

[栄養指導研究所だより別冊 1]

衛 生 管 理 の 充 実 対 策

| | | |
|---------------|-------|---|
| 1. 衛生管理の必要性 | | 1 |
| 2. 衛生管理の対象 | | 1 |
| 3. 重要管理点 | | 2 |
| 4. 従事者の衛生管理 | | 3 |
| 5. 食品の衛生管理 | | 5 |
| 6. 施設・設備の衛生管理 | | 8 |

平成15年8月

(社) 千葉県栄養士会栄養指導研究所

衛生管理の充実対策

1. 衛生管理の必要性

特定給食施設における衛生管理の目的は、食中毒や異物の混入などの事故を防ぎ、衛生的に安全で、成長・発育や健康の維持、病気の治療に適した食事を提供することにある。

平成8年に猛威を振った腸管出血性大腸菌O157食中毒発生時に明らかになったように、食中毒は抵抗力の弱い幼児やお年寄りに発生しやすい。

特定給食施設における給食業務にあっては、「衛生的で安全な食事」を提供することがなによりも優先される事柄である。

衛生管理の徹底は、従事者の一人ひとりが衛生管理の必要性や食品、施設・設備、自己の衛生管理の方法などを十分に理解して、日常の業務で励行することにより成しえるものであることを認識して業務に当たることが必要である。

そのためには、従事者に対する反復・継続した衛生教育を行うことが重要である。

2. 衛生管理の対象

衛生管理体制を整備するに当たっては、細菌の汚染要因や異物の混入要因などを理解し、これらの予防に必要な作業を徹底する必要がある。

食中毒や異物の混入などの事故の発生要因としては次の事項が挙げられる。

【食中毒】

- (1) 食品が汚染されている 《食品》
- (2) 従事者が保菌している 《人》
- (3) 施設・器具が汚染されている 《施設》
- (4) 管理上の不注意による 《人》
- (5) 水が汚染されている

近年、水が原因になって発生した事故としては、O157食中毒やレジオネラ症などの事例が知られているが、通常の衛生管理が行われている場合は、水は食中毒や異物の混入などの原因になることは稀である。

【異物の混入】

- (1) 食品に異物が混入している 《食品》
(虫、石、土など)
- (2) 従事者が異物を調理場に持ち込む 《人》
(クリップ、ホッチキスの針、輪ゴムなど)

- (3) 機械・器具などからの落下や調理道具などの破片の混入 …………… 《施設》
(ビス、プラスチック、たわし、ザルなどの破片など)
- (4) 不注意による混入や混入の見逃し …………… 《人》
(髪の毛、虫、その他)

衛生管理の対象は、従事者と納入業者、喫食者などの「人に関する衛生管理」と「食品に関する衛生管理」、「施設・設備に関する衛生管理」とに分類される。

3. 重要管理点

衛生管理は、施設・設備などの清潔の保持と各種の作業を適正に行って、食中毒の発生や異物の混入などを防止することが基本になる。

日常業務においては、食品の購入から配膳、喫食に至るまでの各作業工程における「汚染要因」(異物の混入要因)、「増殖要因」、「生存要因」を予測して重要管理点を定め、汚染要因(異物の混入要因)を取り除くための対策を行うことにより衛生管理は徹底できるといわれている。

具体的には、H A C C P (危害分析・重要管理点システム)の概念に基づき、施設・設備の種類や配置、作業工程などを点検し、汚染要因を一つひとつ取り除くことにより衛生管理体制の整備を図ることが必要である。

注 印は「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成8年3月31日 衛食第85号)において「重要管理事項」として示されている事項である。

- (1) 従事者に対する衛生教育の徹底と日常業務での励行
配置時の基礎教育と反復・継続した教育により、衛生管理意識の高揚を図り、日常業務において衛生管理を徹底すること。
- (2) 食材料の検収と保管
原材料受入れおよび下処理段階における管理を徹底すること。
- (3) 調理加工時の取扱い
加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱し、食中毒菌を死滅させること。
- (4) 保存時の管理
加熱調理後の食品および非加熱調理食品の2次汚染の防止を徹底すること。
食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料および調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- (5) 施設・設備、機械・器具の清潔の保持

