

感染管理ベストプラクティス

砂糖水

		準備				工程							配膳～喫食				片付け			
ガス	電気	水道水	砂糖塩	白衣着衣	手指衛生 (石鹸)	混合	加熱	加熱温度 確認	手指衛生 (石鹸)	手指用アルコール	食缶に入れ かえる	やかん	手指衛生 (石鹸)	手指用アルコール	盛り付け	配膳	喫食	下膳	洗浄	殺菌庫に 入れる
○	○	○																		
×	×	○																		
○	○	×																		
×	×	×																		

—76—

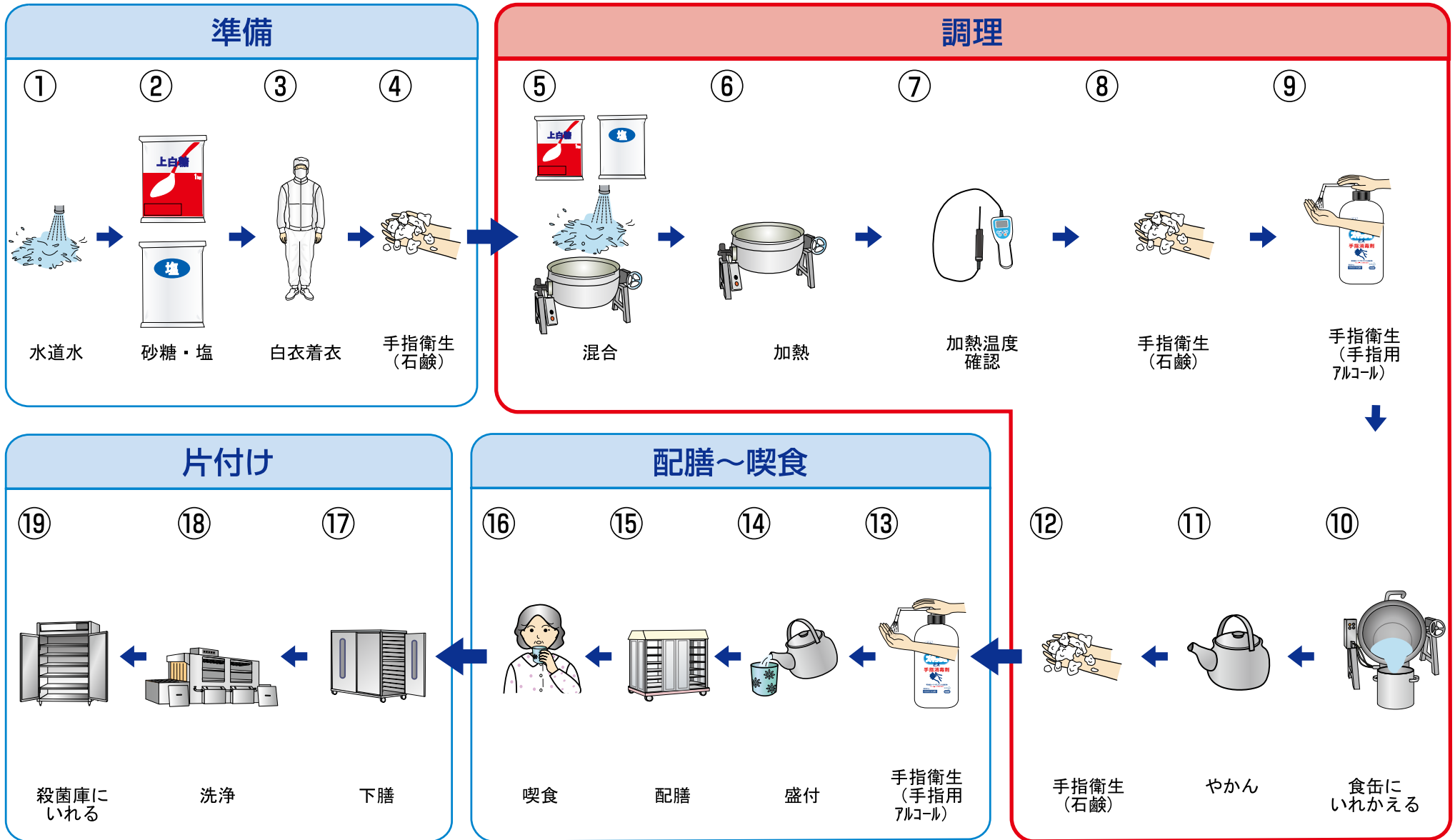
ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例



赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注）本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

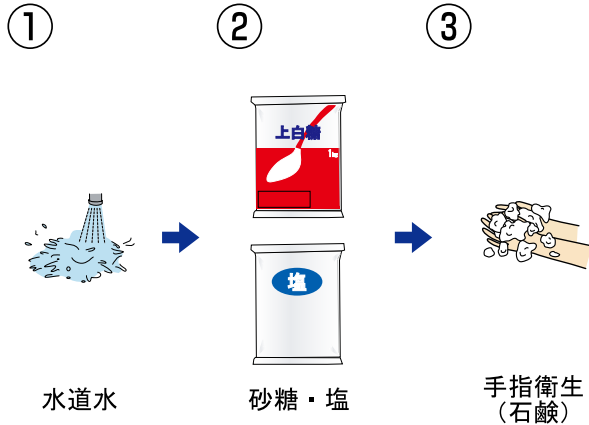
ー77ー



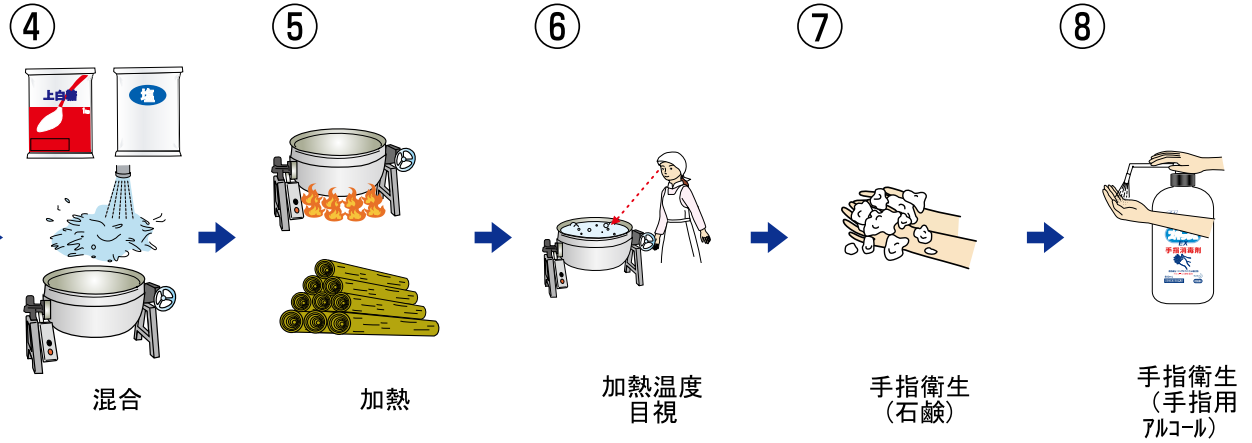
ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例 **!** 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注）本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

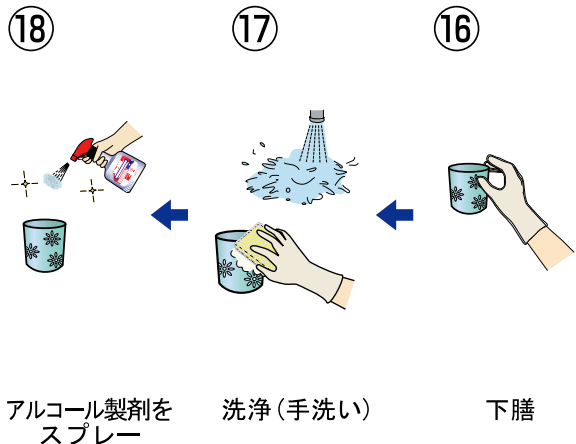
準備



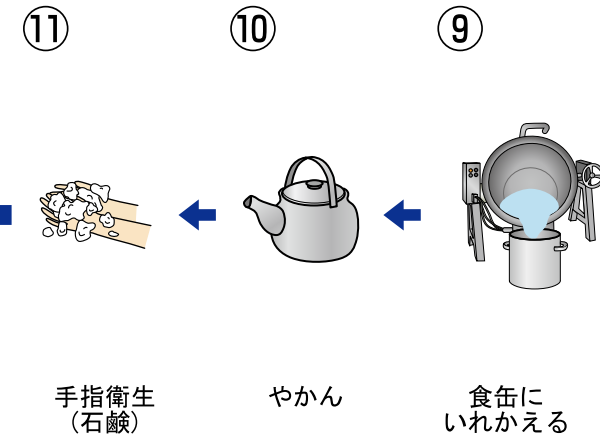
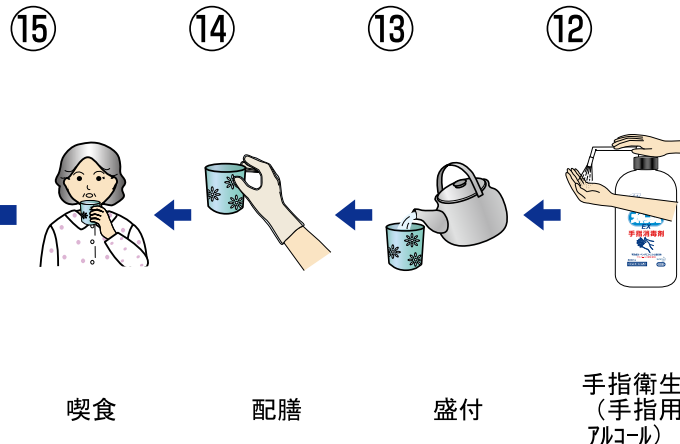
調理



