



セントラルキッチンから食事供給を受ける
医療・福祉施設（サテライトキッチン）における
**HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理の手引書**

本手引書は「医療福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を補完しています

2022年 7月



一般社団法人

日本医療福祉セントラルキッチン協会

本手引書の作成にあたって

この手引書は、医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン（以下CKと称す）における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を補完し、食事を供給される側、サテライトキッチン（以下SKと称す）の衛生管理をHACCPに沿った方法にするために作成しました。なお、この手引書の対象となるSKは先に公表されている医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン向けのHACCP手引書を順守しているCKから食事の供給を受けている施設とします。

1996年に院外・施設外調理が認可されてからすでに20年以上が経過して、全国に広まり稼働中のCKからはクックチル/クックフリーズ方式により安全な食事が多くの病院および老人保健施設、特別養護老人ホームおよび様々な事業形態の老人ホームなどの介護施設へ、さらには多種の社会福祉分野の施設に届けられるようになり、年々ますますその需要が増大しています。1日の提供食数が20食に満たない施設から500床を超えるような病院までがCKからの食事供給先となり、主な喫食者が患者、高齢者であることから小規模であっても厳しい衛生管理が要求されることとなります。食品を衛生的に取り扱うことはもちろんのこととして、再加熱する直前まで、または冷菜として提供されるまで低温での管理が必要となります。

この手引書では、業態および規模を問わずすべてのSKが順守すべき事項をまとめていますが、病院、介護施設などで厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」をすでに取り入れ順守している施設がCKから食事供給を受けてSKとなる場合の本手引書の利用も説明しています。(p.7参照)

目次	ページ番号
1. 供給先（サテライトキッチン）の危害要因について	3
2. 再加熱について	4
3. ノロウイルス食中毒の防止	5
4. バルク出荷方式 — SKの衛生管理計画（例）	6
5. 再加熱カートまたはシャトル出荷方式 — SKの衛生管理計画（例）	7
6. 一般衛生管理に関する事項、M1～M10	9～18
7. 重点的に管理する事項、A1～E	19～24
8. 一般衛生管理および重点管理において必要となる温度・時間の記録表、 実施確認記録表（例）、R1～R8	25～33
9. 各種記録表、R1～R8の記録表の記入例	34～42
（参考）加熱調理75℃到達後に1分間保持の必要性の検証の結果	43～45

1. 供給先（サテライトキッチン）の危害要因について

次ページにセントラルキッチン（CK）からサテライトキッチン（SK）への食事配送の流れおよびSKで食事を提供するまでの作業内容を図示します。

図の右側に示す再加熱カートまたはシャトル出荷方式では、食器に盛付した主食、主/副菜を一人分ずつトレイにセットして再加熱カートまたはシャトルに収納してCKから配送することにより、SKでの手作業による汚染リスクはなくしていますが、提供までの温度管理が重要なこととなります。

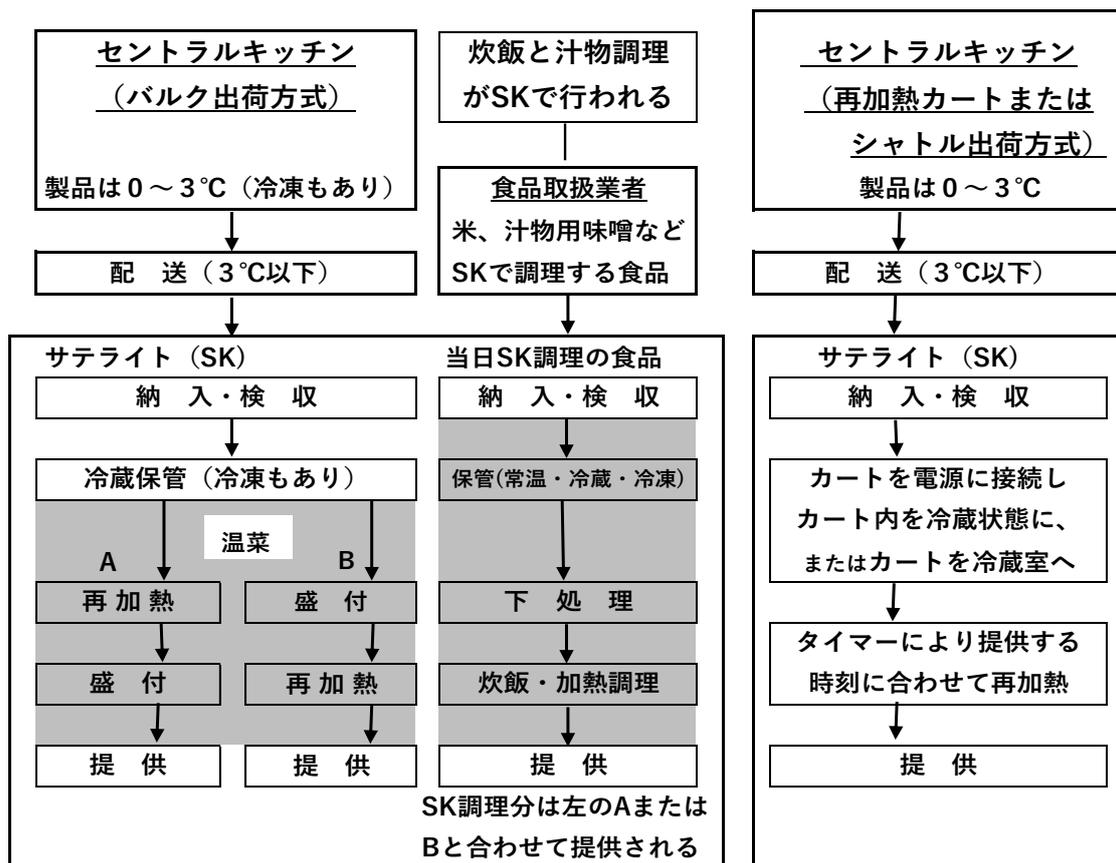
これに対して、左側に示すバルク出荷方式ではSKに納入された主/副菜を容器または袋から取り出して食器に盛付する手作業が必要となります。主食である米飯と汁はCKからは供給されませんので、SKで当日に炊飯、汁物調理をして盛付をします。SKでは当日調理分の食器への盛付、およびCKから配送された主/副菜の再加熱と盛付（または逆の順で、盛付後に再加熱）することと下膳後の食器洗浄をすることが主な作業となります。

CKから食事を供給されるSKにおいて衛生管理上で重要なこととして、潜在する生物的危害要因を管理・抑制するために、納品された食品の受領から消費されるまでの一貫した温度管理、そして適時の手洗いと適切な衛生手袋の使用により、一切の食品汚染をしないことの2点があります。他には、物理的危害要因として、ミキサー等を使用する形態処理の作業における異物混入やミキサー刃の欠けによる金属混入があり、さらには盛付時の毛髪等の混入があります。化学的危害要因としては、洗剤・消毒剤などの薬剤の誤使用や使用後の残存があります。また、CKから供給される標準的な献立を補う（品数を増やす）目的で、施設側で材料を調達し調理した副菜的なものを提供する場合は、すべてSKの責任において、安全な食材を受入れて、確実な加熱をし、その後には汚染をしないことが重要なこととなります。（p.23およびp.24を参照）

次ページの図で使用される用語の説明

- ・バルク：食品が盛付前の状態で、ステンレス鋼製ホテルパン、プラスチック容器または袋等に包装された状態を指す。
- ・再加熱カート：機内食カートに類似したカートであり、盛付して一人分ずつトレイにセット済の食事を積載して、SKへ搬送できる。冷蔵機能を備えているカートならSK到着後は電源に接続する。冷蔵機能が無いカートはSKの冷蔵室へ収容する。どちらのカートもタイマーにより自動的に再加熱を開始でき、再加熱終了後は配膳車として使用する。
- ・シャトル：食事提供のトレイを多段積載する配送用カートで、再加熱機能を有するステーションにドッキング（または収納）して再加熱する。
- ・冷菜の扱い：冷菜は再加熱せずに、そのまま提供する。再加熱カートは構造的に冷菜が温まらないように設計されている。

図. CK から SK への食事配送の流れおよび SK で食事を提供するまでの作業内容



バルク出荷方式では、サテライトでの再加熱は主としてAまたはBの方法がある。

左のバルク出荷方式の灰色で示す工程は衛生上特に注意を要する作業です。クックチル品では盛付を主としますが、その他いくらかの手作業が発生しますのでその間に食品が温度上昇する可能性もあり、温度と時間の管理が必要になります。右の再加熱カートまたはシャトル出荷方式ではサテライトの作業はありません。どちらの方式においても食品の温度管理が最重要であり、温度測定で使用する中心温度計は、測定精度±1°C、またはそれ以上のものを使用することが必要です。