調理器具や保管設備を清潔に保ち、食品や料理の二次汚染を防ぐとともに、保存時の管理を安全なものとする。

(6) 定期的な点検と消毒

衛生管理に関する業務が適正に行われているか否かについて客観的な点検を定期的実施すること。また、定期的にゴキブリなどの駆除を実施すること。

4．従事者の衛生管理

衛生管理の徹底は、従事者に対する衛生教育の充実、日常業務における励行、実施状況の確認と再教育などによって行う。

(1) 衛生教育

日常業務における衛生管理の徹底は、従事者に対する衛生教育が基本になる。教育は、新規配置時の基礎教育と定例的に行う反復・継続した教育とに分けて行う。

配置時は、衛生管理の必要性や手洗いをはじめとする自己の衛生管理と調理場内の衛生管理区分などを含む食品衛生の基礎を教育する。

配置後の反復・継続した教育は、衛生管理の必要性を再確認するとともに、作業の種別による衛生管理の具体的な実施方法のほか、事故の事例などを取り上げるなどにより、絶えず衛生管理の重要性を認識させ管理を徹底させる。

(2) 衛生的な習慣

衛生管理の徹底は、従事者の一人ひとりが衛生管理の実際を知識として理解するとともに、日常の業務において、良い習慣として実施することが必要である。

以下は、給食業務に従事するすべての者が習慣として身に付け、実施しなければならない事項である。

身体および被服などの衛生

ア．専用の帽子、白衣、ズボン、マスクなど清潔なものを着用する。

イ．身体、頭髪、手指、爪などは清潔にし、爪は常に短く切る。

ウ．作業を行うときは、マニキュア、指輪、時計、ピアス、ネックレスは付けない。

エ．調理場内は衛生管理の区分に従って専用の履物を履く。

オ．トイレに入るときは、トイレの中で白衣や帽子などが汚れたり、細菌に汚染されないよう必ず脱いで入る。

カ．盛り付けを行うときは、専用の使い捨ての手袋を付けて行う。手袋を付けた後は、食品や料理以外の物には触れない。

手指の洗浄と消毒

次のときは、必ず手を洗って消毒をする。

ア．調理場に入る前。

イ．トマトやレモン、漬け物、果物など生で食べる食品（料理）のカットや盛り付

け作業を行う前。

ウ．焼き物や煮物、茹で物など加熱調理が終わった料理（食品）に触れる前。

エ．汚染作業区域で作業を行った後。

（野菜や魚、肉、卵などの下処理や仕込みなどを行った後。清掃作業を行った後）

オ．トイレに入った後。

カ．頭髮や耳、鼻などに触れた後。

キ．調理作業や清掃作業が終わった後。

ク．配膳や下膳から調理場に帰ってきた後

手洗いの方法

手洗いの目的は、手に付着している汚れや病原菌を石けんで洗い流し（除菌）、逆性石けんまたは消毒用アルコールなどで消毒（殺菌）して、手を清潔にすることであり、衛生管理を徹底する上での基本になる。

給食業務に従事する者の手洗いは、水で洗うだけでは不十分で、石けんを付けて洗い、逆性石けんや消毒用アルコールなどで消毒するまで行わなければ、手を洗ったことにはならない。