片付け



配膳～喫食

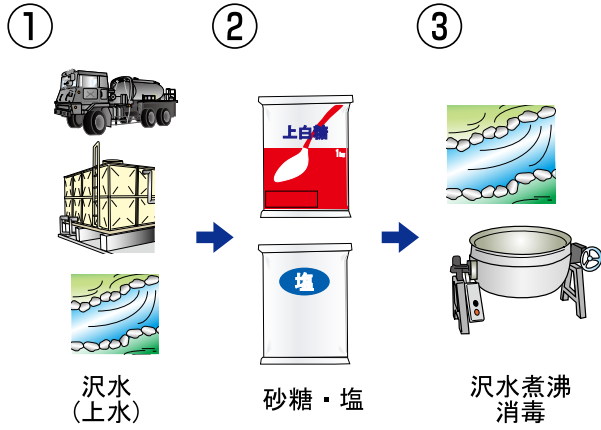


ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

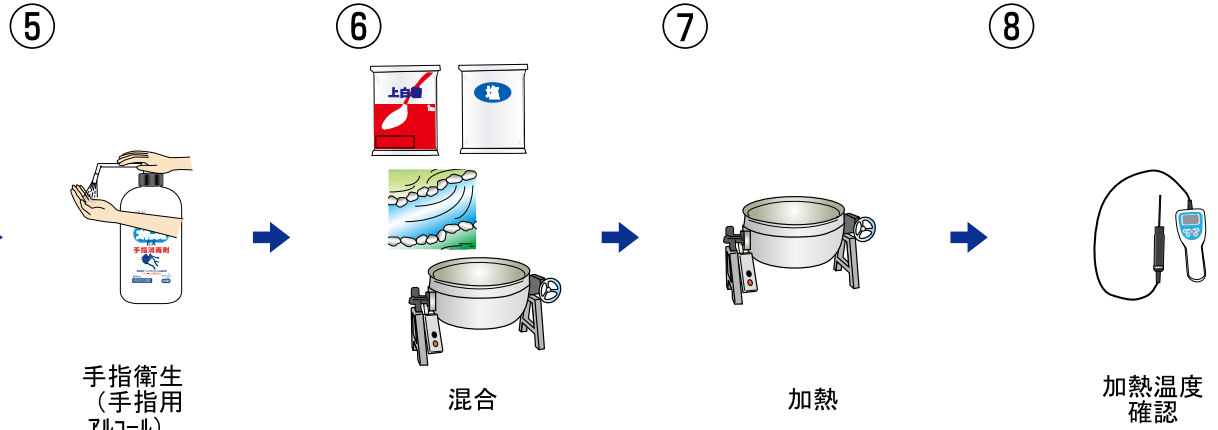
❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

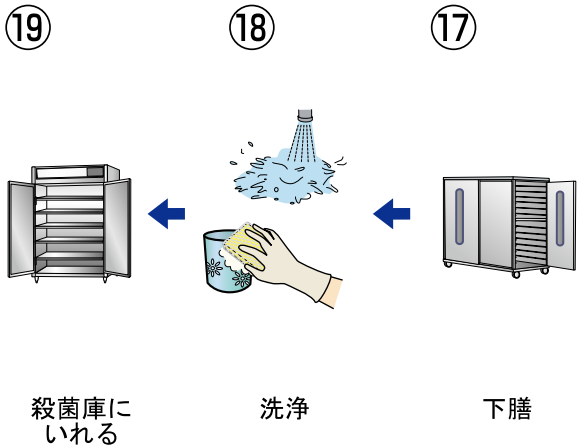
準備



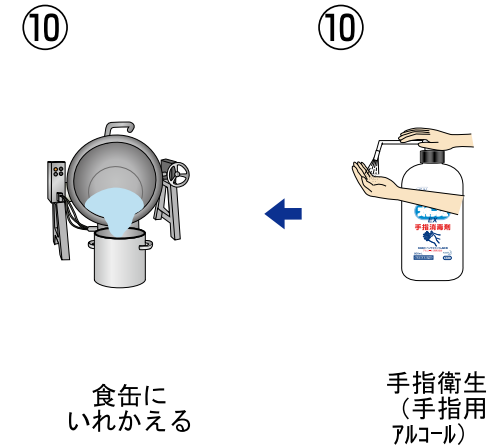
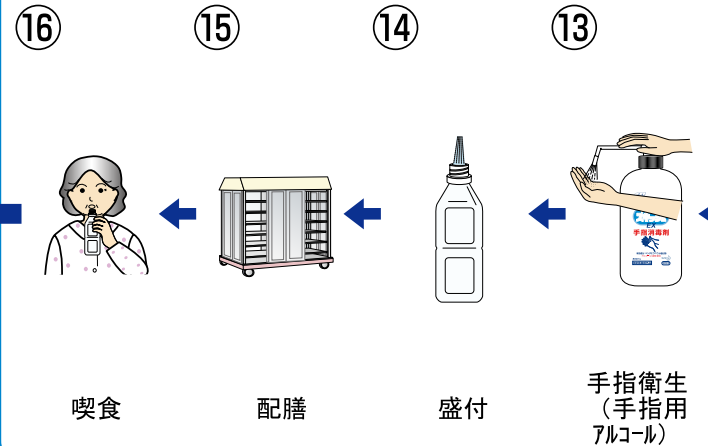
調理



片付け



配膳～喫食

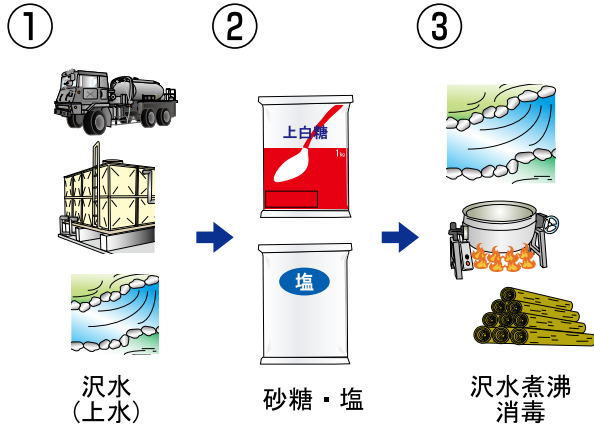


ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

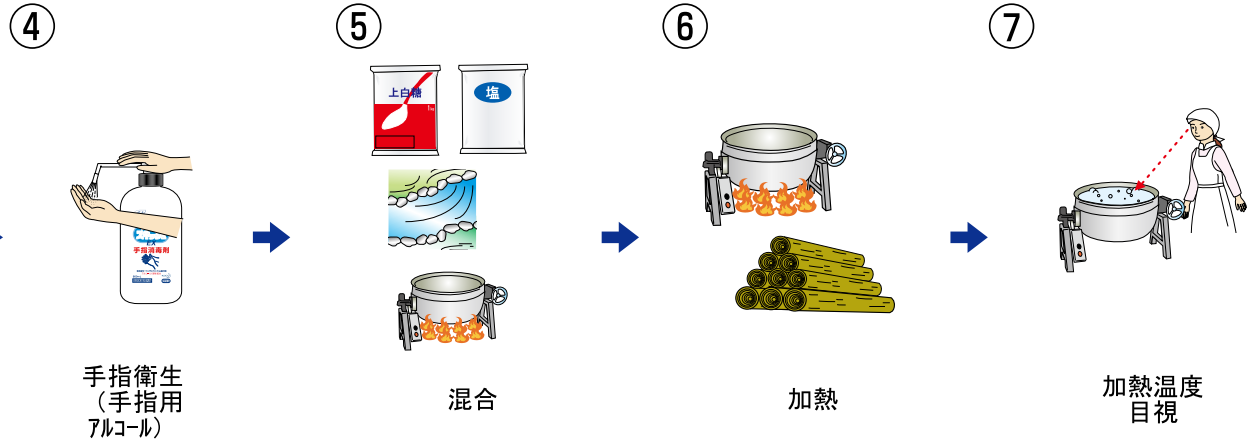
❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

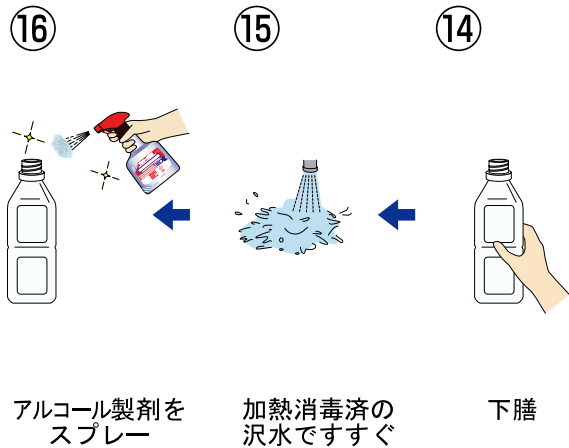
準備



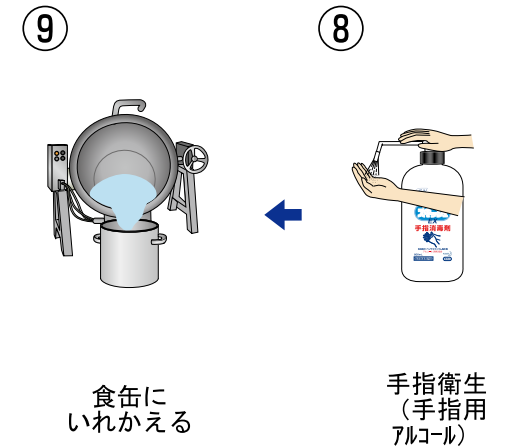
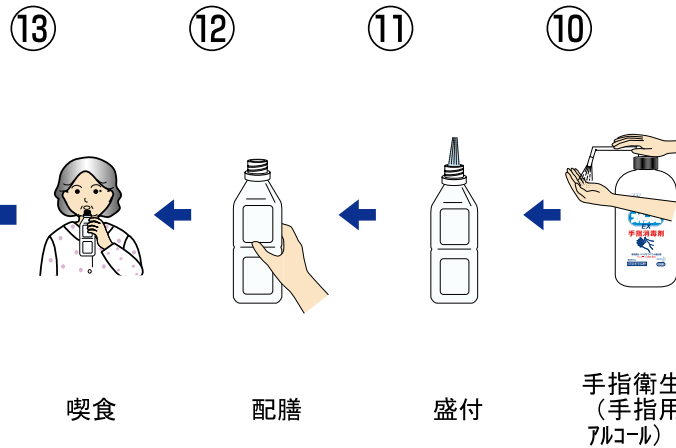
調理