2. 再加熱について

これまで温菜の再加熱については加熱調理と同じく食品の中心温度75°C、1分間以上とされてきましたが、温菜と同様の加熱・冷却工程および出荷までの冷蔵保管を経る冷菜については多くのCKにおいて微生物検査によりその安全性が確認され、再加熱はされずSK入荷時と同じ冷たい状態で提供されています。このことよりこれらのCKから出荷される温菜は再加熱において75°Cより低い、温菜として美味しく感じられる温度で再加熱しても冷菜と同じく安全性が確保されているとみなされます。ただし、今後も安全性を確保・維持するために、再加熱終了時の中心温度は65°C以上とし、75°C未満の低い温度

(中心温度65～74℃)で再加熱をする場合の温菜、および再加熱をしない冷菜の提供については、以下の下線のように定めます。CKの製造過程において、食品を汚染させない清潔な環境で衛生的な作業手順を守り、加熱から急速冷却、そしてその後の冷蔵保管についてクックチルのルールに完全に従った工程を経ていることを条件とします。具体的にはCKにおいて75℃、1分間以上の加熱後30分以内に冷却を開始し、冷却開始から90分以内に3℃以下に到達させる急速冷却をしていること、さらにはその後の冷蔵保管を3℃以下にしていることの保証を食事供給元のCKから得ること。(=医療福祉CKのHACCP手引書を順守していること)

再加熱はスチームコンベクションオーブン、再加熱カート(または再加熱キャビネット)、電子レンジのほかに鍋を使用する湯煎などで行い、10～60℃前後の温度帯を迅速に通過するようにすること。温冷配膳車などの保温を目的とする機器の使用は食品が菌増殖の至適温度帯に長くとどまるため禁止します。

3. ノロウイルスによる食中毒の防止

CKから供給される食事は、原材料の入荷検収後、下処理され、適切な加熱調理(殺菌工程)と急速冷却を経て各SKに冷蔵配送されるまで一貫した温度管理により、人に害を生じる細菌は生残したとしても非常に低いレベルに管理されます。SKに納品された後も低温管理を継続することにより細菌性の食中毒を発生するリスクを避けることができます。

一方、最近の食中毒原因の大半はノロウイルスです。ウイルスは温度管理では抑制できず、食品を取り扱うところに人が「持ち込まない」、袋にパックされた食品の開封や盛付などの手作業で「食品を汚染させない」が重要なこととなります。持ち込まないためには食品を取り扱う全員の健康管理が重要で、同居する家族他がノロウイルス感染の疑いがある場合は職場に報告し、その本人にも感染していないかの検査を受けさせるなど対策が必要です。

食品取扱い者が覚えておくべきノロウイルスについての要点

- ・栄養・水分・適温が揃えばどこでも発育できる細菌とは異なり、人や動物に寄生した時(体内に入った時)のみに増殖でき、細菌とは異なり微量を取り込んでも発症する。
 - ・細菌に比べて極めて微小なので空気中を浮遊することがある。(直径38nm)
 - ・カキ、二枚貝が保有していることが知られているが、人の手を介してノロウイルスに二次汚染されたパンや海苔が原因食品となる食中毒が発生している。
 - ・次亜塩素酸ナトリウム液への浸漬または加熱(85～90℃、90秒以上)が殺菌方法。消毒用アルコールを使用する場合はノロウイルス除去効果のあるものを使用する。
 - ・感染すると症状が治癒しても3～4週間はノロウイルスを排出することがある。
 - ・下痢などの症状が全くない不顕性ノロウイルス感染者が関係した食中毒が発生している。
- 以上から、感染しない健康管理と汚染させない手洗い、衛生手袋の着用が重要となります。

4. バルク出荷方式の衛生管理計画（例）

以下にバルク出荷方式の衛生管理計画の例を示します。一般衛生管理として管理すべき事項と重点管理する事項を分けて、さらに測定した温度や時間等の記録表、実施したことやチェックしたことを示す記録表を例示します。

HACCP（危害分析重要管理点方式）の考え方を取り入れた衛生管理では、

- ① 食品取扱者の健康管理にはじまり、食品を汚染しないための手洗い、使用する水の管理、食品に直接接する器具等の適切な洗浄・消毒、さらには食品を取り扱う環境を清潔に維持するための「一般衛生管理」が衛生管理の基盤となります。
 - ② 次に、危害の発生を防止するために危害要因を予防もしくは除去、または許容できるレベルに低減するための「重点的な管理」があります。
 - ③ ①と②の管理が適切に機能していることを監視し、後で検証できるように測定した温度、時間等を記録し、実施が必要な項目については適切に行われたかを記録します。
- 以上①～③に従い具体的に表したものが下記の衛生管理計画です。

バルク出荷方式 — SKの衛生管理計画（例）

① 一般衛生管理に関する事項 (p.9~18)		② 重点的に管理する事項(p.19~24)	
M1	食品取扱者の健康管理	A 1	食品の受領から再加熱、提供まで
M2	食品を取扱う前の準備	A 2	低温を維持する方法 (A1の補足)
M3	手洗い	B	中心温度計の消毒
M4	使用水の管理	C	盛付作業時の重点管理
M5	検食の保管管理		
M6	トイレの清掃	SKにて副菜等を調理する場合	
M7	器具・容器類の洗浄消毒	D	加熱調理時の重点管理
M8	ミキサー・ブレンダー等の管理	E	下処理の重点管理
M9	作業台・シンクの洗浄消毒		
M10	食品を取扱う環境と廃棄物の 取扱い		

③ 一般衛生管理および重点管理に必要な温度・時間の記録表、実施確認記録表 (p.25~33)	
R 1	日常衛生・健康点検表
R 2	トイレ清掃実施記録表
R 3	使用水の水质記録表
R 4	製品冷蔵庫・冷凍庫の温度記録表
R 5	ミキサー・ブレンダーの刃欠けチェック表
R 6-1	SK再加熱時の中心温度記録表
R 7	サテライト調理の中心温度・時刻の記録表
R 8	中心温度計の定期点検記録表

大量調理施設衛生管理マニュアルをすでに順守している施設について

すでに順守しているマニュアルが衛生管理計画ですので、以下の3項目の手順書および2項目の記録表を取り入れることにより、CKから購入する食品を含めて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行っていることとなります。

手順書 M5 検食の保管管理 (p.13)

A1 SKでの食品の取扱い (p.19)

A2 低温を維持する方法 (p.20)

記録表 R4 製品冷蔵庫・冷凍庫の温度記録表 (p.28)

R6 SK再加熱時の中心温度記録表 (p.30)

*CKからの食品受領時の食品の外観等のチェック、温度測定も必要ですが、納品書または受領書に書き入れることが一般的ですので記録表はここでは例示しません。(チェック項目例はp.20に記します)

定期的な振り返り

R1～R8で定期的に記録された測定値と内容を確認して、同じような問題が発生していないか、危害を生じるような状態に進むような傾向がないかを見続ける必要があります。

9ページ以降に一般衛生管理の手順書例、重点的に管理する事項例、そして一般衛生管理および重点管理に関わる温度・時間の記録表、実施確認記録表の例を順に示します。

5. 再加熱カートまたはシャトル出荷方式の衛生管理計画

再加熱カートまたはシャトル出荷方式では、SKでの盛付等の手作業がありませんので管理すべき事項は簡略化され、バルク出荷方式の衛生管理計画(例)から必要な管理事項を抜粋して以下ようになります。なお、SK(サテライトキッチン)と記しましたが、実際にはキッチン(調理機器・厨房)といえるものではありません。CKからシャトルで配送される場合はシャトルをいったん保管しておく冷蔵庫と再加熱ステーションが備わり、冷蔵機能付きの再加熱ステーションなら冷蔵庫は不要となりシャトルをそのステーションにドッキングしておくこととなります。冷蔵機能付きの再加熱カートで配送される場合は再加熱カートの台数と同数の電源が備わったカートプールのみとなります。

この方式では盛付済なので食品に触れることはほとんどありませんが、盛付済の食事内容の確認や温度測定などで汚染するリスクがないとはいえません。食品を取り扱う環境を清潔に管理すること、再加熱カート/シャトル取扱者、配膳スタッフの健康管理、手洗いな

