資料２

衛生管理・作業管理

指示書

仙台市立病院栄養管理科

目　　次

Ⅰ 衛生管理基準

Ⅰ　趣　旨

Ⅱ　重要管理事項

１．原材料の受け入れ・下処理段階における管理 ……1

２．加熱調理食品の加熱温度管理 ……1

３．二次汚染の防止 ……1

４．原材料及び調理済み食品の温度管理 ……3

５．その他

（１）施設設備の管理 ……3

（２）施設設備の清掃 ……4

（３）検食の保存 ……4

（４）調理従事者等の衛生管理 ……4

（５）その他 ……5

Ⅲ　衛生管理体制

１．衛生管理体制の確立 ……5
　納入業者の選定
　納入業者への指導

２．標準作業書 ……7
　手洗いマニュアル
　器具等の洗浄・殺菌マニュアル
　施設設備清掃マニュアル
　原材料等の納品マニュアル
　食品の保管管理マニュアル
　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
　食器、調理器具、機械及び容器の衛生管理マニュアル
　その他

（別表１）従事者等の衛生管理点検表
（別表２）調理施設の点検表
（別表３）原材料の取扱い等点検表
（別表４）食品の加熱加工の記録簿
（別表５）調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
（別表６）調理等における点検表
（別表７）調理器具等及び使用水の点検表
（別表８）検収の記録簿
（別表９）食品保管時の記録簿

Ⅱ 作業管理基準

1. 調理作業 ……23

2. 盛り付け作業 ……23

3. 検食 ……23

4. 配膳及び下膳 ……24

5. 施設及び設備等の管理 ……24

6. 患者サービスの向上等に関すること ……24

7. 緊急時の対応 ……25

Ⅰ 衛生管理基準

Ⅰ 趣 旨

本マニュアルは、仙台市立病院における食事療養業務が衛生的かつ安全に行われ、食中毒を予防するために HACCP の概念に基づき、調理過程における管理事項等を示したものである。この基準は医療法及び同施行細則の基準ならびに厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則るものである。

Ⅱ 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

（1） 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。

（2） 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。

（3） 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

（4） 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で「仙台市立病院食品規格書」に基づいた品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、表1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

（5） 原材料の納入に際しては、冷凍食品や缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回の調理で使い切る量を仕入れるようにすること。

（6） 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、標準作業書に従い、流水で十分洗浄し、必要に応じて電解水で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。（表皮を除去する場合を除く。）

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は「食品の加熱加工の記録簿」（別表4）に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（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）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

（1） 調理従事者は、次に定める場合には、「手洗いマニュアル」に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回手指の洗浄及び消毒を行うこと。

① 厨房に入るとき及び用便後
② 作業開始前
③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
④ 食品に直接触れる作業にかかる直前
⑤ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具、食器等に触れる場合
⑥ 使い捨て手袋を装着するとき
⑦ 鼻、口、髪、耳等にふれたとき

⑧ 調理器具以外の器物等（電話機等）に触ったあと
⑨ 盛り付けの前、配膳前
⑩ 青果類の下処理が終わったあと
⑪ 機械類を扱ったあと
⑫ 残飯処理や汚れ物に触れたあと

（2） 使い捨て手袋を使用する場合、下記項目を厳守し、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
① 手袋を着用する直前も手を洗い、消毒をしてから手袋を着用する。
② 使い捨て手袋を使用しての攪拌や和える作業は行わないこと。やむをえず、おひたし、付け合せ等の盛り付けをする場合は、新しい使い捨て手袋を使用し、アルコール噴霧してから使用すること。手袋は1つの作業が終了したら必ず交換すること。また、破れ等に注意すること。
③ 原則として次に定める場合に交換すること。一度使用したものは廃棄し、再利用しないこと。
・ 作業開始前及び用便後
・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
・ 扱う食品や作業が変わる場合
・ 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場合
・ 配膳前

（3） 原材料は、プレハブ冷蔵庫及び冷凍庫等の専用の保管場に、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごと、調理加工済み食品に区分して保管すること。
この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

（4） 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

（5） 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食果物の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用すること。

（6） 器具、容器等の使用後は「器具等の洗浄・殺菌マニュアル」に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫で衛生的に保管すること。
なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

（7） まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。

（8） フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

（9） シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。 特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、1つの作業が終わるたびに洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。

（10） 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱

う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。

（11）加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

（12）調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

（13）使用水は、色、濁り、におい、異物の他、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。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

（1）原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等につき、点検を行い戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

（2）冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

（3）調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理すること。
（調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について）
① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、ブラストチラーを用いる、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
② クックサーブの場合、調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
③ 配送には温冷配膳車を用い、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