片付け



配膳～喫食



ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスあり、電気あり、水なし

砂糖水

手順	感染管理のポイント	チェック	理由
1 沢水(上水)	<ul style="list-style-type: none"> 取水容器の洗浄・除菌を行なう。 取水する沢の水質チェック。 上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。 		<ul style="list-style-type: none"> 貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。2)Ⅱ重要管理事項 3、(12)
2 砂糖・塩	<ul style="list-style-type: none"> 前工程で使用した余りの食材は、密閉保管を徹底する。 		<ul style="list-style-type: none"> 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管上に保管設備を備え、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。2)Ⅱ重要管理事項 3、(2)
3 煮沸	<ul style="list-style-type: none"> 沸騰しているのを目視で確認する。 沸騰した状態から1分間時計で計測する。 		<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2)Ⅱ重要管理事項 2。 ※water temperatures above 160° F (70° C) kill all pathogens within 30 minutes and above 185° F (85° C) within a few minutes. So in the time it takes for the water to reach the boiling point (212° F or 100° C) from 160° F (70° C), all pathogens will be killed, even at high altitude.(Wilderness Medical Society)
4 手指衛生(手指用アルコール)	<ul style="list-style-type: none"> 擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。 		<ul style="list-style-type: none"> 手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 前作業からの手指汚染を断ち切る。 手が目に見えて汚れていないとき、1.C～Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]⁴⁾
5 混合	<ul style="list-style-type: none"> 調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 		<ul style="list-style-type: none"> 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。2)Ⅱ重要管理事項 3、(5)
6 加熱	<ul style="list-style-type: none"> 時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 		<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2)Ⅱ重要管理事項 2。
7 加熱温度確認	<ul style="list-style-type: none"> 中心温度計を使用し、中心温度を計測する。 中心温度計の読み何明日。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 中心温度計の洗浄・除菌不足。 		<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2)Ⅱ重要管理事項 2。 温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。3)第1 施設等における衛生管理 (5)
8 手指衛生(手指用アルコール)	<ul style="list-style-type: none"> 擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。 		<ul style="list-style-type: none"> 手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 前作業からの手指汚染を断ち切る。 手が目に見えて汚れていないとき、1.C～Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]⁴⁾
9 食缶に入れ替える	<ul style="list-style-type: none"> 食缶の洗浄・除菌 		<ul style="list-style-type: none"> 大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3、二次汚染の防止(5)より
10 手指衛生(手指用アルコール)	<ul style="list-style-type: none"> 擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。 		<ul style="list-style-type: none"> 手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 前作業からの手指汚染を断ち切る。 手が目に見えて汚れていないとき、1.C～Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]⁴⁾
11 手袋着用	<ul style="list-style-type: none"> 破れないように装着。 		<ul style="list-style-type: none"> 大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-3(1)より
12 盛り付け	<ul style="list-style-type: none"> ベットボトル・調理器具の洗浄・除菌。 ベットボトルのふたを閉める。 非汚染作業区域で行う。 前工程での手指衛生管理の徹底。 		<ul style="list-style-type: none"> 食中毒菌を再付着させないため清潔な食器を使用する。 浮遊菌を付着防止。
13 配膳	<ul style="list-style-type: none"> 喫食者の洗浄剤を用いた手洗いの徹底。 		<ul style="list-style-type: none"> 調理後ただちに提供される食品以外の食品は食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。2)Ⅱ-4 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。2)Ⅱ-4

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。

2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスあり、電気あり、水なし

砂糖水

手順	感染管理のポイント	チェック	理由
14 喫食	・擦式アルコールでの手指衛生を行う。		・手指の汚染レベルを下げるにより交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C～Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリ-A] ⁴⁾
15 下膳	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。		・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)
16 加熱消毒済の沢水ですすぐ	・取水場所の選定。		・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。3)第2-1-(3)
17 殺菌庫に入れる	・殺菌庫の定期的なメンテナンス。		・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80度、5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。2):II-3

参考文献

- 1)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2)学校給食衛生管理基準
- 3)食品衛生法施行条例
- 4)CDC:医療現場における手指衛生のためのガイドライン(2002)

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスあり、電気あり、水あり)

手順		潜在的危険 (危険を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	水道水	・異常原水・汚染された水の流入。 (次亜塩素酸ナトリウム濃度、クリプトスポリジウム、芽胞菌、大腸菌、異物など)	・水道法 第4条(水質基準)より		・水道管の破損による異物混入。 ・病原微生物による配水池の汚染。	・水道管の管理、メンテナンス。 ・配水池の管理、水質チェック。
2	砂糖・塩	・異物混入	・原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管上に保管設備を備え、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。 2)Ⅱ重要管理事項 3. (2)		・前回作業時に、適切な管理(密閉保管)ができておらず、異物が混入する。	・前工程で使用した余りの食材は、密閉保管を徹底する。
3	白衣着衣	・白衣から食品や調理器具などへの病原微生物の伝播。 ・白衣から食品や調理器具へ異物が混入。	・調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。 2)Ⅱ重要管理事項 5. (4) (5) ・便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らない。 2)Ⅱ重要管理事項 5. (4) (7)		・前作業終了後の、白衣洗浄不足。 ・古びた白衣の使いまわし。 ・汚れた環境での使用。(トイレ等)	・作業終了後には洗浄を行なう。 ・ほつれた白衣は修繕する、または新しい白衣に取り替える。
4	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへ異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌が付着。 ・食材へ洗剤混入。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足。(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
5	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
6	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器から食品への病原微生物の伝播、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2)Ⅱ重要管理事項 3. (5)		・調理機器の洗浄不足。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
7	加熱	・食品中で残存した病原微生物が増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2)Ⅱ重要管理事項 2.	最重要	・加熱時間不足	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
8	加熱温度確認	・食品中で残存した病原微生物が増殖。 ・調理機器からの異物混入と病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 ②Ⅱ重要管理事項 2. ・温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。 4)第1 施設等における衛生管理 (5)		・加熱温度不足 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。 ・中心温度計の故障による温度管理不足。	・中心温度計を使用し、中心温度を計測する。 ・中心温度計の麺手何明日。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。
9	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへ異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌が付着。 ・食材へ洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足。(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
10	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
11	食缶に入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物からの食品への汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)より		・食缶の汚れ。	・食缶の洗浄・除菌。
12	やかんに入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物が食品を汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)(13)より		・やかんの洗浄・除菌不足。 ・ふた忘れ。	・やかんの洗浄・除菌。 ・ふたでの密閉。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスあり、電気あり、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
13	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌の付着。 ・食材への洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・洗剤の残存。 ・汚れの残存。	・洗剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いを行う。
14	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
15	手袋着用	・手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
16	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・食器の上向き保管。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
17	配膳	・病原微生物の増殖。 ・病原微生物の付着。 ・異物混入	・調理後ただちに提供される食品以外の食品は食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(大量調理施設マニュアル:II-4 ・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2):II-4		・温度管理不備。 ・配膳カートの洗浄・除菌不足。	・温度管理の徹底。(65℃以上) ・完成後2時間以内に喫食する。 ・配膳カートの洗浄・除菌。
18	喫食	・喫食者の手指から異物混入や病原微生物が付着。			・洗剤の残存。 ・汚れの残存。	・洗剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いを行う。
19	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。 ・下膳カートからの異物混入、病原微生物の付着。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)㉑-㉒)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。 ・下膳カートの洗浄・除菌不足。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。
20	洗浄	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・洗剤の残存。	・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残らないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。3):第2-1-(3)		・洗浄機の故障。 ・洗剤の入れ忘れ。	・定期的なメンテナンス。 ・洗剤の確認。
21	殺菌庫にいれる	・食器の殺菌ができず、残存していた病原微生物が増殖。 ・殺菌庫からの異物混入や病原微生物の付着。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80度、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2):II-3		・殺菌庫の故障。 ・殺菌庫の汚れ。	・定期的なメンテナンス ・殺菌庫の洗浄・除菌。

参考文献

- 1)水道法
- 2)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 3)学校給食衛生管理基準
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。

2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスなし、電気なし、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	水道水	・異常原水・汚染された水の流入。 (次亜塩素酸ナトリウム濃度、クリプトスポリジウム、芽胞菌、大腸菌、異物など)	・水道法 第4条(水質基準)		・水道管の破損による異物混入。 ・病原微生物による配水池の汚染。	・水道管の管理、メンテナンス。 ・配水池の管理、水質チェック。
2	砂糖・塩	・異物混入	・原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管上に保管設備を備え、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。2) II重要管理事項 3、(2)		・前回作業時に、適切な管理(密閉保管)ができておらず、異物が混入する。	・前工程で使用した余りの食材は、密閉保管を徹底する。
3	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへ異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌が付着。 ・食材へ洗剤混入。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
4	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
5	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器から食品への病原微生物の伝播、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果をもつ方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。2) II重要管理事項 3、(5)		・調理機器の洗浄不足。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
6	加熱	・食品中で残存した病原微生物が増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2) II重要管理事項 2。	最重要	・加熱時間不足。	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
7	加熱温度目視	・食品中で残存した病原微生物が増殖。 ・調理機器からの異物混入と病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2) II重要管理事項 2。		・加熱温度不足。	・沸騰していることを目視で確認する。
8	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへ異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌が付着。 ・食材へ洗剤混入。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足。(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
9	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。
10	食缶に入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物が食品を汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル II重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)より		・食缶の汚れ。	・食缶の洗浄・除菌。
11	やかん	・やかんに付着した病原性微生物や異物が食品を汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル II重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)(13)より		・やかんの洗浄・除菌不足。 ・ふた忘れ。	・やかんの洗浄・除菌。 ・ふたでの密閉。
12	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌が付着。 ・食材へ洗剤混入。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・洗浄剤の残存。 ・汚れの残存。	・洗浄剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いを行う。
13	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。	・大量調理施設マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・アルコールの必要量の使用。 ・正しい手指衛生を行う。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスなし、電気なし、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
14	手袋着用	・手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
15	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・食器の上向き保管。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足。	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
16	配膳	・病原微生物の増殖。	・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2):II-4		・温度管理不備	・完成後2時間以内に喫食する。
17	喫食	・喫食者の手指から異物混入や病原微生物が付着。			・洗浄剤の残存。 ・汚れの残存。	・洗浄剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いをを行う。
18	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)㉔イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。
19	洗浄(手洗い)	・食品残渣内で病原微生物の増殖。 ・洗浄剤の残存。	・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。 3): 第2-1-(3)		・洗浄不足 ・すすぎ不足	・洗浄剤を使用し、洗い残しのないよう洗浄する。 ・食品残渣が残らないようしっかりとすすぐ。
20	アルコール製剤をスプレーする	・病原微生物の残存。	・作業前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。 2): 別添2		・アルコール濃度の低下。	・アルコール容器の密閉。

参考文献

- 1)水道法
- 2)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 3)学校給食衛生管理基準
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスなし、電気なし、水なし)