どはバルク方式と同様に必要です。

重点的に管理することは食品の温度管理で、SKにおいてカートまたはシャトルで食品を受領した時の温度、その後にカート電源に確実に接続したこと、再加熱までの冷蔵保管において温度が適切に保たれていることを管理・監視・記録することが必要です。停電などで冷蔵が機能しなくなった際に3℃以下の保存を継続する方策と食品が5℃を超えた場合に患者、入所者等に食事をいかに提供するかを事前に考慮、準備しておく必要があります。(5℃超～10℃未満の場合は最長12時間以内で提供できる。)

再加熱カートまたはシャトル出荷方式 — SKの衛生管理計画 (例)

一般衛生管理に関する事項(p.11,13,14,18)		重点的に管理する事項
M3	手洗い	SKに到着後の再加熱カートまたはシャトル内の食品温度が0～3℃に保たれるように管理・監視すること。必要に応じて温度の自動連続監視装置を利用する、または測定し記録を残す。
M5	検食の保管管理	
M6	トイレの清掃	
M10	食品を取扱う環境と廃棄物の取扱い	

一般衛生管理および重点管理に必要な温度・時間の記録表、実施確認記録表 (p.25,26,31,33)	
R1	日常衛生・健康点検表
R2	トイレ清掃実施記録表
R4*	冷蔵中の食品温度(複数ある再加熱カートまたはシャトルを一括冷蔵した場合です)
R6-2	再加熱カート方式、再加熱時の中心温度記録表
R8	中心温度計の定期点検記録表

* R4で例示する記録表は冷蔵室(庫)用です。冷蔵機能を内蔵する再加熱カートの場合は、必要と思われる頻度(最低2回/日)で測定・記録してください。

温菜の再加熱終了時の中心温度は、従来冷菜がCKからSKへ冷蔵配送され、そのままの冷たい状態で安全に提供されてきたことから温菜、冷菜ともに安全性が確保されているとして、これまでの75℃、1分間以上から65℃以上とします。なお、65℃以上の条件として安全性を担保するために、「2. 再加熱について」のp.5に下線で示したことを順守することが必要です。再加熱終了時の中心温度と時刻を記録し、適時適温で提供されたことの証明とする。また再加熱終了から喫食者に届くまでの時間が30分を超える場合は中心温度を65℃以上にして保温する必要があります。

再加熱終了時の中心温度測定は、各病院または施設ごとにCKからの最初の供給開始時にテストを行い、全台数の中で食品温度が最も上がりにくいカートまたは温度が上がりやすいトレイ上の主食、主菜、副菜等を対象とすること。複数のカート間またはカート内の上・下段で温度差が認められない場合は任意に選び測定する。なお、使用する台数が多いなど全台数について65℃以上の中心温度確保に不安がある場合は、カート庫内温度や再加熱時間の設定を高めの温度、たとえば中心温度70℃に到達するように変える。

6. 一般衛生管理に関する事項

M1からM10に厨房で基本的に必要とされる衛生管理の項目を手順書として例示します。各々のSKにおける食品フローと機器配置、そして使用している機器・器具等からこれらに加えて必要であると考えられる管理項目があれば追加することになります。

M1. 食品取扱者の健康管理

実施項目	食品取扱者の健康管理	制定
実施者	衛生責任者または施設責任者	
実施時期		
実施頻度	健康診断は年1回、検便は必要時	
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>* 採用時</p> <p>書類の送付</p> <p>面接</p> <p>健康診断</p> <p>* 雇用後</p> <p>検便</p> <p>○毎日の点検は</p> <p>○定期的には</p> <ul style="list-style-type: none"> - 健康診断 - 検便 	<p>○必要に応じて行う</p> <p>○作業前に日常衛生・健康点検表による点検</p> <p>○年1回実施する。</p> <p>○必要に応じて（下記） 食中毒発生の疑いがある場合、または従業員に食中毒細菌・ノロウイルス等の感染者が出て二次感染者が出ることが懸念される場合など。</p> <p>○検便の検査項目（例） 赤痢菌、腸チフス菌、パラチフス菌、サルモネラ、O-157</p>	<p>○採用後に病原微生物が検出された場合は陰性になるまで食品を取り扱う作業からはずれてもらう。</p> <p>○点検表により不良があった場合は改善措置をとる。</p>
●特記事項		

M2. 食品を取扱う前の準備

作業項目	食品を取扱う前の準備	制定
実施者	食品を取扱う全員	
実施時期	食品を取扱う前に	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">盛付等、食品を取扱う周囲環境を整える</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品取扱用の帽子と上衣を着用する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">日常衛生・健康点検表に記入する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">マスクを着用する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">頭髪が出ていないかチェックする</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">手を洗う</div>	<p>○筆記具、事務用品など作業に関係のない物を片付ける。</p> <p>○帽子は頭髪が全て中に入るように着用する。※</p> <p>○下痢、発熱など健康状態に異常がある人は衛生責任者に必ず届け出ること。</p> <p>以下は盛付等の作業途上で持ち場を離れたり、別の場所へ行った際にも繰り返す手順です。</p> <p>○鏡を見て整える</p> <p>○M3手洗いマニュアルを順守する。</p>	<p>○帽子に頭髪を全て入れることが困難な場合はヘアネットを併用する。</p> <p>○衛生責任者は随時点検表に記されたことをチェックし、異常がないことを再確認しておくこと。</p> <p>○異物混入で最も多いのは頭髪なので十分注意すること。</p> <p>○手を洗った後は靴、頭髪、顔(耳、鼻など)に触れないこと。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>作業中または作業後に体調不良が報告された場合は、それを原因として取り扱った食品に衛生上の危害をおよぼすかを判断し、必要であれば廃棄等の措置を講じる。</p> </div>		
<p>●特記事項</p> <p>※帽子着用前の頭髪のブラッシング、帽子、ユニフォーム着用後の粘着ローラー掛けをすることにより異物混入を減らすことができます。</p>		

M3. 手洗い

作業項目	手 洗 い		制定
実施者	再加熱および盛付など食品取扱者		
実施時期	食品を取り扱う前		
実施頻度			
使用薬剤等	石鹼液、アルコール		
使用器具等	ペーパータオル		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策	
<p>A</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">手首まで濡らす</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>B</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">石鹼液で手首まで20秒洗う</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>C</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">流水で汚れた石鹼泡を十分に洗い流す</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>D</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">ペーパータオルで水気を拭き取る</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>E</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">手のひらにアルコールをスプレーする</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>F</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾燥するまで両手でこすり合わせる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">この後に使い捨て手袋を使用する場合</div>	<p>○手洗いは下記の際に行うこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業にかかる前⇒2回洗浄 ・生の食材を触る前および触れた後 ・盛付作業をする前 ・蛇口、ドアノブ、カートなどに触れた後 ・ゴミ等不潔なものに触れた後 ・作業の変わり目 ・用便後⇒2回洗浄 <p>○指、手のひら、指の間、甲の順に十分なもみ洗いをする。</p> <p>○使い捨て手袋は以下の場合に使用し、着用後は表面をアルコール消毒する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材を手で混ぜ合わせる ・生野菜、フルーツを扱う ・盛付する ・手指に傷、荒れがある場合は常時着用する。（絆創膏を併用） 	<p>○乾いていない手にアルコール消毒しても効果はうすい。</p> <p>○着用時の注意 手袋の食品に接触しにくい部分をつまんで収納されたボックスから取り出す。（指先などには触らない）</p> <p>○手袋の洗濯・再使用禁止。</p> <p>○着用したままで冷蔵庫のドア取っ手、蛇口などにふれない。</p>	
●特記事項			

M4. 使用水の管理（貯水槽がある場合） *水道をそのまま使用する場合は本項目は不要です

作業項目	使用水の管理	制定
実施者		
実施時期	朝、夕の計2回	
実施頻度	1日2回、始業前とその日の作業終了後	
使用薬剤等		
使用器具等	残留塩素比色測定器	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">検 査</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">専用用紙記入</div>	<p>○臭い、味、色を確認する。</p> <p>○調理場内の蛇口から出た水を検体とする。</p> <p>○残留塩素比色測定器を使用し、遊離残留塩素濃度を測定する。</p> <p>○遊離残留塩素(mg/lを測定する)遊離残留塩素濃度は0.1mg/l以上であること。</p>	<p>○異常があれば責任者に報告すること。</p> <p>○規定値以上でない場合は責任者に報告し、使用中止する。 *規定値以下の場合、有害な微生物が生存している可能性がある。</p> <p>○毎日検査されているか、記入が正しくされているか責任者は確認すること。 *通常は規定値以下になることがほとんどないので確認がなおざりになりやすいので必ず測定数値を確認すること。</p> <p>○作業終了後の水質検査で異常が認められた場合はすぐに衛生責任者に報告して以下を調べる。原因が判明して異常が解消されるまで水の使用は禁止とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・何時ころからか(推定可能なら) ・影響される料理はあるか ・残留塩素濃度が低い場合は水が食材の洗浄または料理に使用された場合は、消費前または消費後によりそれぞれ対処を考え処置する。
<p>●特記事項 貯水槽は専門業者による点検清掃を年1回行い、記録を2年間残しておくこと。</p>		

