

生協食堂衛生管理手順書(P446-~~146~~-4)

1. 目的

食品衛生法の順守と食品衛生マニュアルによる衛生管理の徹底。
生協食堂から食中毒を出さないための心得。

2. 関連法規

・食品衛生法

3. 衛生関係検査

(1) 衛生チェックリスト

毎朝、朝礼時に当番担当者が読み上げ、パートリーダーがチェックを入れる。

(2) 検便

月1回、〇〇研究所へ検査を委託し、法規に従った対応を行う。

(3) QSCチェック表

月1回、QSC担当者が食堂作業全般の衛生管理評価をQSCチェック表に記入し、是正項目については速やかに是正処置を講ずる。

(4) 衛生検査

年2回、大学生協東京事業連合に委託し、食品と調理者の衛生状態の検査を実施し、法規に従った対応を行う。

(5) 健康診断

年1回、8～9月に、生協職員は〇〇病院で健康診断を実施する。

4. 衛生管理の手順

(1) 仕事にとりかかる前に

- ・下痢、腹痛、手指に化膿創がある場合は店長に報告し、作業につくかどうかの指示を受けること。
- ・時計、指輪、ネックレスなどの装身具はつけない。
- ・香料のきつい化粧品(男女問わず)はつつしむ。
- ・爪は短くし、マニキュアはしない。
- ・無精ヒゲははやさない。
- ・小さなケガは消毒、治療し手袋をして作業につく。手あれがあるときも手袋をして作業につく。
- ・清潔なユニフォームを着用する。半袖シャツ、ジーンズは好ましくない。
- ・三角巾、帽子(クリーンキャップ)、ヘアークャップをかぶる。長い髪をまとめる。
- ・作業中、髪や身体に触れたときは、手を洗う。
- ・作業中は禁煙である。
- ・私物の厨房内の持ち込み禁止。

(2) 手指を清潔に

- ①消毒用洗剤を手に取る。
- ②20秒間、手指から肘までまんべんなく擦り込む。

③爪ブラシで爪の中をブラッシングする。

④少量の水を手取る。

⑤20秒間もみ洗いする。

⑥流水で流す。

⑦ペーパータオルでふき取る。

・トイレや休憩から戻り作業につくとき、汚れ作業をしたとき、同じように洗う。

(3) 調理作業にあたって

・まな板、包丁は食材別に使い分ける。(野菜用、肉用、魚用)

・調理する前に食材の点検をする。

消費期限、賞味期限、色(鮮度)、臭いをチェックする。

「消費期限」は数日(5日目安)以内に消費すべきものに用い、「賞味期限」は30日以内または超えて消費されるものに対して用いる用語

・冷蔵庫に入れる容器は食品が区分けできてふたがあるものを使用するか、ラップをする。

・缶詰をあけたら容器に移して冷蔵庫保管。

・衛生手袋は1人1作業で使い切る。食品以外に触れるときははずす。

・鍋、バット、ライスコンテナなどは床に直接置かない。

・調理中、余分な食材を放置せず、冷蔵庫等で管理する。

(4) 盛り付けは気くばり、目配りで

・盛り付け台の上には清潔な布巾を用意しておき、こまめにふいて清潔に保つ。

・衛生手袋は1人1作業で使い切る。食品以外に触れるときははずす。

・盛り付けしながらのおしゃべりはしない。

・作業中は髪や顔をむやみに手で触れないこと。

・提供する食品の検食を行う。冷凍庫で14日間保管する。

(5) 提供は調理後に時間まで

・3つの条件がそろくと食中毒の可能性が高くなる。

食中毒は細菌が食べ物に付着し、栄養分、時間温度と室温が最適であれば次のように増えていく。

0分1匹→10分後2匹→2時間後40匹→3時間後26万匹→4時間後 700 万匹

・16℃～52℃は危険ゾーン

細菌は急速に成長し毒素の生産も発生する。この温度ゾーンで食品を2時間以上放置しない。

(6) 後片付けと食品保管

・冷凍庫、冷蔵庫は常に整理整頓。

・食べ残し、夜間の放置はしない。ゴキブリ、ねずみのえさになる。

・開封食品は清潔な蓋付き容器に移して密閉して保管、もしくはラップする。輪ゴムは食品に混入の可能性があるので厨房内では使用禁止。

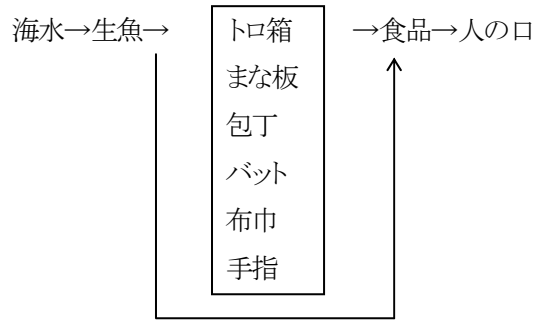
・1日1回以上は清掃を行うこと。

・食品庫の整理整頓・・・こまめに清掃。不要物の処理(ダンボールなど)。内容の明示(一目で内容が確認できる)。日付の明記。先入れ先出し。

(7) 食中毒のいろいろ

①腸炎ビブリオ

●汚染経路



●特性

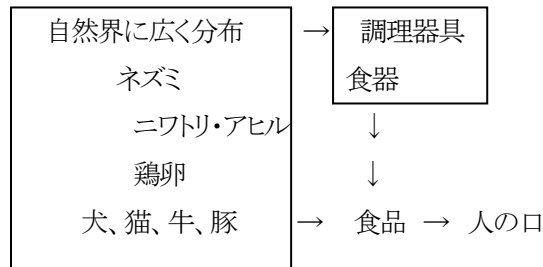
- ・5～10月にかけて多発(冬は海水温度が低く増殖しにくい)
- ・増殖力が非常に強い(最適条件下で10分に1回分裂。4時間後には16万個に増殖)。→2次感染しやすい。新鮮な食品でも塩分があれば発症
- ・生育環境は塩分0.5～10%程度(真水に弱い)
- ・熱に弱い(65℃を5分間で死滅)
- ・低温に弱い(10℃で増殖停止。凍結後の生存率→20日後0.12%)