手順	潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	沢水(上水)	・病原微生物や化学物質による水の汚染。 (トリカブト、砒素、大腸菌等) ・異物混入 ※貯蓄水・非常水は水の汚染が考えられる。		・水を取水する容器の洗浄・除菌不足。 ・沢水の汚染。 ※貯蓄水・非常水は管理不足が考えられる。	・取水容器の洗浄・除菌を行なう。 ・取水する沢の水質チェック。 ・上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。 ・次亜による消毒。
2	砂糖・塩	・異物混入		・前回作業時に、適切な管理(密閉保管)ができておらず、異物が混入する。	・前工程で使用した余りの食材は、密閉保管を徹底する。
3	煮沸	・水中で残存した病原微生物が増殖。		・加熱時間、加熱温度不足。	・沸騰しているのを目視で確認する。 ・沸騰した状態から1分間計りで計測する。
4	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。		・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
5	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器から食品への病原微生物の伝播、増殖。		・調理機器の洗浄不足。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
6	加熱	・食品中で残存した病原微生物が増殖。		・加熱時間不足	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
7	加熱温度目視	・食品中で残存した病原微生物が増殖。 ・調理機器からの異物混入と病原微生物の付着。		・加熱温度不足	・沸騰していることを目視で確認する。
8	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。		・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
9	食缶に入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物が食品を汚染。		・食缶の汚れ。	・食缶の洗浄・除菌。
10	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品や調理器具などを汚染。		・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
11	手袋着用	・手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

砂糖水(ガスなし、電気なし、水なし)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
12	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・ベットボトル・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・ベットボトルのふたの閉め忘れ。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足	・ベットボトル・調理器具の洗浄・除菌。 ・ベットボトルのふたを閉める。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
13	配膳	・病原微生物の増殖。	・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2) :II-4		・温度管理不備	・完成後2時間以内に喫食する。
14	喫食	・喫食者の手指から異物混入や病原微生物が付着。	・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されているすべての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒剤を用いてルーチンで手指の汚染除去を行う。 [IA] ³⁾		・喫食者の手指の汚れ。	・擦式アルコールでの正しい手指衛生を行う。
15	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。
16	加熱消毒済みの 沢水ですすぐ	・病原微生物の残存。 ・病原微生物の増殖。	・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。 4) :第2-1-(3)		・砂糖の残存。	・十分にすすぐ。
17	アルコール製剤を スプレーする	・病原微生物の残存。	・作業前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。(大量調理施設衛生管理マニュアル:別添2)		・アルコール濃度の低下。	・アルコール容器の密閉。

参考文献

- 1) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2) 学校給食衛生管理基準
- 3) CDC:医療現場における手指衛生のためのガイドライン(2002)
- 4) 食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理ベストプラクティス

味噌汁

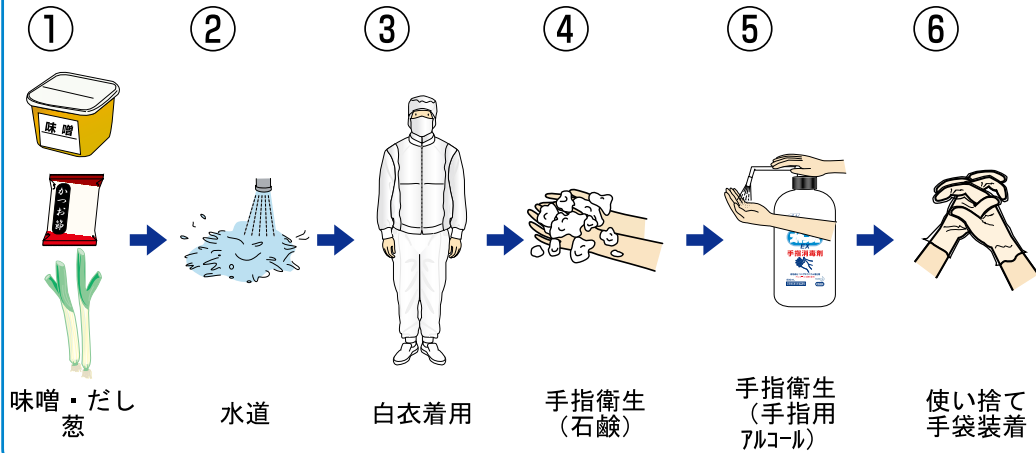
ガス	電気	水	準備						工程							配膳～喫食			片付け			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
○	○	○	1 味噌・だし ねぎ	2 水道水	3 白衣	4 手指衛生 (石鹸)	5 手指衛生 (手指用アルコール)	6 使い捨て 手袋装着	7 葱洗浄	8 葱カット	9 混合	10 加熱	11 液温確認	12 手指衛生 (石鹸)	13 手指衛生 (手指用アルコール)	14 使い捨て 手袋装着	15 盛り付け	16 配膳	17 喫食	18 下膳	19 洗浄	20 殺菌庫に 入れる
×	×	○	準備						工程							配膳～喫食			片付け			
×	×	○	1 味噌・だし ねぎ	2 水道水	3 手指衛生 (石鹸)	4 手指衛生 (手指用アルコール)	5 使い捨て 手袋装着	6 葱洗浄	7 葱カット	8 混合	9 加熱	10 液温目視	11 食缶に入れ替え	12 手指衛生 (石鹸)	13 手指衛生 (手指用アルコール)	14 使い捨て 手袋装着	15 盛り付け	16 配膳	17 喫食	18 下膳	19 洗浄(手洗い)	20 アルコールを スプレーする
○	○	×	準備						工程							配膳～喫食			片付け			
○	○	×	1 味噌・だし ねぎ	2 沢水 (上水)	3 手指衛生 (手指用アルコール)	4 使い捨て 手袋装着	5 沢水煮沸 消毒	6 葱洗浄	7 葱カット	8 混合	9 加熱	10 液温確認	11 手指衛生 (手指用アルコール)	12 使い捨て 手袋装着	13 デイスボ食器 にラップ敷く	14 盛り付け	15 配膳	16 喫食	17 下膳	18 ラップ取る	19 殺菌庫に 入れる	20
×	×	×	準備						工程							配膳～喫食			片付け			
×	×	×	1 味噌・だし ねぎ	2 沢水 (上水)	3 手指衛生 (手指用アルコール)	4 使い捨て 手袋装着	5 沢水煮沸 消毒	6 葱洗浄	7 葱カット	8 混合	9 加熱	10 液温目視	11 食缶に入れ替え	12 手指衛生 (手指用アルコール)	13 使い捨て 手袋装着	14 デイスボ食器 にラップ敷く	15 盛り付け	16 配膳	17 喫食	18 下膳	19 ラップ取る	20 アルコールを スプレー

ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

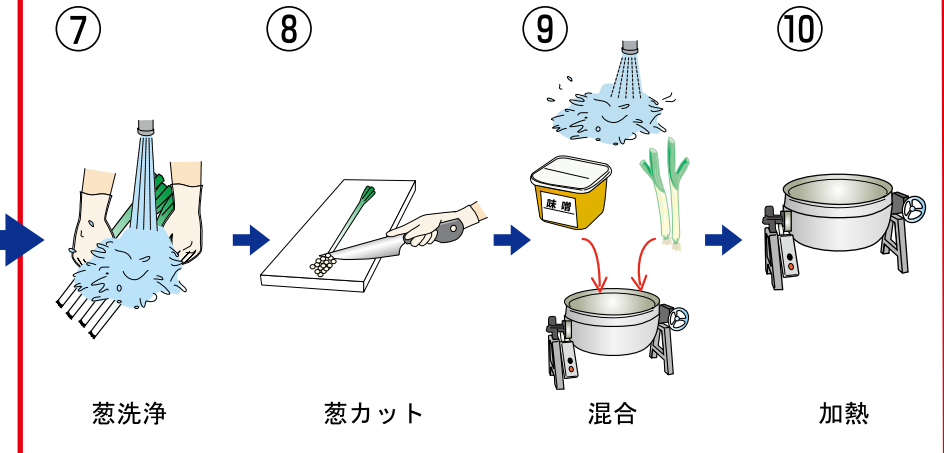
! 赤文字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

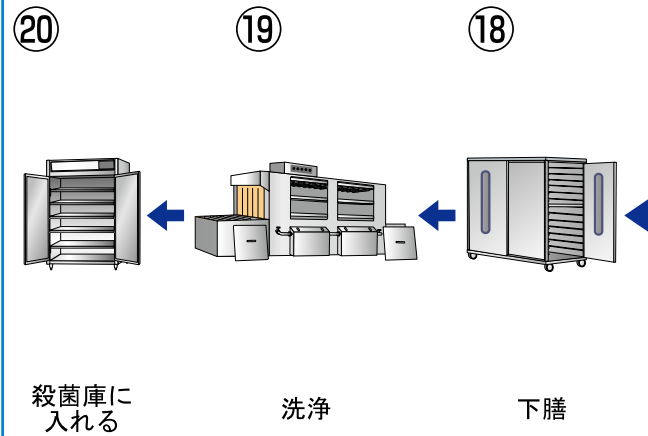
準備



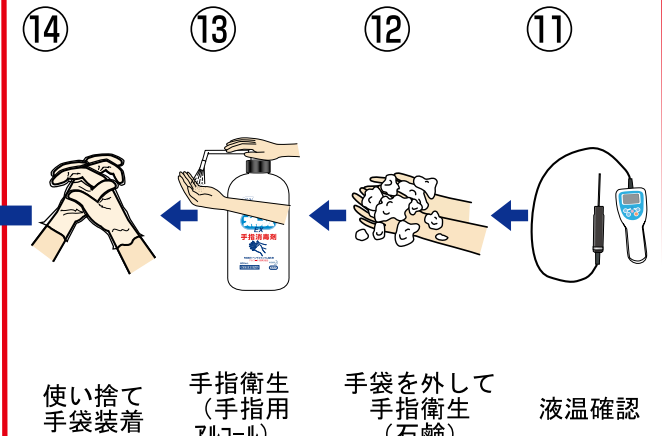
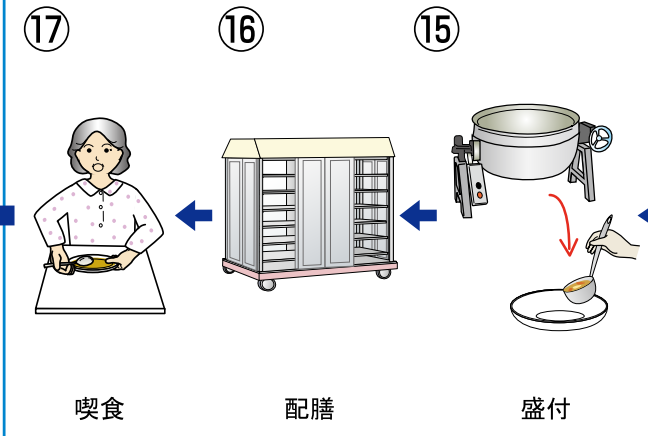
調理