M5. 検食の保管管理

作業項目	検食の保管管理	制定
実施者		
実施時期	再加熱終了時	
実施頻度	各食事ごと（朝、昼、夕の3回/日）、オヤツがある場合はオヤツも	
使用薬剤等		
使用器具等	冷凍庫、検食保存袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷凍保存</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">廃棄</div>	<p>○各料理毎に50g以上、または1食分を袋に採取し封をする。袋の外に料理名と採取した日を記す。ラベルに記入して貼りつけても良い。</p> <p>○冷凍庫に入れて、-20℃以下で喫食日を1日目として2週間保存する。</p> <p>○その料理の喫食日を1日目として15日目以降を廃棄する。</p>	<p>○朝（作業前）、夕（作業終了時）の1日2回の庫内温度チェックを行い、記録する。</p>
<p>●特記事項</p> <p>□冷凍庫の庫内温度が管理温度の-20℃を超えている場合は責任者に連絡する。</p>		

M6. トイレの清掃

作業項目	トイレの清掃	制定
実施者		
実施時期	毎日	
実施頻度	午前と午後の1日2回	
使用薬剤等	中性洗剤、トイレ洗剤、ノロ除去効果のある薬剤(アルコール)	
使用器具等	清掃ブラシ、スポンジ、使い捨てクリーナー、ニトリル手袋	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD A[洗浄] --> B[除菌・消毒] B --> C[石鹼液・消毒液補] C --> D[手を洗う] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ○トイレ洗剤とブラシを用いて便器内を洗浄する。便座の表裏を使い捨てクリーナーに、ノロ除去効果のある薬剤を噴霧して拭く。中性洗剤を含ませたスポンジで手洗いシンクを洗浄し、流水で流した後、専用タオルにて拭き取る。 ○床を、使い捨てクリーナーに上記のノロ除去効果のある薬剤を噴霧し拭く。 ○ゴミを回収する。(ゴミ袋は二重に) ○ドアノブ、トイレトーパーホルダー、水洗レバーの操作ボタン等手が触れる箇所を消毒用アルコールを噴霧してペーパーで拭き取る。 ○手洗い洗剤と消毒用アルコールの補充をする。 ○ペーパータオルを補充する。 ○マニュアルM3 (本手引書p.10) に従い、手を洗う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○便座は、ノロウイルス除去効果があるアルコールまたは除菌剤を染ませた使い捨てクリーナーで拭き取り、薬剤の残留がないように別の清潔なクリーナーで二度拭きする。
●特記事項		

M7. 器具・容器類の洗浄消毒

作業項目	器具・容器類の洗浄消毒	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	スポンジタワシ、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>*作業後</p> <pre> graph TD A[前洗い] --> B[洗浄] B --> C[すすぐ] C --> D[乾燥] D --> E[保管] </pre> <p>*作業前</p> <pre> graph TD F[消毒] </pre>	<p>※洗浄機が無い場合、器具・容器類は以下の手順で手洗います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ぬるま湯（40℃位）で洗浄する。 ○スポンジタワシに中性洗剤（希釈液）をつけて十分に洗う。 ○流水で十分洗い流す。 ○自然乾燥する ○所定の位置に保管する。 ○アルコールをスプレーする。（洗浄機を使用した場合も消毒する） <p>この例では、アルコール消毒を挙げたが、作業前ではなく作業終了後の保管前に熱湯に入れて消毒する方法、次亜塩素酸希釈液を使用する方法もある。これらの消毒後に汚染のおそれがない保管をすれば作業前の消毒は不要です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○希釈率はメーカーの規定に従う ○消毒保管庫がある場合は利用して消毒保管する。 ○消毒保管庫で消毒保管された場合はアルコール消毒は不要。
●特記事項		

M8. ミキサー・ブレンダー等の洗浄消毒

作業項目	ミキサー・ブレンダー等の洗浄消毒	制定
実施者		
実施時期	食材変更時、作業終了後	
実施頻度		
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	洗い桶、スポンジたわし、ふきん	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>【容器、部品の洗浄】</p> <p>本体から容器、容器蓋、カッターを外す</p> <p>↓</p> <p>前 洗 浄</p> <p>↓</p> <p>洗 浄</p> <p>↓</p> <p>すすぐ</p> <p>↓</p> <p>乾 燥</p> <p>↓</p> <p>殺 菌</p> <p>【本体の清掃】</p> <p>拭き取り清掃</p> <p>↓</p> <p>拭き取りすすぎ</p> <p>↓</p> <p>乾 燥</p> <p>使用前</p> <p>部品を本体へ組付</p>	<p>○取り外した部品をぬるま湯（40℃）で洗浄する。</p> <p>○スポンジに中性洗剤（希釈液）をつけて洗う。</p> <p>○カッター部はプラスチック部分を持って、刃の部分を洗浄する。</p> <p>○流水で十分洗い流す。</p> <p>○水気をふきんで拭き取り乾燥させる。</p> <p>○アルコールをスプレーする。</p> <p>○中性洗剤を浸したふきんで拭き取り清掃をする。</p> <p>○ぬるま湯を浸したふきんで洗剤が残らないように拭き取る。</p> <p>○自然乾燥または乾いたふきんで拭く。</p> <p>○組付時には使い捨て手袋を使用すること。 （食品に接触する部分を汚染させないこと）</p>	<p>○カッター（刃）は非常に鋭利なので取り外し時は十分注意する。</p> <p>○洗い桶を使用する。</p> <p>○希釈率はメーカーの規定に従う。</p> <p>○カッターにキャップがある機種はキャップを外して軸孔部とキャップを洗浄する。</p>
●特記事項		

M9. 作業台・シンクの洗浄消毒

作業項目	作業台・シンクの洗浄消毒	制定
実施者		
実施時期	作業終了後	
実施頻度	随時	
使用薬剤等	中性洗剤、消毒用アルコール	
使用器具等	ふきん、使い捨て手袋	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>* 作業後</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">作業台・シンク周辺の片付け</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗 浄</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">すすぎ／乾燥</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">殺 菌</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">乾 燥</div> <p>* 作業開始前</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">殺 菌</div>	<p>○中性洗剤（希釈液）を染ませたスポンジで上面、側面をまんべんなくこすり洗う。 シンクは、水栓部分も良く洗うこと。</p> <p>○シンクは流水ですすぐ、台は水で湿らせたたふきんですすぎ拭きをする。 ○乾いた専用ふきんで水気を拭きとる。 ○アルコールをスプレーする。</p> <p>○自然乾燥する。</p> <p>○アルコールをスプレーする。</p>	<p>○希釈率はメーカーの規定に従う。</p>
<p>●特記事項</p> <p>□作業中、汚れの著しい時や調理する材料が変わる時は、ふきんで汚れを拭きとり、アルコール消毒をする。</p>		

M10. 食品を取扱う環境と廃棄物の取扱い

食品を取扱う環境と廃棄物の取扱い

食品を取扱うに適した環境を維持する

清潔であり、細菌の増殖を助長しない、不要な物がない異物混入の心配がない環境であること。
カビの発生がなく、ほこりによる食品への汚染を生じさせない環境であること。



清掃スケジュールを設定して、誰が、いつ、どこを、どのように清掃するかを明確にしておく。

そ族・昆虫対策

そ族や害虫が食品を取扱う環境内に侵入したり、発生しないようにまた、それらによる二次汚染や異物混入を起こさないように、対策をとっておく。



駆除作業をする時期、頻度/年、駆除方法を明確に定めること。
外部の専門業者に委託する方法もある。
日常の作業中にそ族、昆虫を見つけた場合には、駆除すると共に繁殖場所、侵入経路を調べて必要な対策をとる。