（4）調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食できるようにすること。

5. その他

（1）施設設備の管理
① 施設の出入り口及び窓は極力閉めておくこと。
② 厨房内は食品の調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別し作業すること。
③ 履き物の交換は、各作業区域の入り口手前で行うこと。
④ 厨房内はドライシステムとして使用すること。
⑤ 施設は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品、私物等を置いたりしないこと。なお、部外者を立ち入りさせる場合は、事前に病院の許可を得た上、専用の清潔な帽子・白衣・履き物等を準備し、着用させること。
⑥ 厨房内が不在になる場合はドアを施錠すること。

⑦ 食品を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
⑧ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80％以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
⑨ 手洗い設備には指定されている手洗い用石けん、ペーパータオル、殺菌液等を補充し、常に使用できる状態にしておくこと。（なお、手洗い用石けん容器に詰め替える場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液で殺菌後、よく乾燥させてから石けん液を補充すること。）
⑩ トイレは調理従事者等専用のものを使用し、専用の手洗い設備、専用の履き物を使用すること。

（2） 施設設備の清掃
① 日常の清掃は、「施設設備清掃マニュアル」に従い、徹底すること。
② 施設設備は必要に応じて補修するので、破損箇所等については速やかに病院側に連絡すること。
③ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族昆虫等繁殖しないように努めること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
④ 施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。

（3） 検食の保存
① 原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、月日がわかるようにして、密封し、−20℃以下で2週間以上保存すること。
② 原材料は、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
③ 調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
④ 保存期間を経過したものは廃棄すること。

（4） 調理従事者等の衛生管理
① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
② 調理従事者は衛生的な態度を身につけること。
- 身体・衣服等は常に清潔を旨とし、調理室では専用の清潔な白衣、帽子、マスク、前掛け、履き物を着用すること。作業に携わらないときはこれらを着用しないこと。
- 爪は短く切り、マニキュアはしないこと。また、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等ははずすこと。
- 帽子は髪の毛がでないようにすること。
- 前掛けは非汚染作業区域用と汚染作業区域用にわけること。
- ゴム前掛け、長靴、ゴム手袋類は作業開始前及び終了後よく洗い消毒し常に清潔を保つこと。
- 調理中はマスクを着用すること。
- 厨房内では専用の履物をはくこと。また、調理室外に出るときは必ず履きかえること。
- 厨房内で更衣、休息，放痰等の不潔な行為をしないこと。

③ 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
④ 調理従事者等は全員、採用時及び年 1 回以上健康診断を受診すること。
⑤ 食品を取り扱うすべての人（搬入業者等も含める）を対象に月に1回以上の検便を実施すること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上ノロウイルスの検便検査を含めること。（ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1ｇ当たり10^5オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。）
⑥ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えること。
⑦ 調理従事者等は下記の症状がある場合は速やかに衛生管理者に申し出て調理作業に従事しないこと。

・ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐
・ やけど、切り傷や手指等に化膿創がある
・ 感染症の保菌者である
・ 本人もしくは同居者に感染症（赤痢、腸・パラチフス、0157、ノロウイルスによる感染性胃腸炎等）またはその疑いがある

⑧ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えること。

⑨ 本人や家族が感染症汚染地域を旅行し体調不良の場合には、保健所と連絡をとり検便を実施し、病院に報告すること。

⑩ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

⑪ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。

⑫ トイレは、調理従事者専用を使用し、トイレに入るときは調理作業時に着用する外衣、帽子、マスク、スラックス、前掛け等をはずし、専用の履き物にはきかえること。

⑬ 調理等に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

⑭ 食中毒が発生した時の原因究明を確実に行うため、原則として、調理従事者等は調理及び試食担当者以外は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

（5）その他

① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。

ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

残菜の処理

・ 残菜は種別ごとにまとめ、それぞれ残菜量を計量し記録すること。
・ 調理前下処理室から出た残菜は、所定の場所に置くこと。

ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。リサイクル生ごみ、ビニール、ダンボール、空き缶等は病院で定められた規定どおりに分別し、捨てること。

エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃すること。

Ⅲ 衛 生 管 理 体 制

1. 衛生管理体制の確立

（1） 受託業者当院総括責任者を運営管理責任者とし、衛生管理の総指揮の役割を担うこととする。また、主任管理栄養士を衛生管理者、主任調理師を安全管理者に指名する。

（2） 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、下記納入業者の選定を参考に品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、下記納入業者への指導を徹底すること。

