

衛 生 基 準

令和8年8月

市立甲府病院

栄養管理室

衛生基準

提供された食事がすべて食べられること、治療食に必要な栄養の質と量がコントロールされていること、この2つの条件を満たした食事が、治療食としての効果を最大限に発揮する。

私たちは、適温・適時・おいしく・安全な食事を提供出来るよう心がけている。一旦食中毒が発生すると多数患者に被害が及ぶ為、安全対策には万全を期す必要がある。

平成9年3月、厚生省より公表された、大量調理施設の衛生管理を徹底するための「大量調理施設衛生管理マニュアル」とHACCPの（危害分析重要管理点）の考えを取り入れた、調理過程及び個人の衛生管理自主点検表を作成し、食中毒の発生防止に努める。

調理室の衛生基準

1. 調理室の衛生

- ① 調理室及びその周辺を清潔に保つこと。
- ② 調理室内は専用の履き物を使用すること。
- ③ 調理室には、調理従事員以外の立ち入りを禁ずること。
- ④ 調理室の入り口には、手指消毒器をおくこと。
- ⑤ 調理室は、犬猫はもとより、鼠族・昆虫などの侵入を防ぐこと。
- ⑥ 調理室の布巾・台布巾・雑巾は専用とし、使用区分を明確にし、使用後は充分洗浄消毒を行い、乾燥させておくこと。
- ⑦ 調理室、戸棚等はよく清掃し、1日1回は次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した台布巾にて拭き、乾燥させておくこと。
- ⑧ 食器及びその他の食品取扱い器具は、使用後よく洗浄・消毒した後温風乾燥し、次回使用まで衛生的に保管すること。食器等の熱湯消毒の場合は沸騰湯中に5分間以上つけるものとする。
- ⑨ まな板は、魚肉用、野菜用、及び最終調理（そのまま供食する段階のもの）用に使用を区分すること。使用後は、洗浄し専用の保管庫に入れ、殺菌消毒を行うものとする。1日1回は次亜塩素酸ナトリウム溶液で殺菌を行うこと。
- ⑩ 包丁は作業終了後洗浄し、よく研ぎ錆の付かないように磨いておくこと。使用後は、専用の保管庫に入れ、殺菌消毒を行うものとする。
- ⑪ 調理室の床面は、乾燥させておくように努めること。
- ⑫ 残菜及び廃棄物は、可能な限り早く処理するとともに、バケツの周辺は特に清潔に保ち必ず蓋をすること。
- ⑬ 調理室には不要品は置かないようにし、常に整理・整頓を心がけること。（5Sの実施）
- ⑭ 配膳車下膳の際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したタオルの上を必ず通ること。

2. 食品取扱いの衛生

- ① 生で喫食する野菜や果物は、ピーコロン水50ppmを3分間掛け流し殺菌※した後、水道水ですすぎ3分、又は、次亜塩素酸ナトリウム溶液100ppmで10分（200ppmなら5分）で殺菌した後、流水で充分に水洗いし使用すること。
※食材1kgに対して、ピーコロン水10Lが目安となる。6kg以上の場合は2回以上に分けて殺菌する

- ② 全ての食品は直接床面に置かないようにすること。
- ③ 全ての食物は、調理後速やかに喫食するように努めること。
- ④ 調理の済んだ食物については適当な蓋又は覆いをすること。
- ⑤ 毎食保存食として、原材料及び調理済み食品ごとに、50g以上を－20℃以下で2週間保存する。
- ⑥ 冷蔵庫、冷凍庫は内外の清潔整頓に万全を期し、1日3回は温度確認を行い記録すること。
- ⑦ 冷蔵庫は整理整頓し、不要の物は除去すること。
- ⑧ 物品倉庫は、防湿・通風等に充分なる措置を講ずるとともに、整理整頓に心がけ、鼠族・昆虫等の侵入を防ぐこと。
- ⑨ 物品保管容器は、取扱い上又は衛生上適切な物であること。
- ⑩ 倉庫内には不要品は置かないよう常に留意し、又関係者以外の立ち入りを禁ずること。
- ⑪ ソーセージ及び魚肉練り製品等は、必ず熱処理を行うこと。

3. 調理員の衛生

- ① 定期健診（年1回）は必ず受けること。
- ② 毎月1回以上定期検便を実施すること。
- ③ 伝染性疾患及び化膿性創傷のある者は、その旨を責任者に告げ、盛り付けはもとより、その他汚染される危険のある食べ物（加熱処理されない物等）及び飲食器具類の取扱い作業に従事してはならない。
- ④ 整髪・爪切りは何時も完全にしておくこと。指輪・ネックレス・イヤリング・腕時計・マニキュア等はつけない。
- ⑤ 作業前、ならびに用便後の手洗いは、必ず衛生的手洗いを実施し、アルコール消毒を行うこと。
- ⑥ 就業中は清潔な被服及び髪履、履物を着用し、盛り付け配膳のときには、必ずマスクをつけること。また、肌着類もいつも清潔なものを着用しているよう心掛けること。
- ⑦ 調理場内では、更衣、喫煙、放たん等、その他衛生上好ましくない行為は、定められた場所以外では行わないこと。
- ⑧ 作業中、手または、食品を取り扱う器具で髪、鼻、口、耳等にふれないこと。
- ⑨ 作業中、清浄でないものにふれた後は、その都度手指の消毒を行うこと。
- ⑩ 調理作業衣のまま便所その他不浄な場所へ立ち入ってはならない。