片付け



配膳～喫食

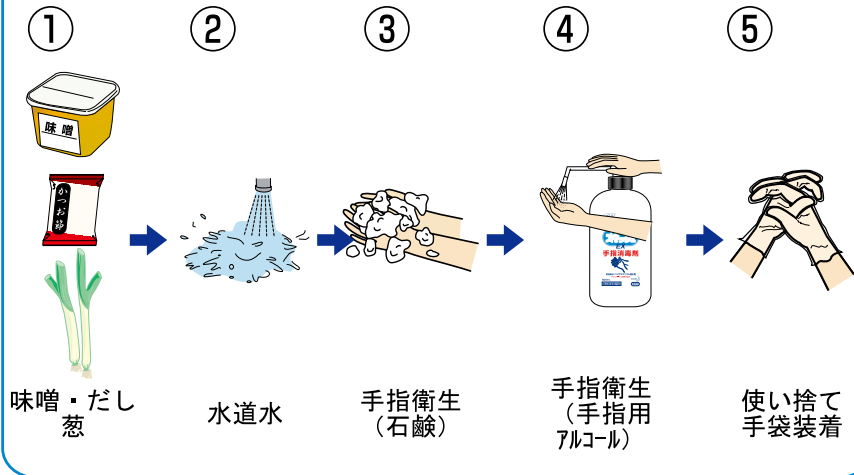


ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

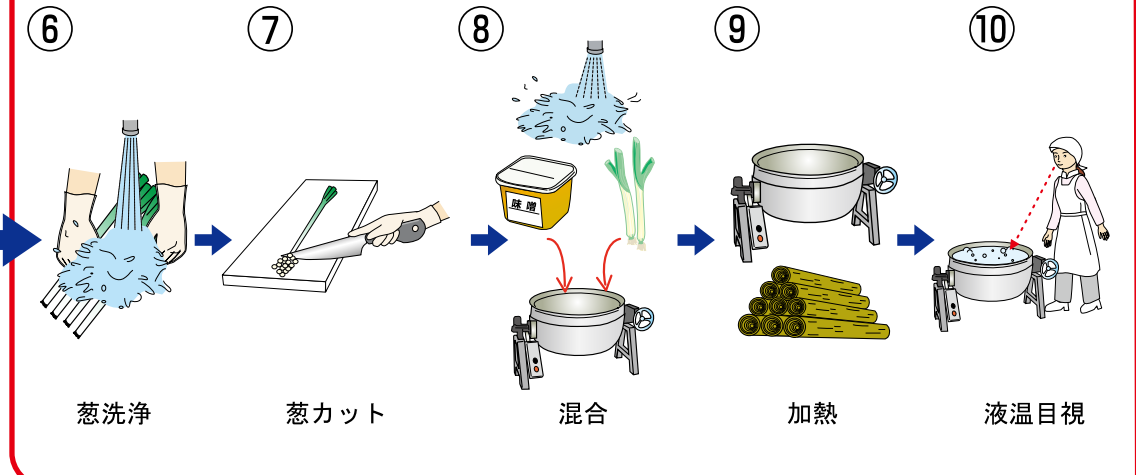
❗ 赤文字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注）本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

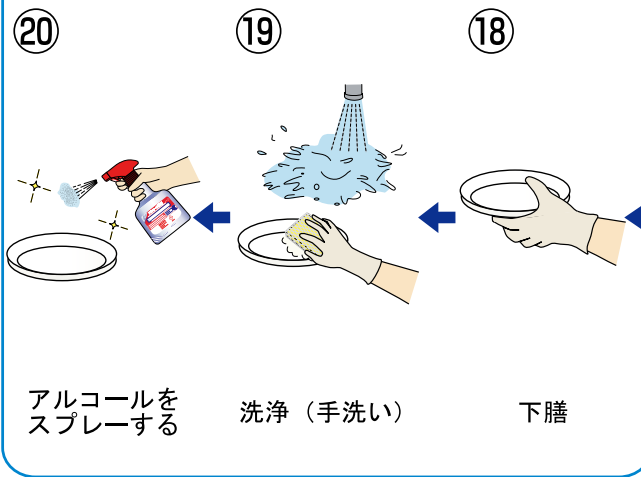
準備



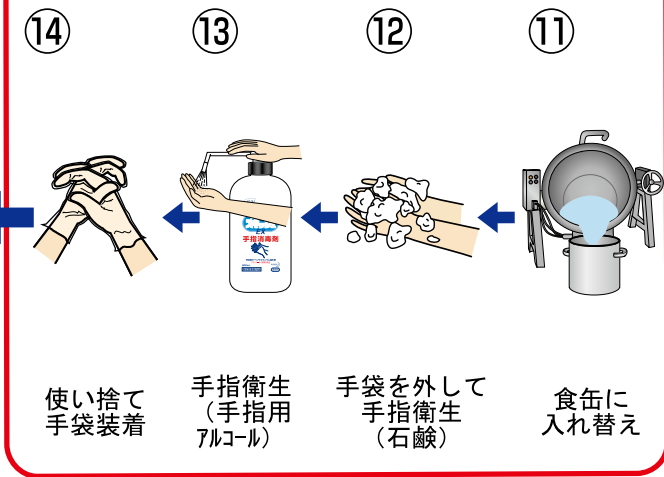
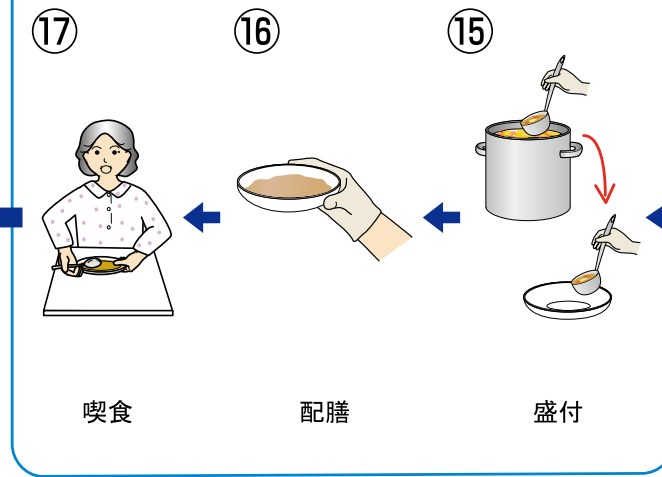
調理



片付け



配膳～喫食

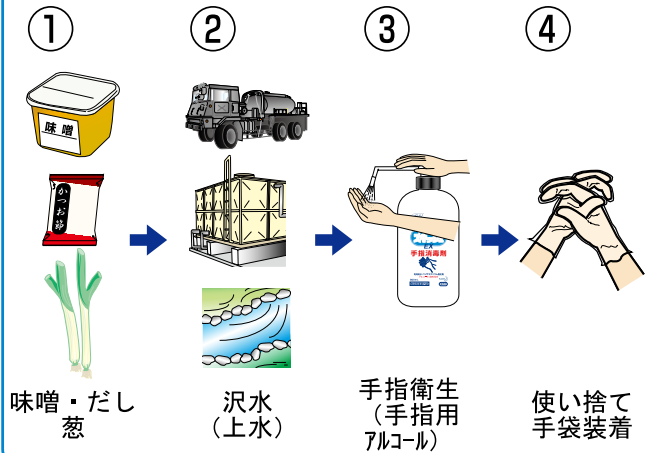


ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

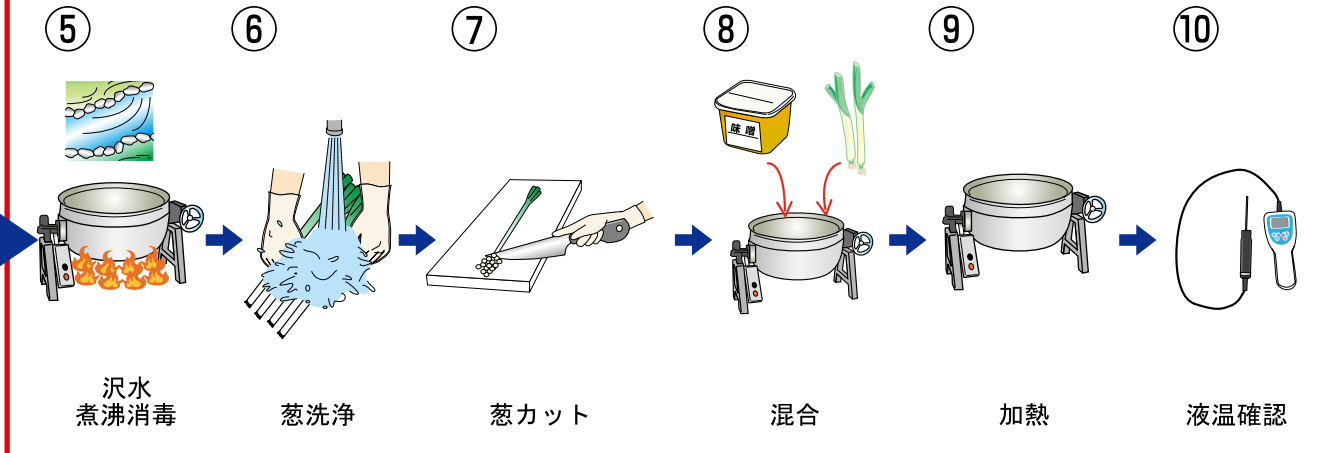
❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注）本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