廃棄物の取扱い

廃棄物は食品への汚染がないように蓋付きのゴミ箱を使用する。
ゴミの収集までの一時保管庫（域）は定期的に清掃し、臭気や害虫、細菌の発生源にならないようにする。



清掃スケジュールを設定して、誰が、いつ、どのように清掃するかを明確にしておく。

A1.SKでの食品の取り扱い（例）

作業項目	SKでの食品の取り扱い	制定
実施者	食品受入担当者、食品取扱者	
実施時期	下記	
実施頻度		
使用薬剤等	消毒用アルコール（食品添加物製剤）	
使用器具等	中心温度計および放射温度計、拭き取り用ペーパー	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<pre> graph TD A[食品の受領・検収] --> B[冷蔵または冷凍保管] B --> C[ミキサー処理など] C --> D[温菜] C --> E[冷菜] D --> F[再加熱] E --> F F --> G([検食]) G --> H[盛付・トレイ組] H --> I[提供] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 容器からのこぼれ、容器・パックの破損が無いことを確認する。 ○ 放射温度計（表面温度）または中心温度計を使用して測定記録する。食品温度は3℃以下であること。 ○ 食品の中心温度3℃以下で保管する。冷凍品は-18℃以下保管。<u>冷蔵庫のドア開閉が多いなどで、庫内を3℃以下に維持しにくい場合は食品を予め冷凍していた保冷剤と共にプラスチック製の蓋付きボックスに入れ、3℃以下を保持すること。</u> ○ 盛付して再加熱カートに収納する場合は食品温度が大きく上昇しないように短時間で行うこと。ミキサー等による処理も同様にする。 ○ 3点以上中心温度を測定し、3点共に7.5℃以上※であることを確認して、その中で最も低い温度1点と再加熱終了時刻を記録する。 ※7.5℃未満の再加熱をする場合はp.4「2.再加熱について」の項目で、p.5に下線で示したことが条件となります。 ○ 再加熱終了時の中心温度と時刻は安全性だけでなく、適時適温で提供されたことの証明になります。 ○ 検食については手順書M5に従う。 ○ 再加熱終了後は速やかに提供する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 受領後は速やかに冷蔵保管する。 ○ 次ページに納品検収時に使用するチェック表を例示します。 ○ 保管中に食品温度が5℃を超えて10℃に到達していない場合、速やかに消費することとし、最長12時間を超えないように消費すること。 この方法については20ページ、A2に例示。 ○ 10℃を超えた場合は廃棄する。 ○ 定期的に冷蔵庫の庫内温度が適切であるかを校正された温度計を使用して庫内温度測定をし、記録する。冷凍庫も同様に管理する。 <p>食品の温度測定・記録は、受領時および再加熱終了時の2回行う。冷蔵保管中の温度は庫内温度を3℃以下に管理することで代替する。ユニットケア等で各ユニットの冷蔵庫に利用者の私物が入られる場合は、ユニット等の管理者が温度管理の重要性を十分認識して庫内温度が3℃を超えないように管理すること。</p>

CKの発行する納品書には商品のチェック欄を設けて、CK配送担当者とSK側の受入担当者で納入検収を行い商品に異常がないことを確認、記録する。

チェック項目	良否	コメント
包装状態(破損やこぼれが無い)		
外観異常がないこと		
品温 (3℃以下)		

包装状態または外観等の異常が発見された場合は返品等の処置が必要です。
品温が3℃を超えて5℃以下の場合は、CKへその原因の調査報告と是正措置を求めることとなります。5℃を超えている場合は返品、交換をしてもらうこととなります。

A2. 低温を維持する方法

冷蔵庫で3℃以下を維持しにくい場合の対処法 (例)



この例を参考にして、CKはSKに協力してそのSKに最適なボックス、保冷剤等を見出し、低温保管できるようにすること。

1. CKから受領した食品を施設保有の清潔なボックスに入れる。

この例は、20～30食/昼食1回のデイサービスで、家庭用大型冷蔵庫に2ボックスを収納しています



2. 保冷剤を載せる
保冷剤の大きさ、個数は保冷する時間を考慮して決める。
24時間以上冷凍庫で冷凍した保冷剤を使用する



3. 冷蔵庫で保管する

保存中に3℃を超えて5℃以下になった場合は原因を調べて3℃以下になるようにする。5℃を超えて10℃以下の場合はできるだけ早く消費し、最長でも12時間を超えないようにする。

この例では、ボックスの大きさは35×25×13cm高さで、200g/個の保冷剤を1ボックスに2個使用。繰り返しテスト結果：12時間超でボックス内温度は0.6～3.3℃に維持。冷蔵庫内5.5～6.6℃(午前11時納入～翌日正午の12時間超)

B. 中心温度計の消毒

作業項目	中心温度計の消毒	制定
実施者		
実施時期	食品温度測定時および作業終了後	
実施頻度	各測定の前後（一度の測定で2回消毒する）	
使用薬剤等	消毒用アルコール（食品添加物製剤）	
使用器具等	ペーパー	
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>【開始時、作業中】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">消毒する</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">拭き取る</div> <p>【作業終了後】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">消毒する</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">拭き取る</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保 管</div>	<p>○温度計の測定針にアルコールをスプレーする。この時に測定針の後ろにペーパーを当てておくとアルコールがまんべんなく針に無駄なく行き渡り全体消毒をできる。</p> <p>○ペーパーでふき取る。</p> <p>○温度計の測定針、持ち手との境目、コード、本体にアルコールをスプレーする。</p> <p>○全体をペーパーで拭き取る。</p> <p>○清潔な蓋付き容器に保管する。</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>○定期的に温度計の校正を行いその記録を残し、測定値が適正であることを確認しておくこと。</p>

C. 盛付作業時の重点管理

作業項目	盛付作業時の重点管理	制定
実施者	盛付担当者	
実施時期	毎日の作業時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">周辺の片付け</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">手を洗う</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">衛生手袋の装着</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">盛付作業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">作業中の食材温度</div>	<p>○作業する台上や周辺を片付け、異物混入の原因になるような物を近くに置かないようにする。</p> <p>○マニュアルM3（本手引書 p.10）に従い、手を洗う。</p> <p>○手袋の指先部分および外側の食品に直接触れるところを汚染しないように注意して装着する。</p> <p>○食品に直接触れた手袋で、冷蔵庫取っ手など、食品以外に一切触れないこと。</p> <p>○盛付は迅速にして、温菜は冷めないように、冷菜は温度が上昇しないようにする。</p>	<p>○p11（M3）に使い捨て手袋の使用が必要な場合と着用方法についての説明があるので参照すること。</p> <p>○提供時の目標温度は、温菜は65℃以上、冷菜は10℃以下です。</p>
●特記事項		

D. SKでの当日調理時の重点管理

作業項目	SKでの当日調理時の重点管理	制定
実施者	調理担当者	
実施時期	作業時	
実施頻度	各調理ごと	
使用薬剤等		
使用器具等	中心温度計、消毒用アルコール、ペーパー	
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>食材の受入</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>食材の保管</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>下 処 理</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>加熱前の食材点検</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>加熱終了時の温度確認と適切な記録</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ○外観、品温、におい、包装状態、表示（消費期限）などを確認する。 ○食材ごとに適切な温度（常温、冷蔵、冷凍）で保管する。 次ページ（E）に示す下処理の重点管理に従い下処理する。 ○袋や箱から出し、ホテルパンや鍋等に入れる際には毛髪や異物の混入がないことを確認する。 ○中心温度計を使用して測定する。温度は3点以上測定して、その中で低いほうの温度を2点記録する。 ○中心温度が75℃以上であることを確認する。75℃に到達していない場合は75℃以上になるまで加熱を継続する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○問題がある場合は返品、交換してもらう。 ○ノロウイルスに汚染されている可能性があるカキ、二枚貝等については中心温度が90℃に達してから90秒以上の加熱をする。
<p>75℃、1分間以上ではなく75℃到達でよし、としている理由(根拠)につきましては本手引書の末尾に、加熱調理終了時の中心温度変化のデータを参考として示します。</p>		
<p>炊飯、汁物調理および副菜など当日調理するものはクックチル品を盛付する時刻に合わせて調理をし、盛付後の提供は速やかにすること。最長でも喫食されるのが調理終了後2時間を超えないようにする。2時間を超えると加熱調理において生残した菌の増殖が著しくなり危険です。和え物など加熱後の手作業がある料理については十分な注意をはらい作業をしても汚染してしまうことがあるので提供までの2時間ルールを厳しく守ることが大切です。</p>		
作業終了時		
調理に使用した機器・器具の洗浄をする		
●特記事項		

