

給食作業・衛生管理マニュアル

松本市立病院栄養科
令和元年度5月一部改訂版
8月改訂版
令和3年度改訂
令和4年度改訂

I 目的

病院給食は患者の疾病、状態に即し医師の指示に基づいて、医療の一環として治療食を提供することを目的とする。

給食業務では時間厳守と安全性が要求される。一食に大勢のスタッフが関わり数十種類の調理や個人対応食に対し間違いなく、安全で、かつ迅速に対応する必要がある。これは、大量調理マニュアルを遵守することで、業務の一定レベルと安全性を保つ事が求められる。

2020年度4月より給食委託となった為、衛生管理については委託業者のマニュアルを使用し、病院の目的に沿い、共有することとする。

II 衛生管理 ; 給食委託とその都度協議して内容を整える

- 1、検便は月1回、日を決めて行なう。委託職員は月2回。
- 2、健康診断は年1回行なう
- 3、業務（衛生管理含む）に関するミーティングは各月で行なう
- 4、自己健康状態のチェックは管理表に記入し、毎日行なう
下痢・嘔吐を伴う発病時は、速やかに報告し、調理業務から外れる。
診断の結果により復帰する。(家族の発病時は速やかに報告し、要相談とする)
ノロウイルスは、検査し、陰性を確認して業務に入る。
コロナウイルスは、日々の体調管理・行動制限を遵守し、症状があるときは速やかに申し出て、業務から外れる。
- 5、厨房専用の前掛け、帽子、履物や白衣など作業着は常に清潔にしておく
- 6、爪は短く切り、指輪、時計、ピアス、マニキュアはつけない。作業前、作業中、用便後等は手指の2回手洗い・拭き取り・消毒は確実に行なう(2回洗って一拭いて一消毒)
- 7、作業場内の壁・天井及び床は常に清潔を保つ
- 8、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ排水溝を常に整備し清掃を行なう
- 9、便所は常に清潔を保つ

III 調理作業上の注意

1. 調理室入室前
 - ① 着帽（ネットをかぶり帽子をつけ、髪の毛を出さない）し、前掛けをつけ、粘着テープ（コロコロ）を使用し作業着の異物を取り除き、履物を替える。
 - ② 健康状態を作業前に各自チェックし管理表に記入する。下痢・嘔吐症状を有する時は事前に病院は室長、委託はチーフ、チーフは室長へ報告し、調理業務から外れる対応とする。手指の傷（絆創膏の有無）についても記入し、手袋する。

2. 手洗い

①常に2回手洗いを心がける。

②手洗いは肘までハンドソープを使用して洗い、流水（ぬるま湯）30秒もみ洗いの後使い捨てのペーパータオルでしっかり拭く（水気が残らないようにすること）。

③ 消毒は（ベルコムローション）を使用し、手指によくすりこむ。

必要時、クリームで保護する

④ 手洗いのタイミング

- ・ 厨房内入室時・作業開始前、区域ごとの手洗い場を使用する
- ・ 区域ごとの手洗い場を使用する
- ・ トイレ使用后（トイレに入る時は帽子、マスク、エプロン、上下衣をとり、履物を替えて専用トイレを使用）
- ・ 顔・頭髮に触った時
- ・ くしゃみ、せき、鼻をかんだ時
- ・ 肉、魚など生鮮食品取り扱い後
- ・ 生卵など微生物の汚染源となる食品に触れた時（おやつ等の卵も下処理使用）
- ・ 一作業終了ごと
- ・ 配膳の前後
- ・ 病棟、病室訪問後
- ・ 病棟配膳より戻ってきたとき
- ・ 残飯などごみ処理の整理後
- ・ その他の汚物に触れた時

*蛇口は汚れた手で触らず、常に洗浄し清潔にする

3. その他

- ・ 食品への混入防止の為、洗浄剤・消毒剤・その他の化学物質については、名称と期限を容器に表示する。
- ・ 作業中の切り傷・火傷などは直ちに治療し、消毒した上、使い捨て手袋を使用する。（救急ばんそうこうを貼っても手袋を使用）
- ・ 生肉・生魚の処理は使い捨て手袋・使い捨て前掛けをする