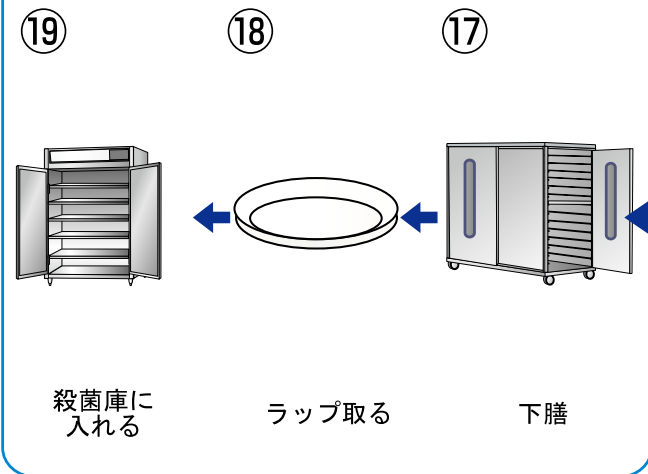
準備



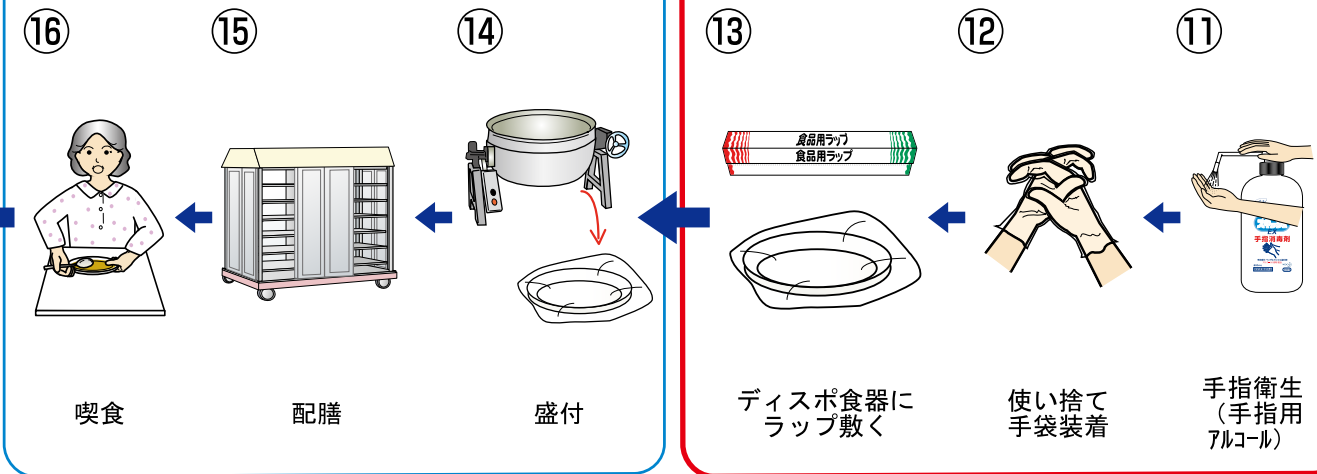
調理



片付け



配膳～喫食



ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスあり、電気あり、水なし

味噌汁

手順	感染管理のポイント	チェック	理由
1 味噌・だしねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。 		<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。 2):II重要管理事項 1.(3)
2 沢水(上水)	<ul style="list-style-type: none"> ・取水容器の洗浄・除菌を行なう。 ・取水する沢の水質チェック。 ・上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。 		<ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること 2):II重要管理事項 3.(12)
3 手指衛生(手指用アルコール)	<ul style="list-style-type: none"> ・擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。 		<ul style="list-style-type: none"> ・手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]³⁾
4 使い捨て手袋装着	<ul style="list-style-type: none"> ・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より。
5 沢水煮沸消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・沸騰しているのを目視で確認する。 ・沸騰した状態から1分間時計で計測する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと ②:II重要管理事項 2。 ※water temperatures above 160° F (70° C) kill all pathogens within 30 minutes and above 185° F (85° C) within a few minutes. So in the time it takes for the water to reach the boiling point (212° F or 100° C) from 160° F (70° C), all pathogens will be killed, even at high altitude.(Wilderness Medical Society)
6 ねぎ洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。また、場合によって除菌を行なう。 		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)より
7 ねぎカット	<ul style="list-style-type: none"> ・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より
8 混合	<ul style="list-style-type: none"> ・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2):II重要管理事項 3. (5)
9 加熱	<ul style="list-style-type: none"> ・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと 2):II重要管理事項 2。
10 液温確認	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度計を使用し、中心温度を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。 		<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと ②:II重要管理事項 2。 ・温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。 4):第1 施設等における衛生管理 (5)
11 手指衛生(手指用アルコール)	<ul style="list-style-type: none"> ・擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。 		<ul style="list-style-type: none"> ・手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]³⁾
12 使い捨て手袋装着	<ul style="list-style-type: none"> ・破れないように装着 ・手指の除菌 		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より
13 ディスポ食器にラップ敷く	<ul style="list-style-type: none"> ・ディスポ食器の汚れが付着しないよう、ラップを敷く。 		<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒菌の増殖・付着を防止する。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスあり、電気あり、水なし

味噌汁

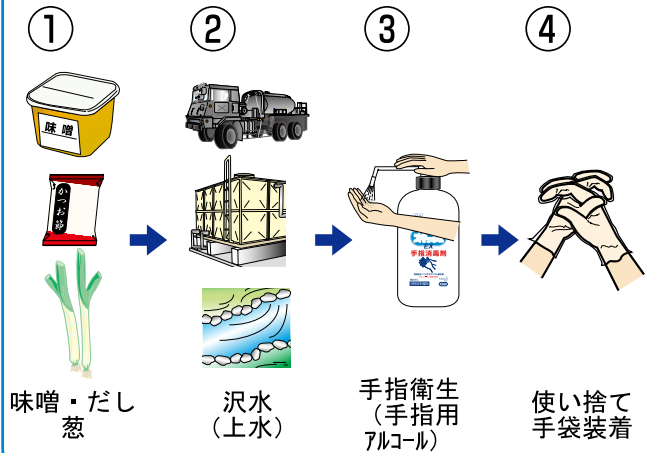
手順	感染管理のポイント	チェック	理由
14 盛り付け	<ul style="list-style-type: none"> ・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。 		<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒菌の再付着を防止する。 ・浮遊菌の付着を防止する。
15 配膳	<ul style="list-style-type: none"> ・温度管理の徹底(65℃以上) ・完成後二時間以内に喫食する。 ・配膳カートの洗浄・除菌。 		<ul style="list-style-type: none"> ・調理後ただちに提供される食品以外の食品は食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。 ②:II-4 ・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 ②:II-4
16 喫食	<ul style="list-style-type: none"> ・擦式アルコールでの手指衛生を行う。 		<ul style="list-style-type: none"> ・手指の汚染レベルを下げるにより交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C～Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA]³⁾
17 下膳	<ul style="list-style-type: none"> ・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。 		<ul style="list-style-type: none"> ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)
18 ラップ取る	<ul style="list-style-type: none"> ・ラップの汚れがディスプレイ食器に付着しないように取り外す。 		<ul style="list-style-type: none"> ・食品残渣・食中毒菌の付着を防止する。
19 殺菌庫に入れる	<ul style="list-style-type: none"> ・食缶の洗浄・除菌 		<ul style="list-style-type: none"> ・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80度、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 ②:II-3

参考文献

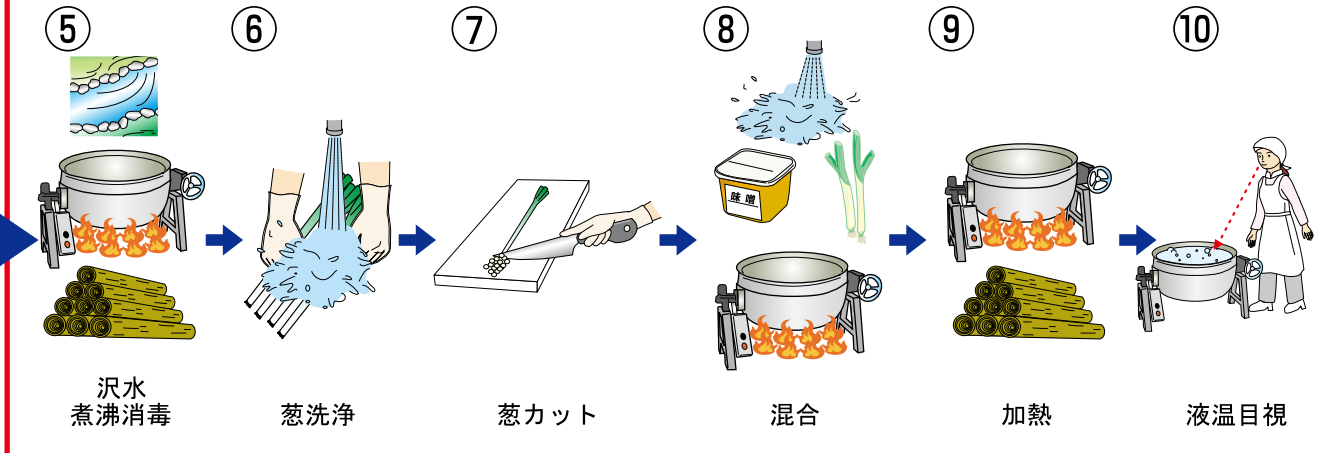
- 1) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2) 学校給食衛生管理基準
- 3) CDC:医療現場における手指衛生のためのガイドライン(2002)
- 4) 食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

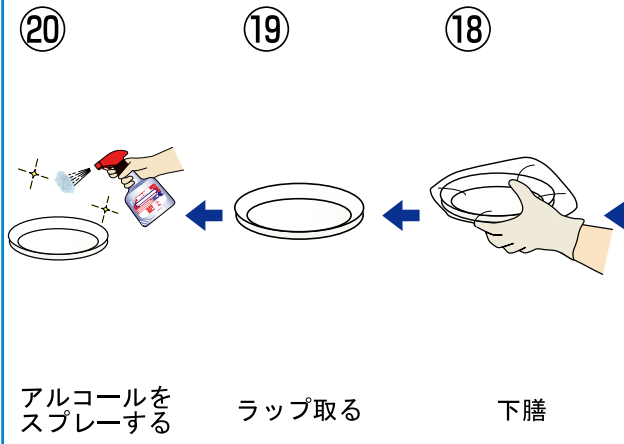
準備



調理



片付け



配膳～喫食



ベストプラクティス：問題解決のための優れた実践例

❗ 赤字：EBMに基づき強く推奨されているところ

注）本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスなし、電気なし、水なし

味噌汁

手順	感染管理のポイント	チェック	理由
1 味噌・だしねぎ	・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。		・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。2)Ⅱ重要管理事項 1.(3)
2 沢水(上水)	・取水容器の洗浄・除菌を行なう。 ・取水する沢の水質チェック。 ・上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。		・貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。2)Ⅱ重要管理事項 3.(12)
3 手指衛生(手指用アルコール)	・擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。		・手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾
4 使い捨て手袋装着	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。		・大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-3(1)より
5 沢水煮沸消毒	・沸騰しているのを目視で確認する。 ・沸騰した状態から1分間時計で計測する。		・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。2)Ⅱ重要管理事項 2。 ※water temperatures above 160° F (70° C) kill all pathogens within 30 minutes and above 185° F (85° C) within a few minutes. So in the time it takes for the water to reach the boiling point (212° F or 100° C) from 160° F (70° C), all pathogens will be killed, even at high altitude.(Wilderness Medical Society)
6 ねぎ洗浄	・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。また、場合によって除菌を行なう。		・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)より
7 ねぎカット	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。		・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より
8 混合	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。		・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。2)Ⅱ重要管理事項 3.(5)
9 加熱	・時計などを使用し、加熱時間を計測する ※食中毒対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。		・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと 2)Ⅱ重要管理事項 2。
10 液温目視	・沸騰していることを目視で確認する。		・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと2)Ⅱ重要管理事項 2。
11 手指衛生(手指用アルコール)	・擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。		・手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾
12 食缶に入れ替える	・食缶の洗浄・除菌		・大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)より
13 手指衛生(手指用アルコール)	・擦式アルコール製剤を使用するか手指洗浄剤(液体石鹸)で流水で手洗いをする。		・手指の汚染レベルを下げることで交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