E. 下処理の重点管理		
作業項目	下処理の重点管理	制定
実施者	下処理担当者	
実施時期	毎日の作業時	
実施頻度		
使用薬剤等		
使用器具等		
工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">入 室</div> <p style="text-align: center;">作業中</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食材の取り出し</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食材の開封</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">各食材別の包丁・まな板を使用して処理下処理する</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">皮むき、カット 終了時</div> <p style="text-align: center;">作業終了時</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">下処理に使用した 機器・器具の洗浄 をする</div>	<ul style="list-style-type: none"> ○異物混入の原因となるものを持ち込んでないか再確認する。 ○冷蔵、冷凍からは直近で処理する食材のみを取り出し、余分に出さない。 ○一度解凍した冷凍食材は再び冷凍してはならない。余りは廃棄する。 ○ビニル袋を開封する際には切り落とした断片を確実に取り除くようにする。 ○野菜、肉、魚、野菜など食材別で専用の包丁、まな板、ボウル、ザル、容器等を使用すること。 ○使用した包丁や切裁用の器具の刃欠けがないかを確認して記録する。（R5に刃欠けチェック表を例示） 	<ul style="list-style-type: none"> ○作業用ユニフォームに着替える際にもチェックしているが再チェックする。 ○食材の温度を上げないことを常に意識すること。 ○最も多い異物混入の原因であることを意識すること。 ○衛生責任者、責任者は毎日包丁や使用器具等に異状がないことを確認、検印する。
●特記事項		

8. 一般衛生管理および重点管理において必要な温度・時間の記録表、実施確認記録表（例）

R1 日常衛生・健康点検表（例）

R1 日常衛生・健康点検表（例）（年 月）		検査 実施日																														
記入方法		(異状内容および措置・対応表)																														
<p>1. 異状のない場合は○を記入する。</p> <p>2. 異状の場合は左の「異状内容」の該当箇所を記入する。 異状内容がいずれにも該当しない場合は、備考欄（備考）にその内容を記入し、衛生責任者に発生して指示を付ける。</p> <p>3. 休みまたは振替の従業員は「-」を記入する。</p>		<p>1. 健康状態は良いか（下痢、発熱等） 2. 咳、くしゃみはないか 3. 作業服と帽子は清潔か 4. 毛髪ははみ出していないか 5. 毛髪、ゴミ等の付着はないか 6. 手指に傷、手荒れはないか 7. 爪は伸びていないか 8. マニキュアはしているか 9. 時計、指輪は外しているか 10. イアリング、ピアスは外しているか 11. 眼鏡など周囲人にトラブルを発生させる恐れのある状態はないか</p>																														
<p>連続して日々の傾向を見ることができるよう1ヵ月間の表に しています。特定の従業員について異状が続く場合の対策に役 立てください。</p>		<p>1. 健康状態は良いか（下痢、発熱） 2. 咳、くしゃみはないか 3. 作業服と帽子は清潔か 4. 毛髪ははみ出していないか 5. 毛髪、ゴミ等の付着はないか 6. 手指に傷、手荒れはないか 7. 爪は伸びていないか 8. マニキュアはしているか 9. 時計、指輪は外しているか 10. イアリング、ピアスは外しているか 11. 眼鏡など周囲人にトラブルを発生させる恐れのある状態はないか</p>																														
<p>衛生責任者 署名印 (毎日チェック)</p>																																
備考欄																																

R2 トイレ清掃実施記録表

午前・午後、各1回の清掃をすること

記入用紙は、1～15日および16～30/31日の2通りあり

年 月

責任者	衛生責任者

日	時刻	洗浄	消毒	補充	実施者	報告欄
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
特記事項						

R4 製品冷蔵庫・冷凍庫の温度記録表

年 月

責任者	衛生責任者

温度は午前1回、午後1回の計2回、決められた時刻に記録する。

庫内温度は、冷蔵庫0～3℃、冷凍庫-18℃以下を守る。

冷蔵食品が5℃、冷凍食品が-10℃を超えた場合は責任者に報告する。

(温度基準を逸脱した場合は、温度と超えたと思われる時間に応じて廃棄または使用の判断をする。)

測定時刻： 午前

午後

単位： ℃

日	製品冷蔵庫		製品冷凍庫		報告事項	記入者
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
特記事項						

R5 ミキサー・ブレンダーの刃欠けチェック表（例）

責任者	衛生責任者

年 月

各食の調理後すぐに点検すること

日	朝食	昼食	夕食	オヤツ	担当者	コメント
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
特記事項						

R6-2 再加熱カート方式、再加熱時の中心温度記録表（例）

中心で65℃以上であることを確認して、その温度を記録する。
 （65℃未満の場合は、再加熱を継続して65℃以上にする。）

年 月

温度の単位は℃

責任者	衛生責任者

日	カートNo.	メニュー	再加熱終了時の中心温度			報告事項 またはコメント
	上から○段目		温度	時刻	担当者	
		主食：				
		主菜：				
		副菜：				
		汁物：				
		主食：				
		主菜：				
		副菜：				
		汁物：				
		主食：				
		主菜：				
		副菜：				
		汁物：				
		主食：				
		主菜：				
		副菜：				
		汁物：				
		主食：				
		主菜：				
		副菜：				
		汁物：				

注意：温度が上がりにくいステーションまたは再加熱カートがあれば、それを測定対象にする。
 同様に、たとえば20トレイ収納（10段×複列）のカートで、昇温しにくいところが10段目（最下段）であれば、そのトレイ上の食品温度を測定する。
 大切なことは、多数の箇所（トレイ上の食品）を測定することが良いのではなく、**少ない測定数で全台数について、カートの上段から下段まですべての食品が65℃以上になっていることを保証できる方法を見出すこと。**

9. 各種記録表、R1～R8の記録表の記入例

R1 日常衛生・健康点検表（例） （ 年 月）

〈記入方法〉

1. 異状の無い場合は✓をする。
2. 異状の場合は右の「異状内容」の表の該当番号を記入する。
異状内容がいずれにも該当しない場合は、備考欄（最下段）にその内容を記入し、衛生責任者に報告して指示をうける。
3. 休みまたは非番の従業員は「-」を記入する。

連続して日々の傾向を見ることができるよう1ヵ月間の表にしています。特定の従業員について異状が続く場合の対策に役立てましょう。

〈異状内容および措置・対応表〉

- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| 1.健康状態は良いか（下痢、発熱等） | ⇒ | ①帰宅、自宅待機にした |
| 2.咳、くしゃみはないか | ⇒ | ②常時マスクを着用する |
| 3.作業服と帽子は清潔か | ⇒ | ③清潔なものを着用した |
| 4.毛髪ははみ出てないか | ⇒ | ④帽子をかぶり直す |
| 5.毛髪、ゴミ等の付着はないか | ⇒ | ⑤再度、粘着ローラーをかける |
| 6.手指に傷、手荒れはないか | ⇒ | ⑥絆創膏をして常時ニトリル手袋をする |
| 7.爪は伸びてないか | ⇒ | ⑦爪を切る |
| 8.マニキュアはしてないか | ⇒ | ⑧マニキュアをはがす、または常時ニトリル手袋をする |
| 9.時計、指輪は外しているか | ⇒ | ⑨時計、指輪を外した |
| 10.イヤリング、ピアスははずしているか | ⇒ | ⑩装飾品を外した |
| 11.家族など同居人にノロウイルス感染と思われる症状はないか | ⇒ | ⑪従業員本人からの報告を受けて衛生責任者が備考欄に記入し、家族などが感染している場合も自宅待機、検査結果を待つ。 |

責任者	衛生責任者

氏名	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
山田洋二	1.健康状態は良いか（下痢、発熱）	✓																								
	2.咳、くしゃみはないか	✓																								
	3.作業服と帽子は清潔か	✓																								
	4.毛髪ははみ出てないか	✓																								
	5.毛髪、ゴミ等の付着はないか	✓																								
	6.手指に傷、手荒れはないか	⑥																								
	7.爪は伸びてないか	✓																								
	8.マニキュアはしてないか	✓																								
	9.時計、指輪ははずしているか	✓																								
	10.イヤリング、ピアスは外しているか	✓																								
	11.家族など同居人にノロウイルス感染と思われる症状はないか	✓																								
橋本雄一	1.健康状態は良いか（下痢、発熱）	✓																								
	2.咳、くしゃみはないか	✓																								
	3.作業服と帽子は清潔か	✓																								
	4.毛髪ははみ出てないか	④																								
	5.毛髪、ゴミ等の付着はないか	✓																								
	6.手指に傷、手荒れはないか	✓																								
	7.爪は伸びてないか	✓																								
	8.マニキュアはしてないか	✓																								
	9.時計、指輪ははずしているか	✓																								
	10.イヤリング、ピアスは外しているか	✓																								
	11.家族など同居人にノロウイルス感染と思われる症状はないか	⑪																								
衛生責任者 確認印 (毎日チェックをする)	✓																									

