① 毎日洗剤でブラッシングし流水で洗浄 ② 排水口のゴミ残菜は、洗浄後除菌（アルコール）を噴霧する。
	11) 食品倉庫	整理整頓 定期清掃	① 在庫管理の徹底 ② 清掃・衛生分担表により清掃

施設設備	12) 冷凍庫 冷蔵庫	整理整頓 温度管理 定期清掃	① 在庫点検の確認 ② 遠隔温度計の確認 (冷凍-18℃以下 冷蔵 5℃以下) ③ 清掃・衛生分担表により清掃
	13) パントリー	除菌中性クリーナー ブリーチ (600 倍)	① 毎食配膳終了後定期清掃
配膳車・下膳車	温冷配膳車	除菌中性クリーナー ブリーチ アルコール	① ブリーチ 1000 倍で清拭 ① 毎食後、除菌中性クリーナーでしみ、汚れを落としアルコールで除菌する。 ③ 車輪は除菌中性クリーナーを含めたマットの上を通過させる。
残菜・ゴミ処理施	1) 残菜・ゴミ 野菜屑・缶 ビン類 2) ギャベジ	専用ポリ 流水・洗剤 除菌	① 毎回、専用ポリバケツへ入れ蓋をし、作業終了後は所定のギャベジ室に置く。 ② 毎日ゴミ処理をし、ポリバケツは洗剤で洗い、除菌する。 ③ 毎日洗剤でブラッシングし、流水洗浄後除菌する。
業者の指導・外来者の指導		1) 搬入業者 2) 外来者	① 時は所定の履物に履き替える。 ② 時は所定の履物に履き替える。 ③ 時間の厳守の徹底 ④ 適温、保冷の温度確認。 ① 入室時、入り口で室内サンダルに履き替える。 ② 厨房内に入る時は、帽子・マスクの着用・専用のサンダルに履き替え、手洗い消毒をする

