
14. 栄養給食業務における衛生管理

病院の食事は、医療の一環として患者個々人の病状に応じた栄養量のもとに提供されており、高度な栄養管理が要求されている。

調理業務にあたっては、不注意等から生じるミスを最小限に止めるとともに、事故発生を未然に防止し対象者の安全を確保するため、以下の点に留意する。

1. 食中毒の防止対策

医療法（昭和 23 年法律第 205 号）及び同法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 50 号の基準並びに食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に定める基準以上で、大規模食中毒対策（平成 9 年厚生省生活衛生局長通知）にある「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠した衛生管理体制を確保することとする。

（1）衛生管理体制の確立

- ① 病院長は、衛生管理に関する責任者として栄養管理室技師長を「衛生管理者」に指名する。
- ② 衛生管理者は、毎日のミーティング時に「衛生管理点検票」（別添 1）に基づき確認を行い、記録する。また、週 1 回、月 1 回点検の衛生自主点検表に基づき、点検と記録を行う。
- ③ 食事に係わるヒヤリハット並びにアクシデントの報告と記録を行い、ミーティングで周知し、防止の徹底を図る。
- ④ 病院長は、衛生管理者及び栄養管理室職員に対して、衛生管理に関し必要な知識、技術を修得させるよう努める。

（2）栄養管理室職員等の衛生管理

- ① 常に健康に留意し、年 1 回以上定期的に健康診断を受け、検便検査を月 1 回以上受ける。検便検査には、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群の検査を含める。
また、10 月～3 月にはノロウイルスの検査を含めることとし、10 月～3 月まで毎月 1 回実施する。なお、以下の者については臨時に検便を実施する。
 - ・ 新規採用者、臨時職員
 - ・ その他（実習生等）…事前に結果報告書を提出
- ② 下痢*₁、嘔吐、激しい腹痛、発熱などの症状があった時や手指等に化膿創傷があったときは、出勤前に衛生管理者に報告する。
* 1 下痢とは、泥状（境界がなく形の無い泥状）または水様性（液状）で、24 時間に 3 回以上程度の排便のこと

また、下痢又は嘔吐等の症状がある場合は近くの医療機関を受診し、調理従事者である旨を伝え感染性疾患の有無を確認する。感染性疾患による症状と診断された場合は、ノロウイルス RT-PCR 法検便検査において陰性が確認されるまで就業停止となる。

詳細は別添 2「検便対応フロー」を参照

- ③ 常に被服、頭髮、手指、爪の清潔に留意し毎日チェックする。
- ④ 就業前、用便後、休憩後、電話使用後及び食品受領に立ち会った場合は、その都度 2 回の手指の洗浄、消毒を行う。
- ⑤ 調理室内で更衣、喫煙、休憩、放たん等の不潔な行為をしない。
- ③ 調理作業中は、調理専用の作業衣、調理帽、履物、前掛け等を使用し、作業に従事しない時は使用しない。
- ④ 調理作業中は専用便所を使用する。
- ⑤ 調理に従事しない者を止むを得ず調理施設に立ち入らせる場合は、専用の清潔な帽子、上着、履物を着用させ、2 度の手洗いを励行させる。
- ⑥ 栄養士又は調理師のうちから「衛生管理担当者」を定め、点検票により定期的に衛生管理の点検を行う。
- ⑦ 食器洗浄委託業者の職員についても検便を月 1 回以上受け、結果を報告すること。また、同様の衛生管理を行い、感染の疑われる者に業務を行わせてはならない。

(3) 施設、設備及び器機の衛生

- ① 調理室及びその周辺は常に清潔に保つ。
- ② 調理室の床は、常に乾燥状態を保ち、排水溝に汚物が滞留することのないように留意する。
- ③ 非汚染区域と汚染区域を区別する。(床面色別または境界線等)
- ④ 食品格納施設は、防鼠、防虫上常に安全な状態を保ち、かつ塵埃、温度等にも留意する。
- ⑤ 施設におけるネズミ、昆虫の発生状況を月 1 回点検し、年 2 回以上薬剤による駆除をする。
- ⑥ 整理整頓、清掃の徹底 (7S) を図る。
- ⑦ 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、使用後衛生的に保管する。
- ⑧ 食器の搬送は専用の配膳車を使用し、冷蔵温度 10 度以下、温蔵温度 65 度以上であることを確認する。
- ⑨ 食事運搬用配膳車は使用後に車輪を含めて清掃消毒をする。
- ⑩ 業務前、業務終了後に、専用職員便所を、ノロウイルスに効果が認められている環境クロスで拭き取り消毒後、記録する。