納入業者の選定

① 保健所の食品衛生監視票を提出させ、良好な成績であることを確認すること。
② 業者の経歴書、経営内容及び施設設備、運搬能力等を調査し、納入に支障のない業者であること。
③ 食品衛生の知識が十分にあり、食品が清潔に取り扱われていること。
④ 食品の納入に際して、食品の種類に応じた温度管理をしていること。
⑤ 食品の品質や取り扱いについて、十分な知識、経験があり病院食を認識し、その立場を理解した業者であること。

納入業者への指導

① 腸内細菌検査(0157 の検査を含めた)を月1回以上受けさせ、結果を提出させること。
② 業者には食品の納入年月日及び納入時間を厳守させること。
③ 食品は製造、加工、保管、運搬、納入時等に衛生的に行わせること。
④ 食品納入容器は常に清潔なものとし、必要に応じてふたをつけさせること。
⑤ 使用する器具、機械、容器、及び食品運搬のための配送車は、常に洗浄し衛生的であること。
⑥ 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査結果表を提出させること。その結果、原材料として不的確と判断される場合には、納入業者の変更等適切な処置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
⑦ 納入業者の家族及び従業員に感染症や食中毒が発生した場合及び納入業者付近に伝染病多発のきざしが認められた場合には、衛生上危険が無くなるまで当該業者から購入しないこと。
⑧ 異物混入等が生じた場合には、事後報告をさせ適切な指導をすること。
⑨ 以上について、病院に随時報告し指導をうけること。

(3) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、調理済み食品の回収等必要な措置を講じ病院に報告すること。

(4) 責任者は、衛生管理者及び安全管理者に「調理施設の点検表」(別表2)に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果、改善処置を病院に随時報告し、点検結果については、1年間保管すること。

(5) 責任者は、点検の結果、異常の発生を確認したとき及び改善に時間を要する事態が生じた場合、速やかに病院及び受託業者に報告し、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。改善策については病院へ報告し承諾を得ること。

(6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。その内容について病院に報告すること。

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの汚染防止に努めること。

(8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

(9) 責任者は、調理従事者等に労働安全衛生規則第43条及び第44条に基づき、従事者採用時及び年1回以上定期的な健康診断を実施しその結果を病院に報告すること。この確認を経ず就労させてはならない。

また、月に1回以上の検便を受けさせその結果は速やかに病院に報告すること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせること。

(10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせる措置をとること。

(11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。

(12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等

は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせること。

（13） 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせること。

（14） 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けること。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

2. 標 準 作 業 書

（手洗いマニュアル）

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
   （1から3までの手順を2回実施する。）
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

1. 調理機械（フードカッター、スライサー等）
   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 流水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく水洗いする。
   ③ スポンジタワシに中性洗剤（希釈液）をつけてよく洗浄する。
   ④ 流水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
   ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又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 機械本体・部品を組み立てる。
   ⑧ 作業開始前に70％アルコール噴霧殺菌を行う。

2. 調理台
   ① 調理台周辺の片づけを行う。
   ② 清潔なフキンで水拭きする。
   ③ 規定に薄めた洗浄剤を染みこませたスポンジタワシで、表面をこすり洗いして、汚れを落とす。
   ④ 清潔なフキンで水拭きして、汚れと洗浄剤を完全にふき取る。
   ⑤ よく乾燥させる。
   ⑥ 70％アルコール噴霧又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⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等
   ① 流水（40℃程度の微温水が望ましい。）で洗浄して、食品残渣を取り除く。
   ② スポンジタワシに中性洗剤（希釈液）をつけてよく洗浄する。
   ③ 流水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
   ④ 除菌・漂白剤（希釈液）に浸漬殺菌する。
   ⑤ 流水で十分すすぎ、乾燥させる。
   ⑥ 清潔な包丁・まな板殺菌庫にて保管する
   ⑦ 一度使用したものを再び使用する場合は①～⑤を実施し使用する

4. ふきん、タオル等

① 流水(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(希釈液)をつけてもみ洗いをする。
③ 流水で洗剤を十分洗い流す。
④ 除菌・漂白剤(希釈液)に浸漬する。
⑤ 流水で十分すすぐ。
⑥ 清潔な場所で乾燥・保管する。

5. タワシ、スポンジタワシ等

① 流水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく水洗いして目立つ汚れをとる。
② 中性洗剤(希釈液)をつけてもみ洗いをする。
③ 流水で洗剤を十分すすぐ。
④ 除菌・漂白剤(希釈液)に浸漬する。
⑤ 流水で十分洗い流す。
⑥ 十分に水を切り、清潔な場所で乾燥する。
⑦ 専用の場所に保管する。

※塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。
(参考文献)「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」
(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf)
※大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