*塩素消毒液（次亜塩素酸）

・ピューラックス溶液 200ppm
（水 10リットルに ピューラックス 30ml）

・ピューラックス溶液 120ppm
（水 10リットルに ピューラックス 20ml）

*逆性石鹼液

・オスバン溶液 0.1%（100倍溶液）
（水 5リットルに オスバン 50ml）

<MEMO> 10%オスバン原液を水で希釈して1000mlとする場合

0.1% ; 10ml（100倍）

0.2% ; 20ml（50倍）

2020年度～委託業者衛生マニュアルに沿う

区域ごとの安全

1. 下処理室

- ・下処理室専用の器具（ザル・まな板・包丁など）を使用する。
- ・1つの食材ごとに2回手洗いー拭き取りー消毒を実施する
- ・下処理室には異物混入防止のため、ダンボール箱から出して専用かごを使用する。床面には直接置かない。
- ・野菜などがビニール袋に入っているときは異物（ビニール）が混入しないよう、注意する。葉物についているビニールテープも切り取り、持ち込まない。
- ・野菜などを洗浄するときは、水ハネ等に気をつける。
- ・葉物を先に取り扱い、土物（根菜類、芋類など）は後にする。土付の野菜は、決められた場所で取り扱い、使用したシンクはよく洗い流す。
- ・常に清潔に気をつけ、床などぬれている場所は、ワイパーをかけて乾かす。
- ・作業の最後にはシンク・作業台を洗い、ピューラックス溶液 200ppm で拭く。

2. 調理室

① 野菜の取り扱いについて

- ・葉物の野菜・根菜・果物などは決められた場所で処理・取り扱う
- ・調理室専用のザル・金ザルを使用する
- ・1つの食材ごと、2回手洗いー拭き取りー消毒を実施する
- ・決められた包丁・まな板を使用する
- ・生で喫食するものの消毒は、ピューラックス溶液 120ppm に 10分つけて流水で 10分洗い流す
- ・きゅうりは熱湯につけて殺菌し、流水でよく冷やす
- ・生で喫食する野菜・果物を取り扱うときは、手袋を使用し、一食材ごとに替える

② 茹で物の取り扱いについて

- ・使用前にシンク内を洗浄し、熱湯をかける
- ・流水冷却は決められたシンク（回転釜まへのシンク）を使用する
- ・流水で十分に冷やす
- ・茹で物専用のザルを使用する
- ・シンク内に茹で物を冷やすボール以外は置かない
- ・茹で物を冷やしている時や使用時は他のもの（生卵・生魚・肉）を取り扱わない
- ・使用後の器具は、炊飯器横のシンクへ持って行く
- ・タワシ・スポンジ・残飯入れのザルも入れておかない
- ・水の水ハネには気をつける。床面がぬれたときはワイパーですすぐ乾かす

③調理

- ・使い捨て手袋を使用し、一調理ごとに替える
- ・調理をしている時は、卵・生物等は取り扱わない
- ・調理の仕上がりは喫食前2時間以内を原則とする

- ・調理加熱・冷却したものについては、必ず記録をとる・・・3箇所について測定
中心温度・・・90℃1分 又は 86℃3分であること
- ・一調理ごとに2回手洗いー拭き取りー消毒を行う
- ④ 真空調理について →2020年度より実施していない
 - ・真空袋へ入れるときも使い捨て手袋を使用し、食材ごと取り替える
 - ・マニュアルに沿って作業する HACCP に基づいた管理を基本とし、品温・加熱・
冷却温度・時間についても記録をとる
 - ・袋に入れたとき、厚さ3cm以下にする
 - ・最低ライン・・・中心温度86℃3分以上の加熱とする
- ⑤ 揚げ物
 - ・油の使用前後に酸化度の測定・記録
 - ・中心温度の測定・記録
 - ・揚げる回数に合わせて、記録をとる
- ⑥ 配膳
 - ・2回手洗いー拭き取りー消毒をする
 - ・マスクをつける
 - ・使い捨て手袋を使用する
 - ・配膳時間は調理後2時間以内とし、残さないよう盛り付ける
 - ・配膳終了時、配膳台上をオスバン溶液0.1%につけた専用布巾で拭く
- ⑦ 台拭き
 - ・専用のカウンタークロスを使用する
ピンク・・・配膳台、配膳車
ブルー・・・調理台
グリーン・・・そうじ用
 - ・使用する布巾は、オスバン溶液0.1%で消毒し、使用後はよく乾燥させておく

3. 下膳

- ・配膳中は下膳を一緒にしない
- ・下膳時は手袋着用

IV 器具・設備の管理

1. 器具の洗浄

- ① シンク内は常に清潔を保つ
- ② 洗剤をつけて洗い、必ずお湯でよく洗い流し乾燥させる
- ③ 洗浄には決められたスポンジ・タワシを使用する
- ④ 器具の消毒は消毒保管庫で85℃30分かける（設定90℃30分）

