

# 食品衛生作業マニュアル

高知県立あき総合病院 栄養科

平成 17 年 4 月改訂

平成 20 年 8 月改訂

平成 24 年 4 月 1 日

病院統合のため高知県立安芸病院「食品衛生作業マニュアル」より改定

平成 25 年 6 月改訂

平成 27 年 5 月改訂

平成 28 年 7 月改訂

## 目次

1. 手洗いマニュアル
2. 原材料の保管管理マニュアル
3. 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
4. 調理器具等の洗浄・殺菌マニュアル
5. 厨房設備等の衛生管理マニュアル
6. 衛生管理点検表

## 1 手洗いマニュアル

- 1) 水で手をぬらし薬用石けんをつける。
- 2) 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30 秒程度)
- 3) 薬用石けんをよく洗い流す。(20 秒程度)
- 4) 使い捨てペーパータオルで拭き、よく水気をとる。(タオル等の共用はしないこと)
- 5) 消毒用アルコールをかけて手指によくすりこむ。

(1 から 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. 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき  
(汚染作業区域 : 野菜及び食器の洗浄室、生ゴミ処理、厨房外の場所など)
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とき

- ◎ 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、用便直後に石けんでよく手を洗い、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。

## 2 原材料等の保管管理マニュアル

### 1) 野菜・果物

- ① 衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品または使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。（原材料の保存）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 $10^{\circ}\text{C}$ 前後で保存する（冷凍野菜は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 生食するものは次亜塩素酸ナトリウム溶液（ $200\text{mg}/1$  で5分間又は  $100\text{mg}/1$  で10分間）または、これと同等の効果を有する溶液で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。

（※溶液濃度を自動調節している場合は、溶液が出ているかを確認すること。）

- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には $10^{\circ}\text{C}$ 以下で冷蔵保存する。

### 2) 魚介類・食肉類

- ① 衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品または使用禁止とする。
- ② 検収時には表面温度の測定を実施する。
- ③ 各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。（原材料の保存）
- ④ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については $10^{\circ}\text{C}$ 以下、魚介類については $5^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する（冷凍で保存するものは $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

### 3) 冷凍食品

- ① 冷凍食品の解凍は必要な量だけ行い、一度解凍したものは再凍結しないこと。

### 3 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

※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 70%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 75℃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。  
(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℃～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 75℃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。  
(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℃～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 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、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 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録

## 別添資料⑦

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。(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℃～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。

#### 4 調理器具等の洗浄・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) 野菜切り機

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ カッター等の部品は消毒保管庫で 80℃で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。
- ⑥ 高温消毒ができない部品は70%アルコール噴霧により消毒殺菌を行う。
- ⑦ よく乾燥させる。
- ⑧ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑨ 作業開始前に70%アルコールを噴霧し消毒殺菌する。

##### 2) ミキサー・フードプロセッサー

※ガラス部分は熱と衝撃に弱いので取扱注意

- ① 機械本体・部品を分解する。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ カッター等の金属部品は消毒保管庫で 80℃で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。
- ⑥ ガラス容器等の高温消毒ができない部品は70%アルコール噴霧により消毒殺菌を行う。
- ⑦ よく乾燥させる。
- ⑧ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑨ 作業開始前に70%アルコールをガラス容器とカッターに噴霧し消毒殺菌する。
- ⑩ 用途別に区別して使用すること。（おかゆ用・おかず用・ペースト用等）

##### 3) 調理台・配膳台

- ① 調理台・配膳台周辺の片づけを行う。

## 別添資料⑦

- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 清潔な布巾で水気をふきとり、よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコールを噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に70%アルコール噴霧し殺菌を行う。

### 4) まな板・包丁

- ① 肉用・魚用・その他で区分して使用する。
- ② 使用後は、飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 80℃で5分間以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 清潔な専用保管庫にて保管する。
- ⑧ 保管庫に入りきらないまな板は、特に取り扱いに注意し、60cm以上の高さで衛生的に保管し、使用前には70%アルコールを噴霧し殺菌を行う。
- ⑨ 紫外線使用の消毒保管庫の場合は、殺菌灯が点灯しているかを確認すること。  
また、重なりあっている場合は紫外線の効果がないため、⑤の殺菌を確実に行う必要がある。

### 5) 菜ばし・しゃもじ・ヘラ等の調理器具

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で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。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な専用保管庫にて保管する。

### 6) ふきん・タオル等

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ② 中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。
- ⑥ 洗濯機、乾燥機を使用する場合は、ふきん専用のものを使用する。



## 7) 計量器

- ① 調味料や飯等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。

## 8) 食札ケース

- ① 使用中の食札ケースは、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。
- ② 1日の作業終了時には塩化ベンザルコニウム液（0.2%）を含ませた清潔な布巾で清拭消毒する。
- ③ 長期入院患者の食札ケースは、月1回以上は交換する。

## 5. 厨房設備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・修理を実施すること。

### 1) 食器洗浄機（食器洗浄室・結核病床用）

- ① 85℃ 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 分間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) 温冷配膳車

- ① 毎食の使用後に、塩化ベンザルコニウム液（0.2%）を含ませた清潔な布巾で拭く。
- ② 設定温度は温 65℃、冷 7℃とする。
- ③ 毎日温度を記録する。

### 4) 冷蔵庫・冷凍庫

- ① 毎日、庫内の温度を点検する。（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、70%アルコールを噴霧し、消毒殺菌する。

### 5) 給湯浄水器

- ① 年に1回フィルター交換をする。
- ② 蛇口は1日の作業終了後には、清潔な布巾で汚れを拭き取り、70%アルコールを噴霧し、消毒殺菌する。

### 6) 厨房床

- ① 1日の作業終了後には清掃するとともに、定期的に洗浄清掃する。
- 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。

#### 7) 消毒マット

- ① 履き物の交換ができない場所等に使用する。
- ② 毎日洗浄し、新しいものと交換する。
- ③ 十分に乾燥させたマットに 200ppm 濃度の次亜塩素酸溶液をたっぷり浸透させる。
- ④ 蒸発するため、日中の作業中にも定期的に消毒液を浸透させる。

#### 8) 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。

#### 9) 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、異物のほか、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。
- 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し、コントロール職員に対応を依頼する。

#### 10) 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。
- ② 1日の作業終了時には必ず洗浄・清拭し、70%アルコール噴霧し殺菌消毒する。

## 6. 衛生管理点検表

※以下の点検表等を備え、記録する。

- 1) 衛生管理表（毎日の衛生点検）
- 2) 個人衛生点検表
- 3) 施設安全点検表
- 4) 温冷配膳車の温度記録
- 5) 冷凍冷蔵庫及び厨房内温度湿度の記録
- 6) 使用水の記録
- 7) 検収の記録
- 8) 食品の加熱加工の記録
- 9) 配膳時間記録
- 10) 機器等の点検・清掃記録
- 11) 病棟給茶機管理記録
- 12) 検便検査結果
- 13) 健康診断結果
- 14) 食品関連検査成績書