(施設設備清掃マニュアル)

【調理室、下処理室、配膳室】

① 床面(排水溝、グリストラップを含む)は1日1回以上清掃する。
② 内壁は床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日1回以上清掃する。床面から 1m以上の部分は1ヶ月1回以上清掃する。
③ 天井、窓、換気扇、蛍光灯等は月1回以上定期的に清掃する。
④ そ族・昆虫等の有無にかかわらず定期的に駆除を実施、記録すること。
⑤ 常に整理整頓を心がける。

【食品庫、倉庫】

床面は1日1回以上清掃する。
① 天井、窓、換気扇、蛍光灯等は月1回以上定期的に清掃する。
② そ族・昆虫等の有無にかかわらず定期的に駆除を実施、記録すること。
③ 常に整理整頓を心がける。

【戸棚、パンラック等】

定期的に清掃を実施する。
① 規定に薄めた洗浄剤をスポンジタワシに含ませ、こすり洗いする。
② 清潔なふきんで洗浄部分を水、又は温湯で十分に水拭きして取る。
③ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
④ アルコール以外で消毒した場合、清潔なふきんで殺菌部分を水、又は温湯で十分に水拭きして取る。

【エレベーター】

毎食、配膳終了後、床面、内壁を水拭きし、消毒すること。

【配膳車、下膳カート】

毎食、病棟から戻り次第速やかに洗浄し、その後消毒すること。

【休憩室】
整理整頓を心がけ、1日1回は清掃すること。

（原材料等の納品マニュアル）

食品の選定

「仙台市立病院食品規格書」に基づいた衛生的な食品を選定すること。また規格書に載っていない食品を選定する場合は事前に病院側に報告すること。

食品の検収

① 原材料の納入に際しては、「食品規格書」及び下記により確認して不備があれば返品するなどし、指導すること。
② 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、所定の場所で行うこと。
③ 納入の際、業者にも白衣、帽子、マスクを着用させること。
④ 検収時間、数量、品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際表 1 に従い適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）、異物混入、食品の包装、容器、消費期限又は賞味期限等について確認し、その結果を記録し、病院側の点検を受けること。
⑤ 原材料は床にじか置きしないこと。
⑥ 納品者の服装、手指が衛生的であるかチェックし不備があれば指導すること。
⑦ 納品者の衛生及び温度管理状況が適正であるかチェックし不備があれば指導すること。

表 1　納入温度

食品名	納入温度
凍結卵	−18℃以下
冷凍食品	−15℃以下
肉及びその加工品、魚、練製品 牛乳、豆腐、油揚げ類、めん類 プリン、ヨーグルト類、乳製品、バター、チーズ、 マーガリン、ゼリー　　※　要冷蔵食品	0～10℃
その他の食品	指定しない

食品別納入時留意点

【全食品共通】
① 仙台市立病院食品規格書に適合しているか
② 納入時の温度は適切か
③ 異物混入はないか
④ 容器、包装は衛生的か

（食品の保管管理マニュアル）

食品の保管

① 食材はできるだけ1回で使い切る量を購入し、保存可能な食品も必要最小限にとどめること。特に生鮮食品については、保存、使いまわしのないようにすること。
② 食品は食品庫、冷蔵・冷凍庫に適切な温度「原材料、製品等の保存温度」（表2）に基づき適正に保存すること。
③ 冷凍で納入された食品は、原則として1ヶ月で使い切ること。
④ 生で納品された魚・肉は、当院で冷凍保存しないこと。
⑤ 食品庫出入り口等を開放しないようにすること。
⑥ 食材の分類ごとに区分して保管し、相互汚染を防ぐ。また、床面に直接置かないこと。
⑦ 調味料や乾物等の保存食品は、先入れ、先出しを徹底すること。
⑧ ダンボールは原則として食品庫へ持ち込まないこと。ただし、非常用備蓄食品で流通経路において衛生管

理が確認されている物についてはその限りではない。

冷凍庫・冷蔵庫

① 庫内温度は作業開始前、終了後に確認し記録すること。
冷蔵庫(室)の温度　5℃以下
冷凍庫(室)の温度　－20℃以下
② 調理済み食品は清潔な専用のフタ付容器にいれるか、ラップ等して収納すること。
③ 熱いものを収納する場合は、品温を下げてから収納すること。
④ 原材料と調理済み食品は、接触しないように区分して相互汚染を防ぎ、収納すること。
⑤ 庫内の収納品は 60～70%以内にとどめる。扉の開閉は敏速にかつ最小限にすること。
⑥ 庫内は整理整頓し、週に 1 回は必ず庫内を清掃、殺菌すること。