記入例

備考欄
2月1日、橋本さんの子供が前夜から激しい下痢、嘔吐の症状あり。本人は何ら症状ないがシフトから外し、親子共検査待ちの処置とした。

R2 トイレ清掃実施記録表（例）

午前・午後、各1回の清掃と消毒をすること

記入用紙は、1～15日および16～30/31日の2通りあり

2021年 8月

責任者	衛生責任者

日	時刻	洗浄	消毒	補充	実施者	報告欄
1	9:10	✓	✓	✓	松井	
	13:00	✓	✓	× ⇒ *	高橋	*ペーパーを補充した
2	9:10	✓	✓	✓	松井	
	13:15	✓	✓	✓	高橋	
3						
4						
5		洗浄と消毒は手順書通りに行うこと				
6						
7			記入例			
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
特記事項						

R4 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録表（例）

2021年10月

責任者	衛生責任者

温度は午前1回、午後1回の計2回、決められた時刻に記録する。

庫内温度は、冷蔵庫0～3℃、冷凍庫-18℃以下を守る。

冷蔵食品が5℃、冷凍食品が-10℃を超えた場合は責任者に報告する。

（温度基準を逸脱した場合は、温度と超えたと思われる時間に応じて廃棄または使用の判断をする。）

測定時刻： 午前 8:30 午後 17:00

単位： ℃

日	製品冷蔵庫		製品冷凍庫		報告事項	記入者
1	3	4	-20	-18		園田
2	3	3	-21	-20		園田
3	3	8*	-20	-18	*食品は4℃で良しとした	園田
4	0	3	-21	-13*	*-13℃を課長に報告済	松井
5	9*	3	-22	-19	*食品は7℃、課長へ報告	松井
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
<p>特記事項</p> <p>5日に5℃を超えて7℃になった食品はその日の昼食に提供する副菜で、温度上昇は短時間であったので予定通りに提供した。（温度上昇から12時間以内に提供できた）</p>						

守るべき庫内温度を設定してそれを超えた場合は責任者に報告する。
食品の中心温度は5℃を限度とし、5℃を超えた場合は超えたと推定される時間と合わせて責任者が措置を決める。冷凍食品（クックフリーズ品）の場合は食品温度は-10℃を限度とし、これを超えた場合は速やかに消費する。

記入例

R5 包丁・ミキサー・ブレンダーの刃欠けチェック表（例）

責任者	衛生責任者

2021年10月

各食の調理後すぐに点検すること

日	朝食	昼食	夕食	オヤツ	担当者	報告欄
1	不使用	○	○	不使用	石井	
2	不使用	○	○	不使用	石井	
3	○	○	○	不使用	松井	
4	○	○	カッター刃欠け	不使用	松井	下欄に記入
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
<p>特記事項</p> <p>ミキサー処理した副菜の提供前に刃欠けを発見、該当分の検査により刃の欠損部分が発見した。念のためにその副菜はすべて廃棄しました。</p>						

R6-2 再加熱カート方式、再加熱時の中心温度記録表（例）

責任者	衛生責任者

中心で65℃以上であることを確認して、その温度を記録する。

（65℃未満の場合は、再加熱を継続して65℃以上にする。）

年 月

温度の単位は℃

日	カートNo.	メニュー	再加熱終了時の中心温度			報告事項 またはコメント
	上から○段目		温度	時刻	担当者	
12 朝	3	主食：全粥	66	7:15	山口	全粥が61℃だったので 加熱を5分追加し、66℃ となった。
		主菜：卵焼き	72			
	10	副菜：（冷菜）				
		汁物：味噌汁	80			
12 昼	3	主食：全粥	66	11:45	山口	5分増やした設定で再 加熱開始し、一度の温度 測定でOKとなった。
		主菜：焼き魚	72			
	10	副菜：ひじき煮	85			
		汁物：				
12 夕	3	主食：全粥	67	17:40	戸田	同上 *全粥250g以上は 設定を再考する必要あり
		主菜：豆腐そぼろ	80			
	10	副菜：根菜彩り煮	85			
		汁物：すまし汁	87			
13 朝	7	主食：米飯	82	7:15	山口	記入例
		主菜：鯖西京焼き	78			
	9	副菜：（冷菜）				
		汁物：味噌汁	80			
13 昼	7	主食：うどん	89	11:45	山口	
		主菜：野菜煮物	82			
	9	副菜：（冷菜）				
		汁物：				
13 夕	7	主食：米飯	80	17:40	戸田	
		主菜：肉野菜炒め	89			
	9	副菜：（冷菜）				
		汁物：かき玉汁	88			

注意：温度が上がりにくいステーションまたは再加熱カートがあれば、それを測定対象にする。

同様に、たとえば20トレイ収納（10段×複列）のカートで、昇温しにくいところが10段目（最下段）であれば、そのトレイ上の食品温度を測定する。

大切なことは、多数の箇所（トレイ上の食品）を測定することが良いのではなく、**少ない測定数で全台数について、カートの上段から下段まですべての食品が65℃以上になっていることを保証できる方法を見出すこと。**

R7 SK調理の中心温度・時刻の記録表（例）

責任者	衛生責任者

加熱終了時の中心温度は、3点以上測定し、すべてが75℃以上であることを確認し、そのうち温度が低いほうの2点と終了時刻を記録する。

2021年10月

日	メニュー	加熱終了時 温度	時刻	担当者
1	金平ごぼう	90	16:50	丹羽
		91		
2	ほうれん草（浸し）	92	16:45	丹羽
		92		
3	ベーコン小松菜炒め	88	17:00	松井
		88		
4	ミニハンバーグ、30g	85 *	16:50	松井
		86 *		
4日のミニハンバーグ、最初の測定で95℃でしたが、これまでの同メニューの経験からは温度が高過ぎたので、別の温度計で測定すると85、86℃を得た。				
先に使用した温度計で100℃沸騰水を測ると、105℃を示したので不良と判定、後から使用した温度計の測定値を正しいとしました。（この温度計の校正はOK）				
		記入例		