手洗いは、次の順序で行う。

ア．手指を流水で洗う。

イ．手に石けんをたっぷり付けて、良く泡立て、ブラシを使用して爪の中を洗う。
指と指の間、手の平、甲、腕の順で丁寧に洗う。

ウ．流水で石けんを洗い流す。

エ．逆性石けんを3～5滴、手の平に落とし、指の間までもみ洗いして消毒する。

オ．流水で洗い流す。

カ．ペーパータオルを使って水気を拭き取る。

消毒に消毒用アルコールを使用するときは、流水で石けんを洗い流した後、ペーパータオルで水気を拭き取ってから消毒用アルコールをまんべんなく手に付ける。

(3) その他

就業の禁止

ア．ウイルス性腸炎（ノロウイルスやロタウイルスなど）などに感染したときは、速やかに報告し就業してはならない。

イ．下痢、発熱、体表面の化膿性疾患があるときは、速やかに報告する。

ウ．家族が流行性の感染症に感染したときは、速やかに報告する。

定期細菌検査と健康診断の実施

毎月の検便と年1回の健康診断を受ける。

調理場内への部外者の立入りの禁止

納入業者や部外者は、調理場内への立入りを禁止する。機械・器具などの修理のために立ち入るときは、専用の白衣と履物などを着用させる。

5．食品の衛生管理

食品の衛生管理は、食品の購入から保管、下処理、調理、盛り付け、喫食に至るまでの個々の作業に十分な管理が必要である。

(1) 一般的な注意

適正な保管

ア．食品は、食品庫や冷蔵庫、冷凍庫などそれぞれの食品の保管に適した温度で保管する。

イ．魚や肉、卵、豆腐などは、他の食品に触れないよう専用の容器に入れて保管する。

ウ．調理済みの料理や食品（洗浄後の生食の野菜、果物なども含む）は、冷蔵庫または温蔵庫で保管し常温に置かない。

エ．冷蔵庫を過信しない。

冷蔵庫に保管していても日数が過ぎれば変質するので、賞味期限が見やすいように収納したり、詰め込みすぎないように注意する。

鑑別技術の習得

魚や肉、豆腐、野菜などの生鮮食品の鑑別技術を身に付ける。

使用時の注意

食品を使用するときは、鮮度や納入日、賞味期限などに注意し、衛生上疑わしいと思うときは速やかに報告して指示を受ける習慣を付ける。

洗浄時の注意

食品を洗うときは、十分な量の流水で洗う。

（ボ－ルなどに溜めた少量の水で洗ったのでは、汚れや異物の除去、細菌の除菌はできない。）

(2) 献立の適正

夏季期間中の使用食品の制限

夏季期間中（6～9月）は、食中毒の原因になりやすい食品の使用を控え、使用するときは、十分に加熱できる料理にする。

無理のない献立

献立の内容は、従事者の業務処理能力、設備や調理機器の能力、食器の種類と数などを十分に勘案して作成し、衛生管理がおろそかにならないようにする。

(3) 保管の適正

検収後、下処理後、調理・盛り付け後の食品（料理）は、その食品（料理）の保存に適した温度管理のもとに保管する。

食品庫内の保管

- ア．食品は、種類別に区別し、仕入れの古い物や賞味期限の近い物から順に使用できるように整理・整頓する。
- イ．食品庫は、高温多湿にならないように日中は換気扇を付ける。
- ウ．食品庫には、洗剤や薬品など紛らわしい物を置かない。
- エ．食品は、棚の上に置くこととし、床に直接は置かない。
- オ．在庫の食品を出庫したときは、出庫伝票に食品名と数量を記入する。
- カ．食品庫内は、清掃に努め清潔を保つ。

冷蔵庫・冷凍庫内の保管

- ア．庫内の温度は、1日2回記録する。
作業中は、冷蔵庫や冷凍庫が正常に稼働しているかときどき確認する。正常に稼働していないときは、速やかに報告する習慣を付けさせる。
- イ．食品ごとに置く棚の位置を決め、冷蔵庫内での2次汚染を防ぐ。
- ウ．魚や肉、卵、豆腐などは、専用の容器に入れて保管する。
- エ．汁のたれる物は、下にボ - ルやバットなどを置き、下の棚にある食品の2次汚染を防ぐ。
- オ．茹でるなどの下処理の終わった食品や洗浄・消毒の終わった果物や生野菜などは、ラップや蓋をして定位置に収納し、2次汚染を防ぐ。これらを置いた上の棚には、物を置かない。
- カ．原材料と調理済み食品や包装された状態でそのまま使用する食品（牛乳やヨーグルト、チ - ズ、ジャムなど）、残った果物などは、棚の位置を変えたり、専用の容器などに入れて保管し、他の食品からの2次汚染を防ぐ。
収納するときは、賞味期限が長い物を奥に置き、期限の短い物を手前に置く。
- キ．食品を使用するときは、賞味期限を確認し、賞味期限が迫っている物が多く残っているときは、発注量を減らしたり、早急に献立に組み入れて使用する。
賞味期限の切れている物は捨てる。
- ク．扉の開閉は、敏速、最小限にする。

(4) 調理工程における衛生管理

衛生処理

- ア．下処理：洗浄 除菌（必要に応じて消毒） 切裁の適正
魚介類と野菜は、別なシンクで洗う。
生で食べる果物や野菜、漬け物などを洗っている近くで、魚や肉、卵の下処理をしない。

魚や肉、卵などの下処理（しょうゆや味噌などへの漬け込み、割卵など）が終わって、加熱調理まで時間があるときは、冷蔵庫に保管する。

イ．主調理：微生物を死滅させ衛生的に安全な食べ物にする

加熱調理後や茹でた後の保管の際に、他の食品や容器、手指などから2次汚染しないように注意する。

十分な洗浄

食品の洗浄には、不純物や異物、有害物（汚れや病原菌、農薬）などを除去する役割がある。

ア．魚や貝類は、調理前に流水で手早く洗う。

イ．野菜や果物は、流水で十分に洗う。

ウ．シンク、包丁、まな板は、魚・肉用、野菜用に区別し、使用後は中性洗剤を付けて十分に洗う。包丁とまな板は、水気を拭き取ってから包丁まな板殺菌庫に収納する。殺菌灯の球が切れていないか注意する。