2. 器具の衛生管理

- ① シンク
 - ・毎日作業終了後、洗剤をつけたスポンジで洗いお湯でよく流し乾燥させる
- ② 調理台・作業台

- ・作業の後は専用の台拭きを使いオスバン溶液 0.1%で拭く

③まな板（専用まな板を使用）

- ・下処理肉用 — 表示あり カラシ色
- ・下処理魚用 — 表示あり 水色
- ・下処理野菜用 — ベージュ
- ・調理済み食品・練り製品 — 表示あり 水色
- ・果物 — ピンク
- ・消毒済み野菜 — 緑
- ・根菜用 — ベージュ
- ・特食用 — 小の緑

*作業終了時よく洗い乾燥させ消毒保管庫に入れ（85℃30分）殺菌庫に収納

*傷の修復など常に手入れする

④包丁（専用包丁を使用）

- ・練り製品、油揚げ — 表示あり
- ・調理済み — 表示あり
- ・果物 — 表示あり ピンク
- ・根野菜 — 黄
- ・生野菜 — 表示あり 緑
- ・下処理肉用 — 表示あり
- ・下処理魚用 — 表示あり
- ・下処理野菜用

*作業終了後は、洗剤をつけてよく洗いピューラックス溶液 200ppm に 10 分浸した後、洗い流し、乾燥させた後、殺菌保管庫に入れる

*月 1 回研ぐなど手入れをする

⑤調理器具

- ・ボール・ザル・バットは用途に応じ、専用のものを使用する

┌ 下処理済の野菜類 — 青いザル
└ 洗浄・消毒後 — 金ザル

- ・使用する時は、消毒殺菌済みのものを使用する
- ・使用後は洗剤で洗いお湯でよく洗い流し、毎食作業終了後は消毒保管庫で 85℃30 分間（設定 90℃30 分）、消毒する。又ピューラックス溶液 200ppm につけ、流水にさらし乾燥させる
- ・その他の小物類（レードル・フライ返しなど）にも準ずる
- ・ミキサー・フードプロセッサはピューラックス溶液 200ppm に漬け、水でよく洗い流し、乾燥させ、殺菌保管庫に入れる

3. その他器具の衛生管理

① ピーラー

<主に芋の皮むきに使用>

- ・使用後は回転盤を外し、たわしでこすり洗いをし、水を流して清掃する。乾燥さ

せておく。

② 自動洗米機（ライスミニ）

- ・米の貯蔵、計量、洗米、水加減、排出まで自動で処理する。
- ・清掃表示が点灯したら指示に従い、中の清掃をする。
- ・週2回5番（5-1）が清掃をする。

③ 炊飯器

- ・使用後は吹きこぼれがないか確認し、清掃する。
- ・炊飯釜を洗うとき、金たわしは使用禁止。

④ フードカッター

- ・機械使用後はよく洗浄し乾燥させた後、アルコールを噴霧しカバーをかける。
- ・刃は毎食後分解して洗浄後、消毒庫へ入れる。（85℃30分）
- ・ベルトとホースは、ピューラックス溶液 200ppm に漬け、流水にさらし、乾燥させておく。
- ・最後にアルコールを噴霧する。使い始めにもアルコールを噴霧する

⑤ ミキサー・フードスライサー

- ・機械使用後は良く洗浄し、分解してピューラックス溶液 200ppm に漬け、水で良く洗い流して乾燥させ、殺菌保管庫に入れる。

⑤ ガスオーブン、電気コンベクションオーブン

<蒸す、焼くなどに使う調理器>

- ・芯温計が付いているので、調理食品は 86℃3 分間又は 90℃1 分加熱を確認し、記録する。
- ・洗剤スプレー、洗浄ノズルで庫内を洗浄し、スチームモード 15 分運転後ホットモード 150℃で 15 分運転し庫内を乾燥させる。
- ・鉄板は使用后、丁寧に洗剤で洗浄し乾燥させる。