表2 原材料、製品等の保存温度

食品名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン） 砂糖 液状油脂 清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと）	室温 室温 室温 室温
食肉 細切りした食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食肉製品 冷凍食肉製品	１０℃以下 －１５℃以下 １０℃以下 －１５℃以下
冷凍食品、冷凍完調品	－１５℃以下
魚肉ソーセージ、特殊包装かまぼこ	１０℃以下
殻付き卵 液卵 凍結卵	１０℃以下 ８℃以下 －１８℃以下
ナッツ類 チョコレート	１５℃以下 １５℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	１０℃以下 ５℃以下
乳・濃縮乳・脱脂乳・クリーム バター・チーズ・練乳	１０℃以下 １５℃以下
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	１０℃以下

保管食品の使用前安全確認

食品は使用前に異常がないか確認すること。鮮度、品質を確かめ不良品は除き、異常があった場合は衛生管理者に連絡すること。

① 異味、異臭、変色、カビの発生等ないか。
② そ族、昆虫のふん等異物混入していないか。
③ 乾燥、吸湿していないか。
④ 容器の破損等がないか。

調理・加工・盛り付け

① クックサーブの場合、調理盛り付けは「作業管理基準」にそって作業し、調理後2時間以内で喫食するように努めること。
② 食品や器具の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を予防するため、床面から 60cm 以上で行うこと。なお、食缶で食品を取り扱う場合には 30cm 以上の場所で行うこと。
③ 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行う。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
④ 包丁、まな板、ざる、鍋等の調理器具類は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを混同しないようにして使用し、二次汚染されないようにすること。また、床面に直接置かないようにすること。
⑤ ふきんは使用用途ごとに区分し、頻繁に取り替え、常に清潔な状態で使用すること。ただし、盛り付け後清拭するふきんについては、使い捨てのもの(ペーパータオル可)を使用すること。
⑥ 生食する野菜、果物、調理後の食品は、消毒された専用のまな板、包丁、容器を使用し、使い捨手袋を着用して、作業すること。
⑦ 下茹で等は調理直前に行うこと。
⑧ 加熱食品は「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」に従い中心温度計を用いて、中心部が 75℃で1分間以上(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℃で 1 分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認すると共に、温度と時間の記録を行う。
⑨ 食品の加熱状態や異物の混入に注意しながら作業を行う。異常を発見した場合は速やかに衛生管理責任者に報告し、指示に従うこと。
⑩ 盛付作業の前に食器、器具等が清潔で汚れが付着していないか確認すること。
⑪ 盛付作業は手指を洗浄・消毒して、使い捨て手袋を着用し、トング、お玉等を使用すること。
⑫ やむを得ずおひたし、付け合せ等を手で盛り付けるときは使い捨て手袋を着用すること。
⑬ 作業中手袋をしたまま他の作業を行ったり、着衣、マスクに触ったりしないようにすること。
⑭ 使い捨て手袋は作業ごとに取り替えること。

【野菜・果物】

① 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
② 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。(冷凍野菜は－15℃以下)
③ 3槽のシンクを使用し、3回以上水洗いする。葉物等はジェットキャビティで洗浄する。根菜類、果物類は専用スポンジ、タワシを使用して1個ずつ洗う。なお、生食用野菜、果物はさらに電解水に15分間浸し、流水で十分すすぎ洗いする。
④ 水切りする。
⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。生食するものは、調理台を消毒してからカット作業をする。
⑥ 清潔な容器に入れる。
⑦ 清潔なシートで覆い(容器がフタ付きの場合を除く)、調理まで30分以上を要する場合には 10℃以下で冷蔵保存する。

【魚介類、食肉類】

① 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
② 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℃以下、魚介類については5℃以下で保存する(冷凍で保存するものは－15℃以下、解凍は冷蔵庫にて行う)。
③ 専用のまな板、包丁でカットする。
④ 速やかに調理へ移行させる。

冷凍食品の解凍

① 一度に使い切る量を解凍し、一度解凍したものは再凍結しないこと。
② 解凍は原則として冷蔵庫内で行うこと。
③ 急ぐ場合はビニール袋に入れ、流水で解凍するが、シンクを解凍槽として使用する場合は使用前後で適

切に洗浄殺菌すること。
④ 解凍時、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注意する。

製品の放冷、保管

① 調理後の食品の冷却、非加熱食品の下処理後における厨房等での一時保管は、他から二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。また、蓋付容器等を使用すること。
② 調理後直ちに提供される食品以外は適正温度で管理すること。「調理後の食品の温度管理に係わる記録の取り方について」(別表5)に基づき記録すること。
1) 加熱調理後、食品を冷却する場合には速やかに温度を下げること。この場合、冷却開始時間、冷却終了時間を記録すること。
2) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
調理終了後 30 分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。

