

衛生作業マニュアル

1. 手指衛生

- ①水で手を濡らし手洗い石鹸液（シャボネット）をつける。
- ②手のひら、手の甲、指の間、指先、親指周り、手首を洗う。
特に、指の間、指先をよく洗う。
- ③石けん液をよく洗い流す。（20 秒程度）
- ④使い捨てペーパータオルで拭き、よく水気を取る。
- ⑤消毒用アルコール（ゴージョー）を手指にすりこむ。

【手洗いのタイミング】

- 1) 作業前
- 2) トイレ使用后
- 3) 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）
- 4) 食品に直接触れる作業直前
- 5) 生の食肉類、魚介類、卵殻など微生物汚染源となるおそれのある食品等に触れた後
- 6) 床、壁、換気扇などに手が触れた場合

※1 時間毎に手指消毒を行うなど、作業途中にも実施すること。

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

※1 度外した手袋は廃棄し、新しいものと交換すること

※トイレ使用後は、手指消毒を十分に行い、作業を始める前にもう一度念入りに手指消毒を行うこと。

【手洗い場の洗浄・消毒】

※中性洗剤などを用いて洗浄する。特に手が頻繁に触れる所についてはアルコールを浸したペーパータオルなどで拭き上げる。

※シンク内部、周辺まで汚れが飛散しているので細部まで洗浄する。

※接続部などに黒ずんだ汚れがある場合はクレンザーなどをつけブラシなどでこすり洗う。

2. 原材料など保管管理

1) 野菜、果物

- ①害虫、異物混入、腐敗、異臭などが点検する。
異常があった場合は返品または使用禁止とする。
- ②材料毎に、50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れ、-20℃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日前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑤生食するものは流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/l で 5 分間または 100mg/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した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑥水切りする。
- ⑦専用のまな板、包丁で切る。
- ⑧清潔な容器に入れる。
- ⑨清潔なシートで覆い（容器が蓋付きの場合を除く）、調理まで 30 分以上を要する場合には 10℃以下（チルド庫など）で冷蔵保存する。

2) 魚介類、食肉類

- ①害虫、異物混入、腐敗、異臭などが点検する。
異常があった場合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材料毎に、50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れ、-20℃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、食肉類は 10日以下、魚介類は 5℃以下で保存する。（冷凍の場合は-15℃以下）
- ⑤専用のまな板、包丁で切る。
- ⑥速やかに調理へ移行する。

3) 冷凍食品

- ①冷凍食品の解凍は必要な量だけ行い、1 度解凍したものは再凍結しない。

3. 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

※ 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。

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計らって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定する。全ての点において75℃（二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～95℃で90秒間以上）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複数回同一作業を繰り返す場合は、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計らって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定する。全ての点において75℃（二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～95℃で90秒間以上）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複数回同一作業を繰り返す場合は、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。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。

- ①調理の途中で適当な時間を見計らって、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点以上測定する。全ての点において75℃（二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～95℃で90秒間以上）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。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、同一作業を繰り返す場合にも、同様に点検と記録を行う。

4. 調理器具などの洗浄と殺菌

※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。

飛散のおそれがある場合には、汚水がかからない場所に移動させる。

配膳車や収納庫などの扉が閉じていることを確認する。

1) 野菜切り機

①機械本体と部品を分解する。分解した部分は床に直置きしない。

②水で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水でよく洗剤を洗い流す。

⑤カッターなど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。

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いに注意する。

①機械本体と部品を分解する。

②水で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水でよく洗剤を洗い流す。

⑤カッターなどの金属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。

⑥ガラス容器など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。

3) 調理台、配膳台

①調理台、配膳台周辺の片付けを行う。

②水で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水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤清潔な布巾で水気を拭き取り、よく乾燥させる。
- ⑥70%アルコール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%アルコールを噴霧し消毒殺菌する。