十分な加熱

煮る、炒める、蒸す、揚げる、茹でるなどの加熱処理には、食中毒細菌をはじめとする微生物を死滅させ、食品を消化しやすくするなどの役割がある。

ア．加熱調理食品の中心温度は、「75 で1分以上」になるよう十分に加熱する

イ．ノロウイルスなどのウイルス類は、これ以上の温度が必要といわれている。

ウ．冷凍食品は、中心部の温度が上がり難いので注意する。

ブドウ球菌とサルモネラ菌の産生毒は、通常の加熱処理では毒性が残る。毒素が産生されないうちに加熱処理を行って細菌を死滅させることが必要である
平成12年6月に大阪府で発生した雪印乳業による史上最大の食中毒事件は黄色ブドウ球菌の産生毒素によるものである。

エ．加熱調理は盛り付け時間を考慮して、配膳時間に合わせて開始する。

2次汚染の防止

ア．盛り付けや果物の皮向きなどの作業は、専用の手袋を付けて行う。

イ．出来上がった料理や食品は、常温に置かず温料理は温蔵庫（75 以上）に、冷料理は冷蔵庫（7 以下）に保管する。

ウ．冷蔵庫や温蔵庫などは、庫内の整理・整頓と清掃・消毒、温度管理の徹底に努める。配膳車は、庫内の清掃・消毒に努める。

(5) 保存食

盛り付け時に、1品の料理について50g程度をそれぞれ専用の容器やビニール袋に入れ、日付と食区分を記入して1食分をまとめて専用の冷凍庫の所定の場所に入れて14日間保存する。

煮物や汁物など余熱のある物は、冷ましてから冷凍庫に保管する。

原材料も 1 品ずつ専用のビニール袋に入れて同様に保存する。

6．施設・設備の衛生管理

施設・設備の衛生管理の基本は、室内外および機器の清潔の保持と食器、調理器具類および従事者の手指の洗浄と消毒である。

(1) 基本的な事項

清潔の保持

- ア．日常の調理や食器の洗浄などの作業の中で、清掃、消毒、乾燥、整理・整頓などを行って清潔の保持に努める。
- イ．調理機器や施設・設備などは、日程を定めて計画的、定期的に清掃する。特に調理場への出入り口や検収室などの外部との接点部分は入念に清掃する。
- ウ．調理場への出入り口や納入出入り口のドアは開放にしない。
- エ．履物は、衛生管理区分に従って履き替える。
- オ．配膳車を外部から調理場に搬入するときは、車輪を消毒した後に搬入する。

適正環境の保持

- ア．適温、防湿、換気、照明など適正環境の保持に努める。
- イ．防虫、駆除を徹底する。
- ウ．ハエや小ハエなどを見かけたときは、直に捕獲し、所定の場所に捨てる。
- エ．給食施設の周囲は、清潔に努める。

立入りの制限

- ア．納入業者は、調理場や食品庫、冷蔵庫などには入れない。
- イ．作業や見学などで部外者が調理場に入るときは、必ず専用の白衣と履物などを着用させる。作業で白衣が汚れたときは、クリーニングに出す。

(2) 施設の清潔の保持

- 調理場は、作業終了後、直に清掃を行い清潔の保持に努める。
- 休憩室は、整理・整頓、清掃を行い清潔の保持に努める。
- 機械、器具類と壁面の間は不潔になりやすいので定期的に清掃し清潔を保つ。

(3) 設備の管理

衛生的な管理

- ア．機器類は、機能や操作方法を熟知して正しく使用する。
- イ．温度計や圧力計などの計器類は、正常に稼働しているか点検し、異常を発見したときは速やかに修理する。
- ウ．調理機器および器具類は、常によく補修し円滑に使用できる状態を保つ。
- エ．器具類や容器は、用途に応じて正しく使用する。
- オ．食器や調理道具は、汚水のはね返らない高さ（床から 60 cm 以上）の場所に保

管する。

カ．食器は、澱粉や油脂類が完全に除去されているか定期的に検査する。

キ．配膳車は、使用した都度に掃除と消毒を行って清潔を保つ。

洗浄と消毒

使用した調理機器や用具類は、調理・盛り付け作業終了後に十分な量の温水で洗浄するとともに、必要に応じて薬液や煮沸などで消毒して定位置に保管する。

(4) その他

缶や瓶、紙くず、ビニール、野菜くず、残食などの処理は毎日行うこととし、それぞれに区別して専用の保管場所に搬出する。