(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)

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. 焼き物及び蒸し物
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分以上加熱続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は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、中心温度の設定は、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. 煮物及び炒め物
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、野菜類の冷凍食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するとともに、その時点からさらに1分以上加熱続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は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。

(食器、調理器具、機械及び容器の衛生管理マニュアル)

① 食器、調理器具等の使用に際しては、丁寧に扱い、破損等により不足が生じたときには病院に連絡するとともに、仕様書の「経費の負担区分」に基づき適時補充すること。

② 食器等は必要に応じて漂白処理を行うこと。
③ 包丁、まな板などの器具、容器類は用途別及び食品別（下処理にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理にあたっては、調理済食品用、生食野菜・果物用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにする。
④ 器具、容器使用後は「器具等の洗浄・殺菌マニュアル」に従い、全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、衛生的に保管する。
⑤ 原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは決して行わないこと。
⑥ 作業を始める前に作業台の殺菌を行い、必要に応じ、作業が終わるごとに洗浄・殺菌を行う。
⑦ シンクは1つの作業が終わるたびに洗剤で洗浄し、殺菌を行い再び使用すること。
⑧ フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌すること。

（その他）

水質検査

使用水は色、濁り、匂い、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。

検 食

① 管理栄養士は患者に供食する 30 分前に検食し、鮮度、量、味付け、盛付け、色彩、温度等確認し、記録すること。
② 異常があった場合すみやかに病院側へ連絡し措置を講ずること。

（別表 1）

従事者等の衛生管理点検表

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

氏　名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点 検 項 目		点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。		
2	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。		
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。		
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。		
5	毛髪が帽子から出ていませんか。		
6	作業場専用の履物を使っていますか。		
7	爪は短く切っていますか。		
8	指輪やマニキュアをしていませんか。		
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。		
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。		
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。		
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者	点検結果

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 2）

調理施設の点検表

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

1．毎日点検

	点 検 項 目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。（床面、内壁のうち床面から1ｍ以内の部分及び手指の触れる場所）	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2．1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（天井、内壁のうち床面から1ｍ以上の部分）	

3．3 カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 3）

原材料の取扱い等点検表

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い（毎日点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点 検 項 目	点検結果
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 4）

食品の加熱加工の記録簿

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
（揚げ物）	①油温		℃	油温	℃
	②調理開始時刻		:	No.3（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃
		B	℃	No.4（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
		C	℃	油温	℃
	④③確認後の加熱時間			No.5（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	⑤全加熱処理時間			油温	℃

品目名	No.1			No.2（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
（焼き物、蒸し物）	①調理開始時刻		:	確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	℃	No.3（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
		B	℃	確認時の中心温度	℃
		C	℃	No.4（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	③②確認後の加熱時間			確認時の中心温度	℃
	④全加熱処理時間				