⑥ ガス釜、ティルティングパン

<煮物、炒め物、焼き物、茹で物に使う>

- ・専用水道ホースは年に 1 回交換する。
- ・作業終了時、回転釜下のゴミを流す（残菜を洗い流しゴキブリ予防）。

⑦ フライヤー

<揚げ物に使用>

- ・使用後は油を抜き、湯を張って洗浄後、よく乾かして蓋をしておく。
- ・揚げ物に使用する油は使用前後に酸化度を測って記録する。

⑧ ガスレンジ

- ・使用後は毎日受け皿、台周辺を清掃する。

⑨ 電子レンジ

<加熱・再加熱に使用>

- ・使用后、庫内清掃する。

⑩ 温冷配膳車

1. プラグを挿す時にスイッチ確認。

2. 温冷スイッチは担当者が時間通りに入れ、配膳開始時に温度確認行う
3. 設定温度：温蔵庫 68℃、冷蔵庫 5℃
4. 毎食使用後は庫内、扉、もち手をオスバン溶 0.1%専用布巾で拭く。
車輪はジアエンフォームにつけたタオル上を通した後、水でぬらしたタオルの上を通す。
5. 月一回フィルターを清掃する

⑪ 下膳車

使用後は洗剤で洗浄し、オスバン溶液 0.1%で拭く。下膳時は使い捨て手袋・マスクを着用する。車輪はジアエンフォームにつけたタオル上を通した後、水でぬらしたタオルの上を通す。

⑫ 食器洗浄機

- ・使用後は洗浄機内、外を清掃する。

⑬ 食器消毒保管庫

- ・洗浄した食器、調理器具を入れ 85℃30 分消毒する。
- ・使用後オスバン溶液 0.1%で扉、ノブ、庫内清掃。

⑭ 包丁、まな板消毒殺菌庫

- ・使用後オスバン溶液 0.1%で扉、ノブ、庫内清掃。

⑮ シンクの排水口内清掃

- ・月 1 回、1 日（ついたち）に P P スルーにて清掃

4. 冷蔵庫・チルド冷蔵庫・冷凍庫

- ・常に整理整頓し、清潔に気をつける
- ・担当者は必ず週 1 回清掃し、庫内温度をチェックし、記録する
- ・食品は表示のある所定の場所に日付を記入し、ラップをかけて入れる
- ・作業終了後、毎日冷蔵庫内は清掃し、オスバン溶液で拭く（取手も）
- ・フィルターは月に二度洗って清掃する
- ・適正温度の確認；毎月 1 日

《冷蔵庫》

①冷蔵庫 2・・・プレハブ冷蔵庫

- ・前日又は当日納品された野菜、果物、乳製品は所定の場所に入れる
- ・賞味期限の表示・納品日の表示をし、先入れ先出しに気を配る
- ・設定温度 4℃
- ・ダンボール箱は搬入禁止

②冷蔵庫 3・・・魚・肉・調理済み用

- ・専用のバットに入れ、所定の場所に入れる
- ・設定温度 3℃

③冷蔵庫 4・・・パン・漬物用

- ・設定温度 3℃

④冷蔵庫 5・・・ガラス冷蔵庫

- ・設定温度 3℃

- ⑤冷蔵庫6・・・チルド真空機下
 - ・設定温度 2℃
- ⑥冷蔵庫7・・・チルド加熱調理済み・ゼリー用
 - ・設定温度 2℃
- ⑦冷蔵庫8・・・特食用
 - ・特食に使用する調味料・食品を納入
 - ・設定温度 3℃
- ⑧冷蔵庫9・・・調乳室
 - ・設定温度 3℃

《冷凍庫》

- ①冷凍庫A・・・

{	アイス・市販ゼリー用 当日納品された魚、肉、加工品を一時的に保管 肉、魚は所定の場所へ入れる。(魚・・・上段、肉・・・下)
---	---

 - ・設定温度 マイナス 20℃
- ②冷凍庫B・・・冷凍食品の在庫、真空調理済み食品用
 - ・温度設定 マイナス 20℃
- ③冷凍庫C・・・保存食用冷凍庫
 - ・14日分を保存
 - ・温度設定 マイナス 20℃
- ④冷凍庫D
 - ・冷凍食品の在庫、真空調理済み食品
 - ・温度設定 マイナス 20℃
- ⑤冷凍庫E
 - ・お祝い膳専用
 - ・温度設定 マイナス 20℃
- ⑥ 冷凍庫F

《その他冷却機》

- ①ブラストチラー
 - ・急速に冷却する (90分以内に 0～3℃、途中攪拌する)
 - ・温度設定可能
- ②ウォーターチラー
 - ・真空調理・鍋などの冷却
 - ・温度設定 0～3℃