感染管理 チェックリスト

ガスなし、電気なし、水なし

味噌汁

手順	感染管理のポイント	チェック	理由
14 使い捨て手袋装着	・破れないように装着 ・手指の除菌		・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より
15 ディスポ食器にラップ敷く	・ディスポ食器の汚れが付着しないよう、ラップを敷く。		・食中毒菌の増殖・付着を防止する。
16 盛り付け	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。		・食中毒菌の再付着を防止する。 ・浮遊菌の付着を防止する。
17 配膳	・完成後二時間以内に喫食する。		・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。2):II-4
18 喫食	・擦式アルコールでの手指衛生を行う。		・手指の汚染レベルを下げるにより交差汚染のリスクを軽減させる。 ・前作業からの手指汚染を断ち切る。 ・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリIA] ³⁾
19 下膳	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。		・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)
20 ラップ取る	・ラップの汚れがディスポ食器に付着しないように取り外す。		・食品残渣・食中毒菌の付着を防止する。
21 アルコール製剤をスプレーする	・アルコール容器の密閉。		・作業前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。2):別添2

参考文献

- 1)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2)学校給食衛生管理基準
- 3)CDC:医療現場における手指衛生のためのガイドライン(2002)
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。

2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスあり、電気あり、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	味噌・だし・ねぎ	・原料由来の病原微生物汚染(大腸菌等) ・農薬の混入	・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II重要管理事項 1.(3))		・仕入れ農家の農薬取り扱い不備 ・検品不足	・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。
2	水道水	・異常原水・汚染された水の流入(次亜塩素酸ナトリウム濃度、クリプトスポリジウム、芽胞菌、大腸菌、異物など)	・水道法 第4条(水質基準)		・水道管の破損による異物混入。 ・病原微生物による配水池の汚染。	・水道管の管理、メンテナンス。 ・配水池の管理、水質チェック。
3	白衣	・白衣から食品や調理器具などへの病原微生物の伝播。 ・白衣から食品や調理器具へ異物が混入。	・調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること(大量調理施設マニュアル:II重要管理事項 5.(4) ⑤) ・使用には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らない(大量調理施設マニュアル:II重要管理事項 5.(4) ⑦)		・前作業終了後の、白衣洗浄不足。 ・古びた白衣の使いまわし。	・作業終了後には洗浄を行なう。 ・ほつれた白衣は修繕する、または新しい白衣に取り替える。
4	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌の付着。 ・食材への洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より		・手指洗浄・除菌不足(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
5	手指衛生(手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より		・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
6	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
7	ねぎ洗浄	・病原微生物の残存による食品汚染。 ・土などの異物混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(原材料等の保管管理マニュアル)より		・ねぎの洗浄不足。	・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。 ・場合によって除菌を行なう。
8	ねぎカット	・調理器具を介して、病原微生物が伝播。 ・手指から病原微生物が伝播。 ・異物混入	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より		・包丁、まな板等、調理機器の洗浄・除菌不足。 ・手指衛生不足。 ・錆びた包丁の使用。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。
9	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器を介して食品に病原微生物の付着、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II重要管理事項 3.(5))		・調理機器の洗浄不足。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
10	加熱	・残存した病原微生物の食品中での増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II重要管理事項 2.)	最重要	・加熱時間不足。	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒対策であれば75℃1分間以上、ウイルス対策であれば85℃1分間以上。
11	液温確認	・残存した病原微生物の食品中での増殖。 ・調理機器からの異物混入や病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II重要管理事項 2.) ・温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。(食品衛生法施行条例:第1 施設等における衛生管理 (5))		・加熱温度不足。 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。	・中心温度計を使用し、中心温度を計測する。 ※食中毒対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。
12	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌の付着。 ・食材への洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・洗浄剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いを行う。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスあり、電気あり、水あり)

手順		潜在的有害 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的有害の 発生要因	防止措置
13	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
14	手袋着用	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
15	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・食器の上向き保管。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足。	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
16	配膳	・病原微生物の増殖 ・病原微生物の付着 ・異物混入	・調理後ただちに提供される食品以外の食品は食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(大量調理施設マニュアル:II-4) ・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-4)		・温度管理不備。 ・配膳カートの洗浄・除菌不足。	・温度管理の徹底。(65℃以上) ・完成後2時間以内に喫食する。 ・配膳カートの洗浄・除菌。
17	喫食	・喫食者の手指からの異物混入や病原微生物の付着。			・洗浄剤の残存。 ・汚れの残存。	・洗浄剤を使用し、流水で洗い残しのないよう正しい手指衛生を行う。
18	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。 ・下膳カートからの異物混入、病原微生物の付着。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。 ・下膳カートの洗浄・除菌不足。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。
19	洗浄	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・洗浄剤の残存。	・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。(学校給食衛生管理基準第2-1-(3))		・洗浄機の故障。 ・洗浄剤の入れ忘れ。	・定期的なメンテナンス。 ・洗浄剤の確認。
20	殺菌庫にいる	・食器の殺菌ができず、残存していた病原微生物が増殖 ・殺菌庫からの汚染。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80度、5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3)		・殺菌庫の故障。 ・殺菌庫の汚れ。	・定期的なメンテナンス。 ・殺菌庫の洗浄・除菌。

参考文献

- 水道法
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 学校給食衛生管理基準
- 食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスなし、電気なし、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	味噌・ねぎ・だし	・原料由来の病原微生物汚染(大腸菌等) ・農薬の混入	・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。 2)Ⅱ重要管理事項 1.(3)		・仕入れ農家の農薬取り扱い不備。 ・検品不足	・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。
2	水道水	・異常原水・汚染された水の流入。 (次亜塩素酸ナトリウム濃度、クリプトスポリジウム、芽胞菌、大腸菌、異物など)	・水道法 第4条(水質基準)		・水道管の破損による異物混入。 ・病原微生物による配水池の汚染。	・水道管の管理、メンテナンス。 ・配水池の管理、水質チェック。
3	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌の付着。 ・食材への洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足。(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の荒い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
4	手指衛生(手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
5	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
6	ねぎ洗浄	・病原微生物の残存による食品汚染。 ・土などの異物混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(原材料等の保管管理マニュアル)より		・ねぎの洗浄不足。	・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。 ・場合によって除菌を行なう。
7	ねぎカット	・調理器具を介して、病原微生物が伝播。 ・手指から病原微生物が伝播。 ・異物混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より		・包丁、まな板等、調理機器の洗浄・除菌不足。 ・手指衛生不足。 ・錆びた包丁の使用。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。
8	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器を介して食品に病原微生物の付着、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分以上又はこれと同等の効果有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2)Ⅱ重要管理事項 3.(5)		・調理機器の洗浄不足。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
9	加熱	・残存した病原微生物の食品中での増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2)Ⅱ重要管理事項 2.	最重要	・加熱時間不足	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
10	液温目視	・残存した病原微生物の食品中での増殖。 ・調理機器からの異物混入と病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2)Ⅱ重要管理事項 2.		・加熱温度不足	・沸騰していることを目視で確認する。
11	食缶に入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物からの食品への汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3.二次汚染の防止(4)より		・食缶の汚れ	・食缶の洗浄・除菌
12	手指衛生(石鹸)	・手から食品や調理器具などへの異物混入、病原微生物の伝播。 ・手荒れによる食品や調理器具への黄色ブドウ球菌の付着。 ・食材への洗剤混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より	最重要	・手指洗浄・除菌不足。(汚れが残存) ・刺激の強い手洗い剤の使用。 ・手洗い剤の洗い残し。	・手指洗浄の徹底。(流水でよく手をすすぐ→手指用洗浄剤を使用し、念入りに洗浄→よくすすぐを2回繰り返す) ・手に優しい洗浄剤の選定。 ・手指のケアをする。
13	手指衛生(手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書(手洗いマニュアル)より	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・手指の水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスなし、電気なし、水あり)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
14	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
15	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足 ・食器の上向き保管 ・汚染作業区域での作業 ・手指衛生不足	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
16	配膳	・病原微生物の増殖	・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2):II-4		・温度管理不備	・完成後2時間以内に喫食する。
17	喫食	・喫食者の手指からの異物混入や病原微生物の付着。			・洗浄剤の残存 ・汚れの残存	・洗浄剤を使用し、流水で洗い残しのないよう手洗いを行う。
18	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。
19	洗浄(手洗い)	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・洗浄剤の残存。	・食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。 3):第2-1-(3)		・洗浄不足 ・すすぎ不足	・洗浄剤を使用し、洗い残しのないよう洗浄する。 ・食品残渣が残らないようしっかりとすすぐ。
20	アルコール製剤をスプレーする	・病原微生物の残存	・作業前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。 2):別添2		・アルコール濃度の低下	・水気をふき取ってからの噴霧。 ・アルコール容器の密閉。