●対策

- ・下処理は真水で入念に
- ・冷蔵保存
- ・十分な加熱、迅速調理、早期喫食

②サルモネラ菌

●汚染経路



●特性

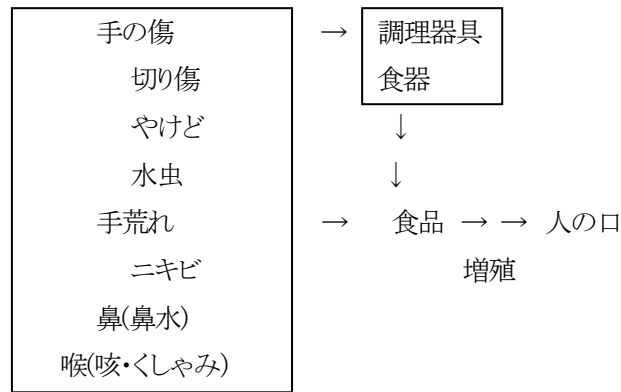
- ・動物の胃腸に存在し、糞尿が汚染源(ペットに注意)
- ・食肉、卵の衛生的な取り扱い
- ・発生は夏季には限らない
- ・熱に弱い(60℃20分間で死滅)
- ・低温に弱い(10℃以下ではほとんど増殖しない。発育適温37℃)
- ・発症菌数100万個以上

●対策

- ・新鮮な卵を使用
- ・十分な加熱、迅速調理、早期喫食
- ・生卵は冷蔵保存
- ・鼠族、昆虫の駆除及び侵入防止。犬猫を調理場に入れない。

③黄色ブドウ球菌

●汚染経路



●特性

- ・菌の増殖に伴い毒素産生
- ・常温、長時間放置が毒素産生の条件
- ・毒素は熱に強い
- ・外傷部位に菌が集まりやすい
- ・風邪を引いたときの鼻水、咳、くしゃみ

●対策

- ・指輪、時計、ブレスレットの装着禁止
- ・化粧筆を持つものの就業禁止
- ・迅速調理、早期喫食
- ・帽子、マスクの装着

④〇-157

●これだけは知っておきたい

- ・大腸菌の中でも食中毒をおこす病原性大腸菌のひとつ
- ・毒性が強い。激しい腹痛、出血性下痢。症状が重くなると溶血性尿毒症をおこし死に至ることもある
- ・潜伏期間が長い。3～14日(原因の特定が遅れる)
- ・少ない菌数で発病(サルモネラ菌の10000倍の発症力)
- ・強い伝染力
- ・75°C1分以上の加熱で死滅。冷凍しても死滅しない

●対策

○温度管理

- ・加熱殺菌。食品の中心温度確認
- ・冷蔵保管。常温放置の禁止
- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度確認

○二次感染の防止

- ・包丁、まな板、器具備品の消毒
- ・手洗いの励行。洗い方とタイミング
- ・水の遊離残留塩素濃度確認。0.2mg/リットル以下

○時間管理

・レフトオーバー食材の廃棄処理の徹底。残品処理だけでなく、盛り付け→喫食までの管理

●下痢症状があればすぐ病院へ

(8) 消毒

月交代で害虫(ゴキブリ, ハエ等)及びねずみへの対策の目的で消毒を行う.

この消毒は長野県消毒公社に委託する.

(9) 事故発生時の対応

・組合員(喫食者)からの連絡を受けたら→店長に連絡する。

・店長もしくは責任者不在のとき → 届出者に以下のことを確認する。

- ①名前、住所、電話番号
- ②食べた食品名(料理名)
- ③食べた(買った)場所と時間
- ④症状(発病状況と現状)
- ⑤医師の診断内容

・組合員から「疑わしいと届けだされた食品」は持ってきた状態のまま保管し、手を加えてはならない。

5. 責任者

生協食堂店長

6. その他

本手順書の改廃は、原則として店長が食堂職場会議へ付議し、その審議結果をもとに原案を作成し、環境管理責任者が審査のうえ承認する。また、環境管理責任者は、必要に応じて本要領の改廃・見直しについて環境委員会へ付議し、その結果をもとに、見直し案の作成を店長に指示することができる。

ISO事務局は、学部内ホームページに本要領の最新版を掲載し、構成員が閲覧できるようにする。本手順書の原本の保管はISO事務局が行う。

[関連文書]

生協食堂衛生管理記録 (D451-14)

検便検査報告書

個人衛生管理記録表

衛生検査報告書

本手順書の改訂履歴

年月日	改訂の内容	改訂理由	承認	作成	保管
2006.8.1	制定		阿部	赤羽	宮原
2006.11.24	改訂		阿部	赤羽	宮原