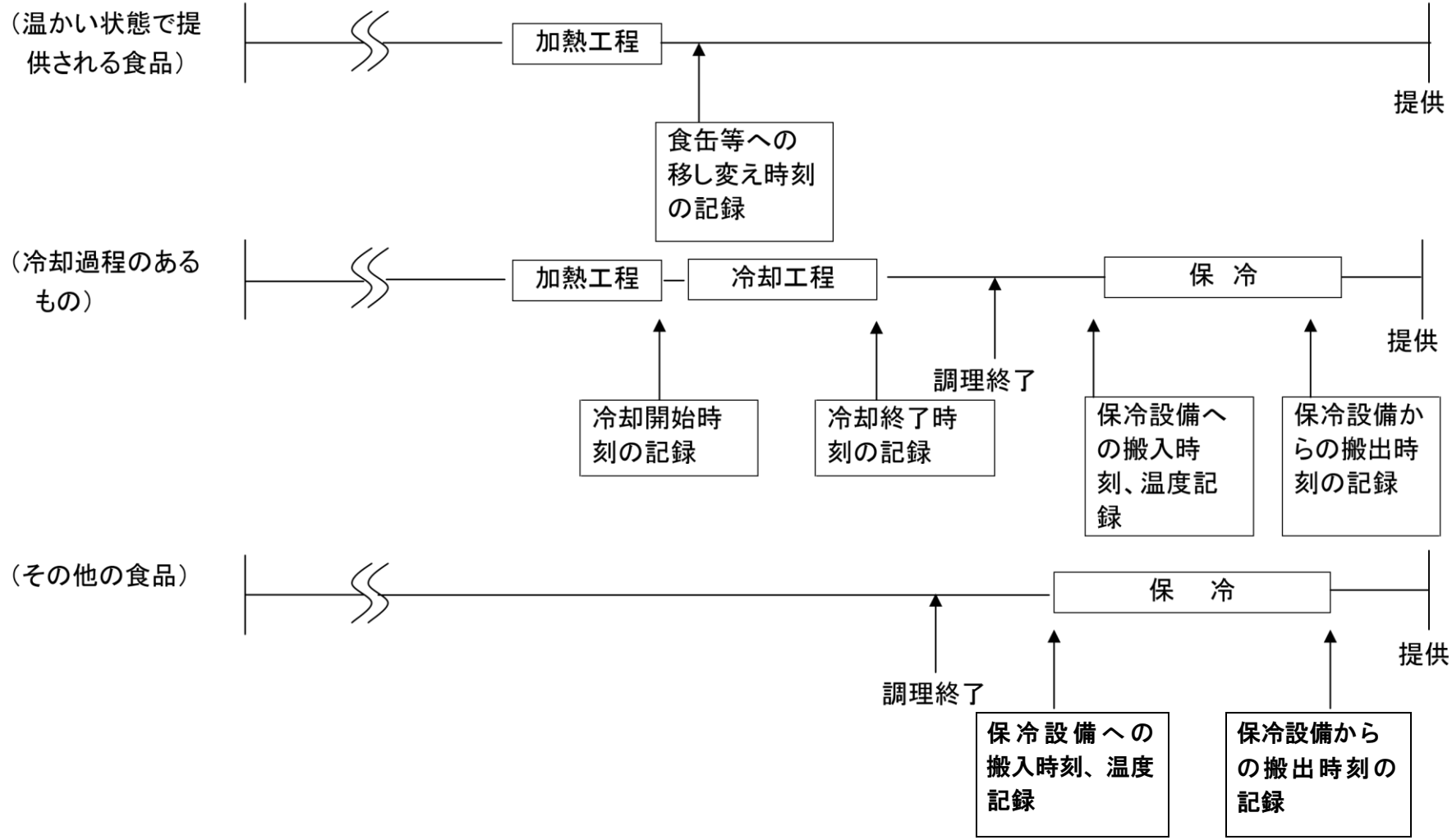
品目名	No.1			No.2		
（煮物）	①確認時の中心温度	サンプル	℃	①確認時の中心温度	サンプル	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		
（炒め物）	①確認時の中心温度	サンプル A	℃	①確認時の中心温度	サンプル A	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 5）

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について

（調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合）



（別表 6）

調理等における点検表

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。	
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上（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）等）加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか.	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ばさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 7）

調理器具等及び使用水の点検表

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。（使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg／ℓ
						mg／ℓ
						mg／ℓ
						mg／ℓ

③ 井戸水、貯水槽の点検表（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

（別表 8）

検収の記録簿

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

納品の時 刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

（別表 9）

食品保管時の記録簿

令和　　年　　月　　日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内（室内）温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内（室内）温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

Ⅱ　作業管理基準

1. 調理作業

（1）　調理は、栄養・衛生面に十分注意し、献立表及び配膳表に基づき行う。
クックサーブの場合、直前調理を基本とし、喫食時間から起算して2時間以内から開始すること。