参考文献

- 1)水道法
- 2)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 3)学校給食衛生管理基準
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスあり、電気あり、水なし)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	味噌・だし・ねぎ	・原料由来の病原微生物汚染 (大腸菌等) ・農薬の混入	・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。 2) :II重要管理事項 1.(3)		・仕入れ農家の農薬取り扱い不備。 ・検品不足	・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。
2	沢水(上水)	・病原微生物や化学物質による水の汚染。 (トリカブト、砒素、大腸菌等) ・異物混入 ※貯蓄水・非常水は水の汚染が考えられる。	・貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること 2) :II重要管理事項 3.(12)		・水を取水する容器の洗浄・除菌不足。 ・沢水の汚染 ※貯蓄水・非常水は管理不足が考えられる。	・取水容器の洗浄・除菌を行なう。 ・取水する沢の水質チェック。 ・上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。
3	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物が食品を汚染する。	手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリー-A] ³⁾	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
4	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
5	沢水煮沸消毒	・水中で残存した病原微生物の増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2) :II重要管理事項 2。 ※water temperatures above 160° F (70° C) kill all pathogens within 30 minutes and above 185° F (85° C) within a few minutes. So in the time it takes for the water to reach the boiling point (212° F or 100° C) from 160° F (70° C), all pathogens will be killed, even at high altitude.(Wilderness Medical Society)	最重要	・加熱時間、加熱温度不足。	・沸騰しているのを目視で確認する。 ・沸騰した状態から1分間時計で計測する。
6	ねぎ洗浄	・病原微生物の残存による食品汚染。 ・土などの異物混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)より		・ねぎの洗浄不足。	・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。 ・場合によって除菌を行なう。
7	ねぎカット	・調理器具を介して、病原微生物が伝播。 ・手指から病原微生物が伝播。 ・異物混入	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より		・包丁、まな板等、調理機器の洗浄・除菌不足。 ・手指衛生不足 ・錆びた包丁の使用。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。
8	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器を介して食品に病原微生物の付着、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分間以上又はこれと同等の効果有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2) :II重要管理事項 3. (5)		・調理機器の洗浄不足	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
9	加熱	・残存した病原微生物の食品中での増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2) :II重要管理事項 2。	最重要	・加熱時間不足	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
10	液温確認	・残存した病原微生物の食品中での増殖。 ・調理機器からの異物混入や病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2) :II重要管理事項 2。 ・温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。 4) :第1 施設等における衛生管理 (5)		・加熱温度不足 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。	・中心温度計を使用し、中心温度を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。 ・中心温度計の洗浄・除菌不足。
11	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う[カテゴリー-A] ³⁾	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスあり、電気あり、水なし)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
12	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
13	ディスポ食器にラップ敷く	・ディスポ食器からラップへの異物や病原微生物の付着。			・ディスポ食器の汚れ。	・ディスポ食器の汚れが付着しないよう、ラップを敷く。
14	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・食器の上向き保管。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足。	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
15	配膳	・病原性微生物の増殖。 ・病原性微生物の付着。 ・異物混入。	・調理後ただちに提供される食品以外の食品は食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。 2):II-4 ・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2):II-4		・温度管理不備。 ・配膳カートの洗浄・除菌不足。	・温度管理の徹底。(65℃以上) ・完成後2時間以内に喫食する。 ・配膳カートの洗浄・除菌。
16	喫食	・喫食者の手指からの異物混入や病原微生物の付着。	・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾		・喫食者の手指の汚れ。	・擦式アルコールでの正しい手指衛生を行う。
17	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。 ・下膳カートからの異物混入、病原微生物の付着。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。 ・下膳カートの洗浄・除菌不足。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。 ・下膳カートの洗浄・除菌。
18	ラップ取る	・ラップの汚れがディスポ食器に付着。			・ラップの汚れ。	・ラップの汚れがディスポ食器に付着しないように取り外す。
19	殺菌庫に入れる	・食器の殺菌ができず、残存していた病原微生物が増殖する。 ・殺菌庫からの汚染。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80度、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分。 2):II-3		・殺菌庫の故障。 ・殺菌庫の汚れ。	・定期的なメンテナンス。 ・殺菌庫の洗浄・除菌。

参考文献

- 1)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2)学校給食衛生管理基準
- 3)CDC:医療現場の手指衛生のためのガイドライン(2002)
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしていません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。
2024年11月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久

味噌汁(ガスなし、電気なし、水なし)

手順		潜在的危険 (危険を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
1	味噌・だし・ねぎ	・原料由来の病原微生物汚染 (大腸菌等) ・農薬の混入	・原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、検収場で品質、鮮度、品温、(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。) 異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。②:Ⅱ重要管理事項 1.(3)		・仕入れ農家の農薬取り扱い不備。 ・検品不足	・農薬管理が徹底されている仕入れ農家の選定。 ・後工程でねぎを洗浄する。 ・検品の徹底。
2	沢水(上水)	・病原微生物や化学物質による水の汚染。 (トリカブト、砒素、大腸菌等) ・異物混入 ※貯蓄水・非常水は水の汚染が考えられる。	・貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。 2):Ⅱ重要管理事項 3.(12)		・水を取水する容器の洗浄・除菌不足。 ・沢水の汚染。 ※貯蓄水・非常水は管理不足が考えられる。	・取水容器の洗浄・除菌を行なう。 ・取水する沢の水質チェック。 ・上流から取水し、ろ過する。 ※貯蓄水・非常水は水質をチェックする。
3	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
4	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:Ⅱ-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
5	沢水煮沸消毒	・水中で残存した病原微生物の増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2):Ⅱ重要管理事項 2。 ※water temperatures above 160° F (70° C) kill all pathogens within 30 minutes and above 185° F (85° C) within a few minutes. So in the time it takes for the water to reach the boiling point (212° F or 100° C) from 160° F (70° C), all pathogens will be killed, even at high altitude.(Wilderness Medical Society)	最重要	・加熱時間、加熱温度不足。	・沸騰しているのを目視で確認する。 ・沸騰した状態から1分間時計で計測する。
6	ねぎ洗浄	・病原微生物の残存による食品汚染。 ・土などの異物混入。	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)より		・ねぎの洗浄不足。	・ガイドラインに沿ったねぎの洗浄を行なう。 ・場合によって除菌を行なう。
7	ねぎカット	・調理器具を介して、病原微生物が伝播。 ・手指から病原微生物が伝播。 ・異物混入	・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル) 1より ・大量調理施設衛生管理マニュアル 別添2 標準作業書 (器具等の洗浄・殺菌マニュアル) 3より		・包丁、まな板等、調理機器の洗浄・除菌不足。 ・手指衛生不足。 ・錆びた包丁の使用。	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。 ・前行程での手指衛生管理を徹底。 ・錆びた包丁は錆を落とし使用する。
8	混合	・調理機器から食品に異物が混入。 ・調理機器を介して食品に病原微生物の付着、増殖。	・器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水(飲用適なもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で充分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。 2):Ⅱ重要管理事項 3.(5))		・調理機器の洗浄不足	・調理機器の洗浄・除菌を徹底する。
9	加熱	・残存した病原微生物の食品中での増殖。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2):Ⅱ重要管理事項 2。	最重要	・加熱時間不足	・時計などを使用し、加熱時間を計測する。 ※食中毒菌対策であれば75℃1分以上、ウイルス対策であれば85℃1分以上。
10	液温目視	・残存した病原微生物の食品中での増殖。 ・調理機器からの異物混入と病原微生物の付着。	・加熱調理食品は、別添2に従い、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行なうこと。 2):Ⅱ重要管理事項 2。		・加熱温度不足	・沸騰していることを目視で確認する。
11	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテゴリーIA] ³⁾	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・正しい手指衛生を行う。
12	食缶に入れ替える	・食缶に付着した病原微生物や異物からの食品への汚染。	・大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ重要管理事項 3.二次汚染の防止(5)より		・食缶の汚れ。	・食缶の洗浄・除菌。

味噌汁(ガスなし、電気なし、水なし)

手順		潜在的危険 (危害を及ぼすであろう現象)	重要度の判断根拠 (ガイドラインや文献等)	感染管理 重要度	潜在的危険の 発生要因	防止措置
13	手指衛生 (手指用アルコール)	・手に残存した病原微生物の食品や調理器具などへの汚染。	・手が目に見えて汚れていないとき、1.C~Jに記載されている全ての臨床での状況において、アルコールベースの手指消毒薬を用いてルーチンの手指の汚染除去を行う。[カテコリーIA] ³⁾	最重要	・アルコール濃度の低下。 ・アルコール使用量不足。	・アルコール容器の密閉。 ・アルコールの必要量(3ml)の使用。
14	使い捨て手袋装着	・装着時に手指に付着した異物や病原微生物が手袋を汚染。 ・使い捨て手袋の破損による異物混入、病原微生物の伝播。	・大量調理施設衛生管理マニュアル:II-3(1)より		・装着時の手袋の破れ。 ・使い捨て手袋の使いまわし。 ・手指の除菌不足。	・破れないように装着。 ・使用前に破損がないか確認する。 ・手指の除菌。 ・使いまわしは禁止する。
15	ディスポ食器にラップ敷く	・ディスポ食器からラップへの異物や病原微生物の付着。			・ディスポ食器の汚れ。	・ディスポ食器の汚れが付着しないよう、ラップを敷く。 ・ラップが破れないように敷く。
16	盛り付け	・異物混入 ・病原微生物の付着。			・食器・調理器具の洗浄・除菌不足。 ・食器の上向き保管。 ・汚染作業区域での作業。 ・手指衛生不足。	・食器・調理器具の洗浄・除菌。 ・食器の下向き保管。 ・非汚染作業区域で行う。 ・前工程での手指衛生管理の徹底。
17	配膳	・病原微生物の増殖	・調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 2):II-4		・温度管理不備	・完成後2時間以内に喫食する。
18	喫食	・喫食者の手指からの異物混入や病原微生物の付着。			・喫食者の手指の汚れ。	・正しい擦式アルコールでの手指衛生を行う。
19	下膳	・食品残渣からの病原微生物の増殖。 ・非汚染作業区域への食品残渣からの汚染。	・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと(大量調理施設衛生管理マニュアル:II-5-(5)②イ)		・喫食後の食器の放置。 ・返却された残渣からの非汚染作業区域の汚染。	・食後すぐに下膳する。 ・返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まない。
20	ラップ取る	・ラップの汚れがディスポ食器に付着。			・ラップの汚れ。	・ラップの汚れがディスポ食器に付着しないように取り外す。
21	アルコール製剤を スプレーする	・病原微生物の残存。	・作業前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。 2):別添2		・アルコール濃度の低下。	・アルコール容器の密閉。

参考文献

- 1)大量調理施設衛生管理マニュアル
- 2)学校給食衛生管理基準
- 3)CDC:医療現場の手指衛生のためのガイドライン(2002)
- 4)食品衛生法施行条例

注) 本事例集は2011年3月11日発生した東日本大震災で被災された東北地方の方々を中心に2013年に作成されたものです。今回一般社団法人感染管理ベストプラクティス研究会では、迅速性を優先し、内容に大きな変更はしておりません。また災害の状況も異なることが予想されるため現状と合わない部分もあるかと思いますが、ご了承ください。

2024年1月11日 一般社団法人 感染管理ベストプラクティス研究会 代表理事 藤田直久