(4) 食品の衛生

- ① 原材料の納入に際しては必ず立ち会い、検収簿に基づき、品質、鮮度、異物の混入等について点検を行う。搬送中の温度管理も適切であるか点検する。
また、食肉類、魚介類、野菜類等については必要量を仕入れし、長時間保管しないようにする。
- ② 原材料は納入後直ちに、所定の場所に保存、保管する。
- ③ 調理室内に不要な段ボール箱等の持ち込みは禁止する。

- ④ 保存、保管のための冷蔵庫等は、定期的に清掃し清潔を保ち、温度管理を十分に行い、食品適正貯蔵温度を保つ。
- ⑤ 原材料は十分に洗浄する。また、野菜及び果物を生で提供する場合は、殺菌を行った後、十分に流水ですすぎ洗いを行う。洗浄においては、生食用専用容器を使用する。
- ⑥ 下処理の材料や調理済食品は床に置かない等、二次汚染を受けないように保存する。
- ⑦ 加熱処理食品は、中心温度計を用いる等して、中心部が75度1分間以上またはこれと同等以上までの加熱されていることを確認し、記録する。
また、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度から90度で90秒間以上加熱を続ける。
- ⑧ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、供食までの時間を短縮する。
配膳後の「遅食」の取り扱いについては、各病棟において食事の保管や提供時間等の衛生管理に配慮する。検査等による「遅食」が事前にわかる場合は、検査遅食を配膳する。
また、検査は患者への食事提供前に行われるものであり、長時間経過しての実施とならないように注意する。
- ⑨ 使用水は飲水に適した水を用い、色、濁り、におい、異物の混入有無を確認する。貯水槽使用時には、使用前後に残留塩素0.1mg/L以上であることを確認し記録する。
- ⑩ 勤務中、健康保菌者（ノロ迅速検査陽性または検便陽性者）が発生した場合は、別添3「健康保菌者発生時対応マニュアル」に沿って食品を処理する。

（5） 保存食

食中毒等衛生上の事故における原因究明のための検体として、原材料及び調理済食品を、食品毎に50グラム程度清潔な容器に密封して入れ、マイナス20度以上で2週間以上冷凍保存する。

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

2. その他の事故防止対策

（1） 盛り付け、配膳ミスの防止

- ① 盛り付け作業開始前に献立内容の確認を行う。
- ② 常に食数の把握をし、適確な食事情報を確認する。
- ③ ミーティング等での連絡、報告を徹底し、職員の周知を図る。
- ④ 病態栄養を熟知し、配膳時は食札表示をよく確認する。

アレルギーのある患者に対しては、アレルギー患者一覧の帳票で確認し、別膳を準備し配膳する。

食物アレルギーのある患者については、「電子カルテ運用マニュアル」に基づき、食物アレルギー情報を入力すること。ただし、夜間（17：00以降）に食物アレルギー情報を入力した場合は、翌日の朝食は提供しない。

- ⑤ 配膳最終確認を病棟毎に実施する。

(2) 異物混入の防止

- ① 検収、下処理、仕込み時や調理、盛り付け時に食品の確認を徹底する。
- ② 毛髪は帽子でしっかり覆い、粘着テープ等で衣服の塵や毛髪の付着も取り除く。他者からの確認を怠らないようにする。
- ③ 食品や調理器具の側に異物混入の危険性のあるものを置かない。
- ④ 調理室の清潔、清掃を徹底する。
- ⑤ 扉の開放に注意し、ハエや害虫の侵入を防止する。
- ⑥ 納入業者への指導と注意を促す。