4) まな板、包丁

- ①肉用、魚用、その他で区分して使用する。
- ②使用後は水で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水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤80℃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よく乾燥させる。
- ⑦清潔な専用保管庫にて保管する。
- ⑧紫外線使用の消毒保管庫は、殺菌灯が点灯しているかを確認する。重なり合っている場合は紫外線効果がないため、⑤の殺菌を確実にを行う必要がある。

5) 菜箸、しゃもじ、へらなどの調理器具

- ①水で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水でよく洗剤を洗い流す。
- ④80℃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、タオルなど

- ①水で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水でよく洗剤を洗い流す。
- ④100℃で5分間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調味料や飯など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機会が多いため、食札返却後はアルコールで清拭する。
- ②食札ケースは適宜交換し、清潔なものに取り替える。

5. 厨房設備などの衛生管理

※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。

※ドライ運用を心がける。

※洗浄に使用する用具（モップ・ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域毎にそれぞれ専用の物を備える。

※食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始める。

※固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は洗浄が不十分になりやすいので注意する。

汚染区域で汚れやすい場所：洗米機周辺、シンク周辺

非汚染区域で汚れやすい場所：野菜切裁機周辺、揚げ物機・焼き物機周辺、回転釜周辺

1) 食器洗浄機

①85℃1分以上また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・時間設定をする。

3) 温冷配膳車

①毎食使用后、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、庫内温度を点検記録する。（目安：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) 厨房床・壁

①1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、収納庫などの扉が閉じていることを確認する。

③肉、魚、卵など汚染度が高い食品が落ちたとき、または見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒を行う。

④床の消毒は広範囲の場合は次亜塩素酸ナトリウムを使用するが、部分的な消毒の際はアルコール消毒も有効である。熱湯消毒は行わない。

⑤壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車を通して汚染が調理場全体に広がることはないため洗浄のみ行う。

洗浄の頻度	洗 浄 方 法
毎日	①床のゴミを取り除く ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合 ①床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗う。 ②流水で洗い流す。 ③水切りワイパーで十分に水を切る。
週 1 回程度 または特に床 が汚れたとき	①ゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗う。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気を良くして速やかに乾燥させる。

6) 消毒マット

①履物の交換ができない場所などに使用する。

②毎日洗浄し、終業後に乾燥する。

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浸透させる。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。

7) 清掃用器具

①作業後洗浄・消毒・乾燥させ、常に清潔な状態を保ち、専用の場所に保管する。

【モップの洗浄・消毒方法】

①専用のバケツに湯と洗剤を加えてつけ置き液を作る。

②使用済のモップを①につけ込む。③手でもみ洗いする。④流水ですすぐ。

⑤次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分間つけ込む。⑥流水ですすぐ。

⑦風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。

8) 水道水の点検

①使用水は飲用的の水を用いる。

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

業前および調理作業終了後に毎日検査し、記録する。

- ③異常があった場合には、速やかに病院管理栄養士に連絡し、中央監視盤室職員に対応を依頼する。

9) 水道の蛇口、ドアノブ、保管庫の取っ手など

- 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日の作業終了後には必ず洗浄・清拭し、70%アルコールを噴霧し殺菌消毒する

10) 服装

- ①作業衣、履物が清潔かどうか確認する。
- ②腕時計、指輪、イヤリング、ピアス、マニキュア、香水は使用しない。
- ③作業衣のまま通勤、外出をしない。

6. 衛生管理点検表

※以下の点検表などを備え、記録する。

- 1) 個人衛生点検表
- 2) 温冷配膳車の温度記録
- 3) 冷凍冷蔵庫および厨房内温度湿度の記録
- 4) 使用水の記録
- 5) 検収の記録
- 6) 食品の加熱加工の記録
- 7) 配膳時間記録
- 8) 機器などの点検、清掃記録
- 9) 検便検査結果
- 10) 健康診断結果
- 11) 食品関連検査成績書