

# 衛生管理及び衛生作業 マニュアル

令和6年10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. 原材料の受入れマニュアル
5. 検食の保存
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）を行う。
- 3) 定期的な検便検査を実施する。
  - 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、サルモネラ、シゲラ、O-157、他病原性大腸菌の検出を目的とする。
  - ③ 検便結果が陽性の場合は、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、調理業務を停止し（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、定期的に洗浄し清潔を保つ。
- 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) 掲示している手洗いマニュアルに基づき、30秒程度時間をかけて洗う。
  - 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)までの手順は必要に応じて2回以上実施する。

### <手洗いが必要な時>

- 汚染作業から非汚染作業へ移行する時
- 食品に直接触れる作業の前
- 生の食品（食肉類、魚介類、卵殻等）に触れた後
- 廃棄物を処理した後
- 顔などの皮膚、髪の毛に触れた時
- その他作業が変わる時

※二度洗いが必要な時…終業時、休憩後、用便後、下膳作業後、二枚貝取り扱い後

---

## 4. 原材料の受入れマニュアル

---

- 1) 納入時には、基本的に委託会社職員が所属会社の衛生管理マニュアルに基づき立会い検収を行う。（鮮度、品温、包装、異物混入、消費期限などを確認し記録する。）
- 2) 納入時間は、委託会社職員の勤務時間内で行える時間帯とする。
- 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. 検食の保存

---

原材料および調理済み食品を食品ごとに 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、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。

原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

---

## 6. 材料の取り扱いおよび洗浄殺菌マニュアル

---

衛生管理マニュアルに基づき業務を行う。

### 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。
- ③ 10℃以下で保存（冷凍野菜は-15℃以下）、又は調理に移行する。
- ④ 流水で3回以上水洗いして水切りし、専用のまな板・包丁にてカットする。  
※野菜類や果物を加熱せずに提供する場合は、薬剤による殺菌を行う。（次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm）

### 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、生食用魚介類は5℃以下で保存、又は調理に移行する。

### 3) 冷凍食品の解凍方法（肉、魚）

- ① 解凍は冷蔵庫内（10℃以下、生食用魚介類は5℃以下）または流水解凍で行う。  
※自然解凍は、メーカー指示がある製品に限り、指定温度域・時間にて解凍する。
- 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 解凍品の再凍結は禁止とする。

### 4) 卵

- ① 納入したら、ヒビ割れなどがないか確認し、冷蔵庫で保管する。
- ② サルモネラ菌汚染予防のため、卵殻に触れた後は必ずハンドソープで手を洗浄する。
- ③ 十分に加熱調理する。
- 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。また、使用後は、付着残渣を取り除き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 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 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分間以上加熱を続ける。  
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) 手指を介した二次汚染を防ぐため、非汚染作業を行う際は両手に必ず衛生手袋を着用する。
- 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、残飯量を計量し、生ごみ処理機で処分する。

---

## 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。

調理台、盛付台、包丁、まな板など調理器具はすべて使用前に清拭・消毒すること。

### 1) 調理機器

- 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。
- ④ よく乾燥させる。
- ⑤ アルコール除菌スプレーを噴霧し、部品を組み立てる。
- ⑥ 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。
- ③ ②洗剤で洗浄し、水でよくすすぐ。
- ④ 各食使用後は、水で洗浄した後、洗剤で洗浄しよくすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム浸漬による殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所に保管する。
- ⑥ 作業使用前にはアルコールを噴霧し消毒殺菌する。

## 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。
- ③ 1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。
- ③ 1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 殺菌する。（次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm）
- 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。

- ④ 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)
- ⑤ 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。(除菌剤使用)
- 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。
- ③ 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

---

厨房機器や空調等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、早急に点検・修理を実施する。

#### 1) 食器洗浄機(食器洗浄室・結核病床用)

- 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 洗浄した食器類は高温殺菌し、十分に乾燥させる。(85℃40分間で設定)

### 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

- ① 1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 使用後は、そ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、毎日、始業時と終業時に、色、濁り、におい、異物の確認と残留塩素濃度の測定を行い記録する。
- 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。
- ② 1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。

### <清掃作業>

委託会社の衛生管理マニュアルに基づき、清掃作業を行い、記録する。また、記載のない箇所においても定期的に清掃を行い、清潔に保つこと。

- ・側溝 最低週2回以上、作業終了後ごみを取る。
- ・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)
- ・食品庫 食品の整理整頓を行う。