5. その他の衛生管理

- ①調理室内
 - ・下処理室は毎日専用ブラシで清掃後、ワイパーをかけ乾燥させる。
 - ・毎週1回、床と排水溝は洗剤を付けてデッキブラシでこすり、良く流す。床はワイパーをかけ乾燥させる。
 - ・調理後・作業終了後、冷蔵庫・冷凍庫・チルド・調理台・テーブル等、調理室の

全ての器具についてオスバン溶液 0.1%で拭く。取手も忘れない。

- ・清掃実施済みの記録をする。
- ・食品庫の床はゴミを掃いた後、雑巾で拭く。
- ・室内温度 25 度以下、湿度 80%以下を保つ。
- ・温度測定；4；00、12：00、16：00
湿度測定；14：00
- ・陽だまりは作業終了後、床磨きをする。器具については同様とする。

②台拭き

- ・作業終了後、オスバン 0.1%溶液に 5 分間漬けた後、流水ですすぎ良く乾燥させる。
- ・切り込み作業台の野菜・果物と消毒用拭き取りは青、その他は緑

③野菜・果物の消毒

- ・ピューラックス溶液 120ppm に 10 分漬け、流水で良く洗い流す。

④たわし

- ・専用容器で、ピューラックス溶液 200ppm に 5 分間漬け、流水で良く洗い流して乾燥させる。

6. 食器の漂白

- ・瀬戸、コレール、プラスチック（メラミンなど）－ 酸素系漂白剤
規定の分量・使用方法にて行い、流水にさらした後に消毒する
※酸素系漂白剤－ 水 1 L に 10 g

V 食品の取り扱い

1. 食品を納入する際に、納品されたままの状態（ダンボール、発泡スチロールなど）からバットに移して日付を記入して収納し、先入れ・先出しの原則を守る
2. 生鮮食品・野菜などの検収
 - ① 品質、鮮度、目方、異物混入などについて確認し、食品名とその品温・時間・受け取りを記録し、冷蔵庫へ入れる
 - ③ 使用する全ての原材料を一品約 50 g ずつビニール袋へ入れ、14 日間冷凍庫で保存する
3. 加熱調理作業
 - ① 加熱調理食品は、中心温度計で中心部が 90℃1 分又は 86℃で 3 分以上加熱された事を 3 箇所を確認し、温度と時間を記録する
 - ② 再加熱時も同様
4. 冷却調理作業
冷却調理時間は、中心温度計で中心部が 90 分以内に 0～3℃に冷却された事を確認し、温度と時間を記録する
*その際、攪拌しながら空気に触れるようにしウエルシュ菌予防とする

5. 食品の調理・盛り付け

- ①食品の調理仕上がりは喫食前2時間以内を原則とする
夕食最終準備は休憩後に行う
- ②盛り付け時には使い捨て手袋とマスクを着用する
- ③残らないように盛り切り、残菜は処分する
(処分は、8:00 12:30 18:15)

6. 検食

医師1人、栄養士1人、委託栄養士1人とし、検食簿へ記録する

7. 検査待ち食(朝・昼)の手順 →対応しない

配膳後1時間以内に食事が摂れない患者には、軽食を用意する

- ・間食の時間(10時、15時)に提供する
 - ・内容は“パン・牛乳・果物”を基本とするが、患者に応じて考慮する
- 夕食に関しては病棟管理とする(ナースステーションの看護師に確実に預ける)

*透析遅延食(昼・夕)の手順

献立表に基づき用意する。指定の時間に病棟に上げ、病棟管理とする。

*栄養補助食品などは提供する

**職員食堂は、上記関連個所の内容に準ずる →実施していない

VI、下膳・食器洗浄

1. 洗浄室入室前

- ① 健康状態のチェック
- ② 帽子・エプロン・マスク・長靴を着用する

2. 入室後

- ① 2回手洗いー拭き取りー消毒する
- ② オスバン溶液を作る(水5リットルにオスバン50ml、ダスター緑色)
- ③ 作業台を拭く

3. 下膳・洗浄の注意点

- ① 下膳をするときは必ず手袋着用(下膳車拭くときは、両手でダスター持って作業する)
- ② 残食捨てる時も必ず手袋着用
- ③ ごみ捨ても手袋着用
- ④ AM下膳終了後、水5リットルにピューラックス15ml作り、ダスター消毒
- ⑤ AM下膳終了後、オスバン溶液を作る(水5リットルにオスバン50ml、ダスター緑)
- ⑥ 残飯捨てる時、必ず手袋着用
- ⑦ 手指の傷がある時は、絆創膏を貼り、手袋着用