(3) 賞味期限の点検

- ① 食品庫に保管の食品については、個別の「食品保管チェック表」(例 別添4)に沿って、毎日賞味期限を確認し、記録する。
- ② 食品庫、冷凍庫、冷蔵庫に保管されている食品について決められた日に整理整頓し、賞味期限を確認し、記録する。
- ③ 備蓄食品の賞味期限を確認し、搬出入と整理をする。

(4) 施設の安全点検

- ① 調理終了後は、ガス、電気、水道等の元栓が確実にしめてあるか確認し、記録する。
- ② 業務終了後は、各室及び施設の施錠確認を行い記録する。

3. 健康保菌者または症状*₂のある家族が発生した場合

* 2 症状とは下痢・嘔吐・激しい腹痛・発熱等

(1) 毎月の検便検査等の結果、健康保菌者が発生した場合

- ① 陽性者を調理業務より外し、1週間自宅待機(特別休暇)とする。
- ② 栄養管理室技師長は、院内感染防止対策担当、栄養管理室長並びに院長へ報告する。
- ③ 自覚症状の有無の確認を行う。
- ④ 「検便対応フロー」に沿って受診手続きをとり、就業停止とする。RT-PCR法と検便の陰性を確認後、調理業務に復帰することとする。
- ⑤ 健康保菌者が業務中であった場合は、調理室または事務室等の清掃を実施する。清掃に使用した手袋、環境清拭用ワイプは感染性廃棄物容器に廃棄する。

別添「健康保菌者発生時対応マニュアル」参照

(2) 調理従事者の家族に症状が発生した場合 -

- ① 自覚症状の有無の確認を行う。
- ② 栄養管理室技師長は、栄養管理室長並びに院長へ報告する。
- ③ 該当する調理従事者は検便検査等の結果が出るまで調理業務から外す。

なお、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場合は、48時間は自宅待機とする。(家族看護休暇又は年休)

- ④ 症状がなければ、「検便対応フロー」に沿って受診手続きをとり、就業停止とする。検便の陰性を確認後、調理業務に復帰することとする。

なお、ノロウイルスによる場合は RT-PCR 法の陰性を確認後、調理業務に復帰することとする。

4. 病院給食による食中毒が発生した場合

(1) 発生時の対応

- ① 院内の事故報告体制による連絡（別紙）を行う。
- ② 院長は食中毒発生を確認したら、保健所長への届け出を行い指示に従う。
- ③ 発生者数、症状、食事摂取状況の確認を行う。
- ④ 職員の健康状況を把握する。
- ⑤ 使用食品を確認する。
- ⑥ 献立表等各種帳票（事故発生より1週間前からの給食数、献立表、使用食材料、仕入れ先等）を準備する。
- ⑦ 検食の保存状況の確認（保健所へ提出）を行う。

(2) 調理室の閉鎖

- ① 保健所の指示により調理室を閉鎖する。
- ② 閉鎖期間は保健所の指示に従い、再開に向けての体制の整備及び職員の衛生教育を行う。

(3) 入院患者の食事の確保

調理室が閉鎖された場合の緊急的措置として、患者食の確保のため外部業者からの食事の提供（一部又は全部）について検討する。

(4) 終息の確認

- ① 入院患者 診療部、看護部、検査部との連絡をとり入院患者の観察を行う。
陽性者の腸内細菌検査（－）
- ② 栄養管理部門
 - ・ 栄養管理室職員の腸内細菌検査結果（－）
 - ・ 調理室の消毒液のふきとり検査結果（－）
- ③ 所轄保健所
 - ・ 所轄保健所の検査結果（－）
 - ・ 就業制限の解除