(参考) 加熱調理 75°C到達後に1分間保持の必要性の検証の結果

加熱調理における食材中心温度の変化を日本女子大学大学院食経営管理研究室で測定しました。松月弘恵(教授)、斉夢括(大学院生)による2018年8月実施のデータ。

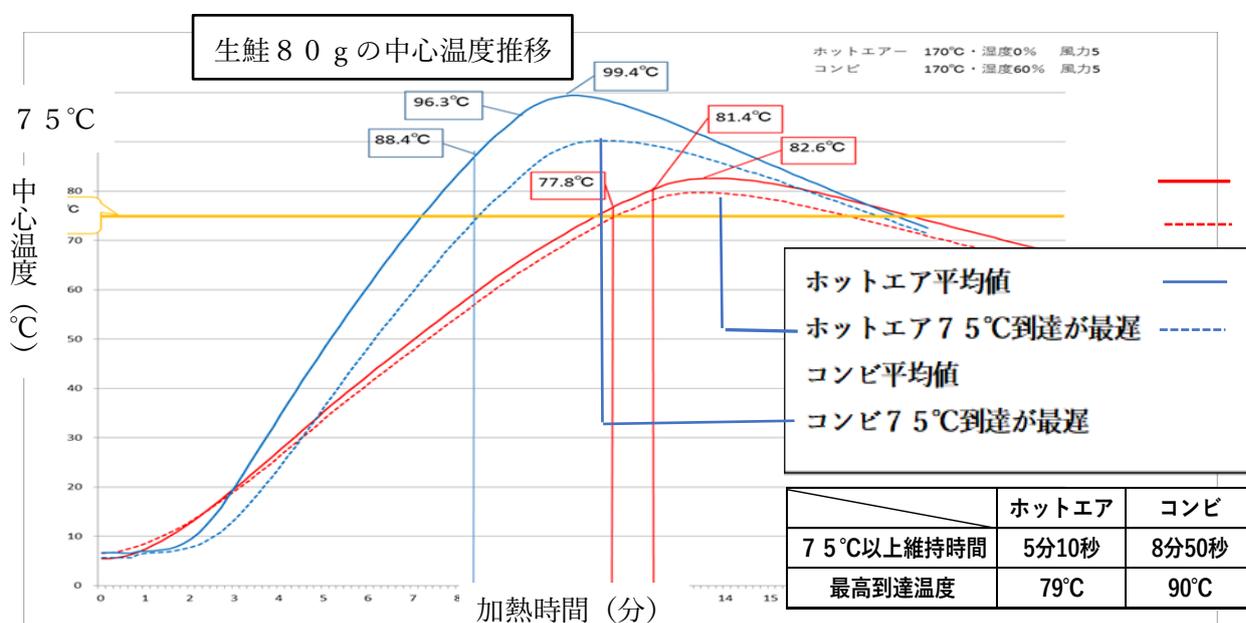
生鮭80g、ハンバーグ80g、120gの3種類について加熱調理テスト実施

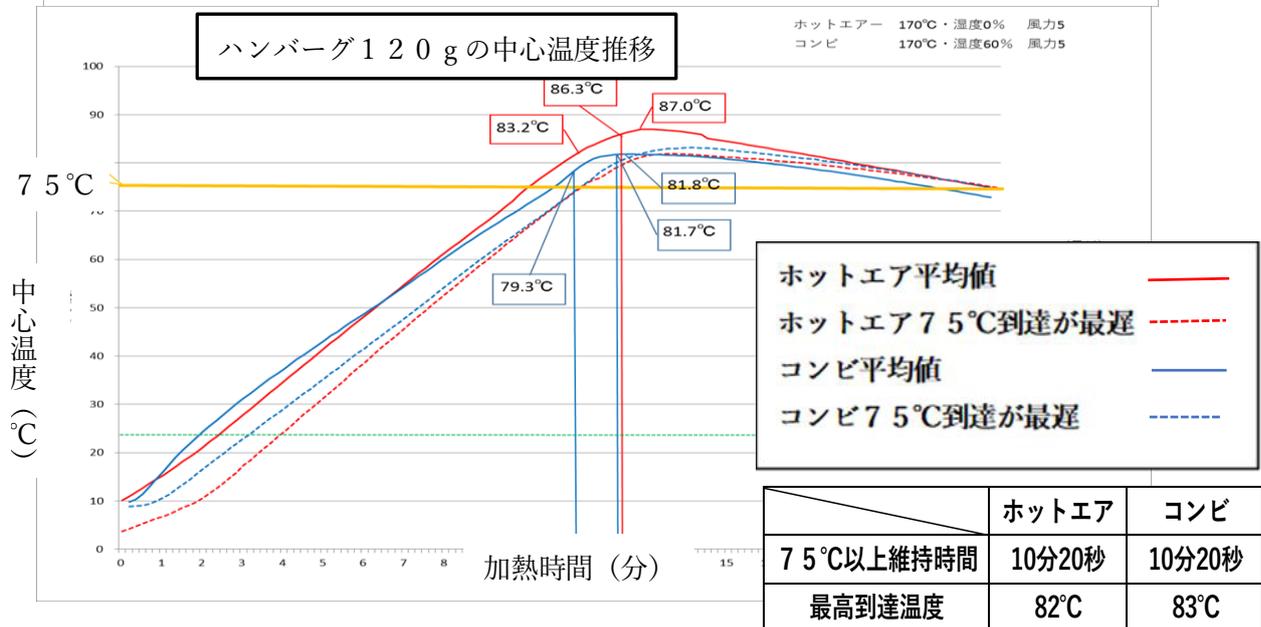
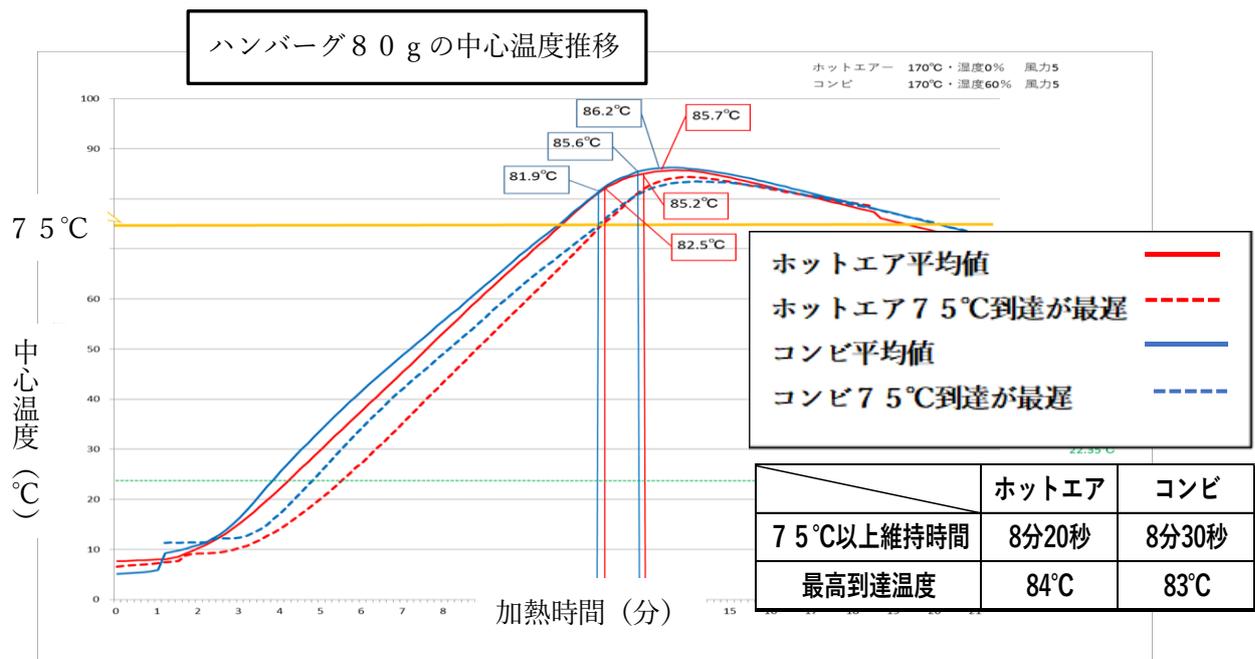
テスト条件は3種類とも以下の通り

1. 業務用スチームコンベクションオーブンを使用、上記3種類を別々にテスト調理
2. 加熱モードはホットエア(熱風のみ)とコンビネーション(スチームを含む湿熱風)の2種について実施
3. ホットエア、コンビネーション共に調理温度(庫内温度)は給食現場での調理において低めの設定である170°C(通常の設定は170~220°C程度)
4. 生鮭80gは骨抜き切身5切れ、ハンバーグ80gは8個、120gは6個を各々1枚のホテルパン上に等間隔に並べてスチームコンベクションオーブンに入れて加熱(ハンバーグは業務用食品メーカーの給食用で、解凍して加熱テストした)

中心温度が75°Cに到達するとすぐにオーブンから取り出し、その後室温において中心温度の推移を測定するテストをした。各食材でのテストでは5~8切れ(または個)を加熱し、食材の中で最も遅く75°Cに到達した食材を計測検知した時点を加熱停止のタイミングとした。余熱として含む必要条件は、食材と共に加熱されたホテルパン上で放置すること。

以下のデータを見る際に重要なことは、75°C到達が最遅の食材が加熱停止後に余熱で最高で何°Cになるか、再び75°Cまで温度低下するまでの時間の長さは何分何秒かということです。





テスト結果のまとめ

テストに使用した3種の食材は、医療・福祉の給食でよく提供される食材です。75°C到達が最遅の食材が75°C以上で維持される時間はおおむね5分から10分を少し超える結果が出ています。本テストにおいて加熱方法としては「焼く」に分類されるメニューを扱いました。他の加熱方法として、蒸す、揚げる、炒める、煮る、があります。「焼く」では、焼き過ぎると食材が硬くなることから加熱時間設定がやや難しく、加熱中に数回中心温度を確認し低ければ加熱時間を追加していることはよく現場で観察されます。他の加熱方法では75°Cに到達させることは焼くに比して容易であることと余熱による温度上昇も焼くと同等以上と推定します。

前2ページの食材の中心温度と加熱時間の推移データは日本女子大学の紀要に掲載されているものです。

さらには、日本調理科学会誌 Vol.44, No.1, 72~78 (2011) に「肉類の加熱における余熱の有効利用」と題した論文(ノート)も公表され、余熱による温度上昇について詳述されています。

セントラルキッチンから食事供給を受ける
医療・福祉施設(サテライトキッチン)における
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書

令和4年7月 初版発行

発行 一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会

〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目12-3 西新橋TMビル8階

(株式会社生活デザイン研究所内)

本手引書の著作権は一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会に帰属します。