（2）　納品、下処理、調理は大量調理施設衛生管理マニュアルに添って実施すること。

（3）　厨房設備機器を駆使したクックチルなど献立にふさわしい作業工程を工夫し、よりよい条件で食事を提供できるよう努めること。

（4）　調理上不明な点がある場合、予め病院側に確認する等調整し、正確な調理を行うこと。

（5）　調理過程において、万一食品の不良や量の過不足等を生じた場合は、責任を持って速やかに対応し、病院に報告すること。

（6）　全ての食事において、病院の指示がある場合は、患者の摂食状況に応じた形状（大きさ、固さ等）を調整し、提供すること。

（7）　生果物、生野菜については、直前調理を基本とし、食べやすくカット・皮むきを行うこと。

（8）　個人対応患者の食事について、治療食についての知識と調理技術を有する専任の職員で調理を行い、配膳時ミスのないように注意すること。

（9）　調乳は調乳室において行い、衛生面には特に留意すること。

（10）常に調理技術の習得、向上に努めること。

（11）緊急及び臨時の食事についても速やかに対応すること。

（12）糖尿病教室等において、病院からの要請があった場合、調理の協力をすること。

2. 盛り付け作業

（1）　盛り付けは、患者個々の盛り付け指示量を厳守し、衛生に配慮するとともに、視覚的に患者の食欲が出るよう盛り付けに工夫を行うこと。

（2）　ホットフードカート、コールドフードカート等を利用し、適温喫食に努めること。

（3）　温冷配膳車への食事格納が終了したときは、不備のないよう、必ず点検を行うこと。

（4）　盛り付け技術については常に研究・工夫を怠らないこと。

（5）　盛り付け後の余った料理は、病棟からの追加オーダー時間が過ぎたら速やかに適正に処分し、従事者の食事になるようなことは決してしないこと。

3. 検食

（1）　医師または管理栄養士（病院）の行う検食は、病院の指示する食数を所定の時間までに指定する場所に準備すること。

（2）　検食は、病院で指示した食種について準備すること。

（3）　検食の評価は、献立・調理方法等に反映させること。

4. 配膳及び下膳

（1） 適時適温に対応するため、料理の味を損なわないように短時間での配膳に心がけること。

（2） 温冷配膳車を操作するときは、前に立ち、 引っ張る動作とし、前後の安全を確認しながら事故防止に努めること。

（3） 配膳については朝食7時45分、昼食12時、夕食18時に患者が喫食できるよう配膳室において看護師に引き渡すこと。なお、遅食については、この限りではない。

（4） 15 時の間食の配膳を行うこと。

（5） 下膳については患者の喫食に要する十分な時間を考慮し、朝食8時45分、昼食13時、夕食19時に実施すること。何らかの理由により配膳時間が遅れた場合は、それに合せて下膳を遅らせること。また、遅れ膳（下膳時に回収できなかった膳）についても、速やかに引き膳するよう努めること。

（6） 食札は、毎食、全患者分を出力して使用するが、オーダー締め切り後は手書きの食札を使用してもかまわない。

（7） 配膳・下膳に関して病院で指示したことについては、速やかに対応すること。

（8） 配膳・下膳時は、安全の確保に留意し、事故が起こらないよう注意を払うこと。

5. 施設及び設備等の管理

（1） 施設の管理

・ 厨房内におけるガス、電気、水道水等の使用及び出入り口の施錠、火気点検等安全管理に万全を期すこと。

・ 厨房施設内におけるガス、電気、水道水の使用については、節約に努め、効率よく調理するよう心がけること。

（2） 設備等の管理

・ 調理機械等の主要な設備は、その取り扱い要領をよく理解し、故障、事故等起こらないよう保守管理に努めること。また機器説明書に従い、使用後の清掃、油さし等メンテナンスを行うこと。

・ その他調理機器、食器等の使用に際しては、丁寧に扱い、破損等により不足が生じたときには病院に連絡すること。

6. 患者サービスの向上等に関すること

（1） 病院の求めに応じ、患者サービスの向上に資するため、次の食事を実施すること。

① 個別対応食

・ 院内食事基準掲載外の栄養基準であっても治療上必要な食事の提供

・ アレルギーや宗教上等の理由による禁止食への対応

・ 食欲不振や身体的状態の悪い患者への対応

・ 嚥下障害等への対応

・ 嗜好等により食べられない患者に対する代替食の提供

・ 経腸栄養剤、付加食品等の提供

・ 末期ガン患者・緩和ケア患者等への対応

② 選択メニュー

③ 行事食

（2） その他

① 掲示用献立表の作成と貼りだし

各病棟及びデイルームの献立表を作成し、毎週金曜日 17：00頃貼り替えに行く。

② 患者の食事調査

残食状況に関する調査･記録を行い、病院に報告すること。

病院の実施する嗜好調査等に協力し、食事療養の改善に向けた取り組みに協力すること。

③病棟訪問

病棟訪問には積極的に参加すること。

7. 緊急時の対応

（1） 地震、火災等非常事態が発生し、連絡を受けた場合は、直ちに必要な従事者を出勤させること。

（2） 停電のときは、業務に支障の生じないよう業務工程を工夫管理すること。

（3） その他特別な理由により、困難な事態が生じた場合は速やかに病院に報告し、協議の上、業務に支障のないよう配慮すること。

このことについては、「仙台市立病院危機管理マニュアル」等に従い、予め「緊急対応マニュアル」を作成し（内容は、病院と協議すること。）、病院に提出し、有事の際は、マニュアルどおり対応すること。

（4） 大規模災害に備え、病院の指示により備蓄食品を用意し、管理すること。

（5） 食中毒が発生した場合は、病院の指示に従って対応を行うこと。

（6） 食中毒事故発生の場合に備えて、予め病院が承認した業者と「食中毒発生時の食事の確保」について契約を行い、病院に報告すること。