参考文献

□ 大量調理施設衛生マニュアル（平成29年6月16日）

改訂履歴

H24.10.1

H26.3.19 改正

H26.10.1 改正

H28.2.17 改正

R4.11.17 改正

R3.2改正

調理従事者衛生管理自己点検表

月 日

中

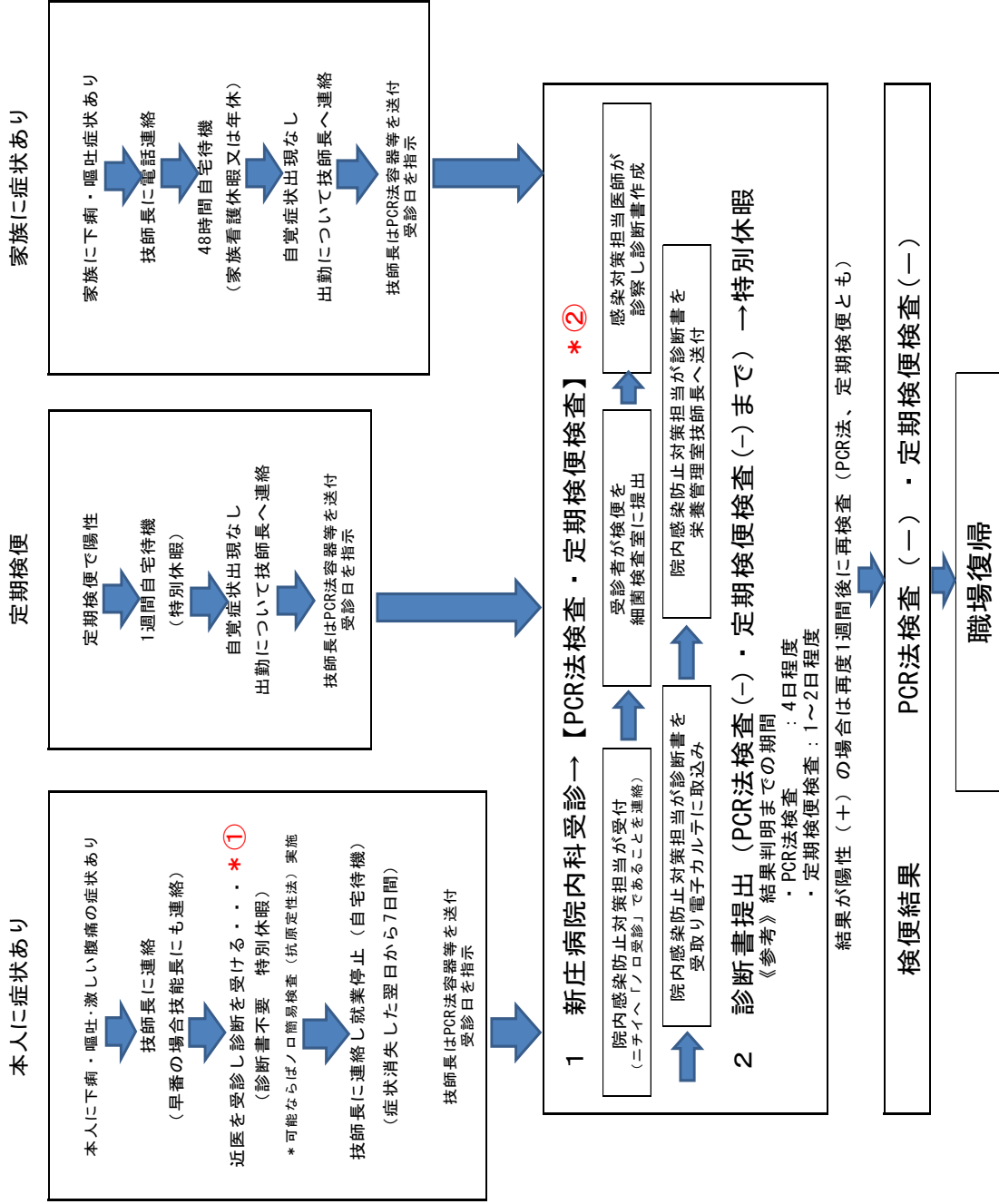
氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	確認者名

点検項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	確認者名
1. 健康診断・検便結果の異常や下痢・発熱の症状はないか。											
2. 手指や顔面等に化粧料はないか。											
3. 着用する外衣・帽子は毎日専用で清潔なものであるか。											
4. 毛髪が帽子からはみ出していないか。白衣に付着していないか。 (粘着テープで髪の毛の除去を行ったか)。											
5. 爪は短く切り、指輪やマニキュアをしていないか。											
6. 特に臭いの強いものなどつけていないか。											
7. 手洗いを適切な時期に適切な方法で行われているか。											
8. 履物は衛生区・非衛生区で区別し履き分けているか。											
9. 便所には、調理作業時に着用する外衣・帽子・履物のまもらないようになっているか。											
10. 家族に下痢・嘔吐の症状はないか。											
11. 体温の記録。											
12. 関係者以外に調理施設に立ち入る場合は、 帽子、履物、手洗い及び消毒を行わせたか。 立ち入った者(氏名)→											
A1・A2 お互い	A3～A5・A8…A3	A7・G3(G4) お互い、									
B1～B3・D1…B1	B4・B5 お互い or 栄養士、										
C1・C2 お互い	C4・F1・H1…栄養士、										
氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	確認者名

別添2 検便対応フロー

平成28年2月1日
新庄病院栄養管理室

検便対応フロー



* ① 自己負担
* ② 公費負担
(大腸菌検査の実施は、定期の検査実施状況により判断)

健康保菌者発生時対応マニュアル

平成28年2月1日
新庄病院栄養管理室

勤務中に陽性が診断された場合は栄養士・技能調理員は速やかに就業停止する。

各自厨房内に入室の際は「大量調理マニュアル」に準じた2度の手洗いを実施する。

感染予防は作業中の手洗いの徹底です。

盛り付けは使い捨て手袋を着用する。また、別作業に移る場合は、その都度、手袋を替えること。

調理技能員

調理室の清掃(環境清拭用ワイフ°)
調理台・配膳車の扉・電話の受話器

- ★果物・ゼリーはビュラックで再度洗浄
- ★カット果物は破棄
- ★サラダは破棄
(代替:在庫野菜の浸し)
- ★調乳は破棄
(哺乳びん準備は再度)
- ★下処理した野菜はビュラックで再度洗浄
(該当者がC勤務の場合)

栄養士

事務室の清掃(環境清拭用ワイフ°)
机・電話の受話器
共有パソコンマウス
栄養相談室ドアノブ・パソコン・机

共有環境清掃の徹底(環境清拭用ワイフ°)
出入り口ドアノブ・更衣室ドアノブ
男女厨房職員専用トイレドアノブ・休憩室テーブル

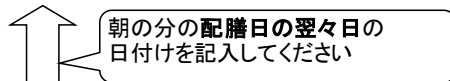
使用済手袋・環境清拭用ワイフ°
感染性廃棄物容器に処理

別添4 食品保管リストと賞味期限チェック表（例）

●食品保管リスト（例）

品名	4/	4/	5/	5/	6/	6/	7/	7/
車麩								
カット麩								
トマトピューレ								
ケチャップ								
マヨネーズ								
酢								
ウスターソース								
中濃ソース								
めんつゆ								
片栗粉								
小麦粉								
天ぷら粉								
酒								
みりん								
こいくち醤油								
減塩醤油								
塩								

●賞味期限チェック表（例）



新庄病院 栄養管理室

使用牛乳・ジュース等賞味期限記録表

※配膳は、使用日の **前々日までの賞味期限** のものとする。

昼 12 時配膳			賞味期限4日前のものはありますか □	夕 18 時配膳		
配膳日2日後	賞味期限	担当者		配膳日2日後	賞味期限	担当者
			ショア ヤクルト			
			牛乳			
			低脂肪牛乳			
			ジュース			
			野菜生活100			
			豆乳			
			ピーチジュース			
			果物栄養ジュース			
			ヨーグルト			
			ポカスエット			
			マスカットジュース			
			メイバランス			
			アルジネード			
			毎日ビテツ			
			クリミールりんご			
			リーナレンLP			
			ペプタメン			

配膳日+2日の日付けを記入する

この日より前のは使用不可のもの

配膳日+2日の日付けを記入する

この日より前のは使用不可のもの