

各種事故防止&対応マニュアル

目 次

ページ

1. 異物混入防止マニュアル

納品時の管理	1
従事者の個人管理	1
調理作業時及び盛り付け時の管理	2
その他	2

2. 配膳ミス防止マニュアル

食札作成と食札変更上の注意	3
調理・盛り付け上での注意	3
配膳前の最終チェック上の注意	4

3. 調理作業と安全性マニュアル

4S運動の実行 【安全管理の基本(安全衛生管理方針)】

整理 … SEIRI

要る物と要らない物を区別し、職場には要る物以外は一切置かない

整頓 … SEITON

要る物が誰にでもすぐ取出せる状態にしておく

清掃 … SEISO

職場をゴミなし、ヨゴレなしの状態にする

清潔 … SEIKETSU

整理、整頓、清掃を徹底する

1. 異物混入防止マニュアル

異物混入の時期は、納品される前の段階での生鮮食品や加工食品自体から始まり、検品、検収時での異物の見落とし、納品後の保管状態が原因となる場合、さらには下処理後の管理状態による場合、さらには調理中や調理後の盛り付け時に混入する等、すべての段階でその危険性がある。

その防止の為に次の3つの事が基本となる。

1. 調理場内に異物の原因となる可能性のある物品は、持ち込まない、排除する。
2. 異物混入の可能性のある作業を確認し、その作業を見直す。
3. 調理場を中心とした施設について、異物が混入する可能性がある個所があれば施設環境を改善する

《納品時の管理》

- ① 納入時に章句品や資材に異物が混入していたり、腐敗とカビ、賞味期限切れ、冷蔵品や冷凍品の温度管理の不徹底の有無等、当社の検品・検収チェックリストに基づき確認をする。

※その場合の各々の外温 冷蔵品：10℃以下 冷凍品：－1℃以下

- ② 納品時の包装状態を確認し、袋の封をホッチキスや輪ゴムやセロテープでしないよう指導をする。もし、それらで封がされている場合は、調理場内や食品庫には、専用の容器に入れ替えて保管すること。

尚、ダンボールを厨房内へ持ち込む事も厳禁とする。

《従事者の個人管理》

- ① 人を介して混入する危険性がある物には、十分注意すること

混入原因例	{	体から … アクセサリー、爪、義歯、人毛 等
		服装から … ちり紙、ボタン、埃、輪ゴム 等
		文房具等 … 筆記用具、クリップ、ホッチキス針 等

- ② 作業中の衣服のポケットには、一切物を入れないこと

- ③ 定められた服装や調理場に入る前にチェックをしていない者は、一切調理場には入れないこと

《調理作業時及び盛り付け時の管理》

- ① 調理器具と用具、及び容器類、作業台の上は、各々使用直前に必ず洗浄、消毒してから使用する癖を全ての従業員が身につけること。
- ② 特に野菜、果物を洗浄する時や下処理する時には、専用のシンクをよく洗浄消毒し、昆虫や異物が付着していないか確認をしてから作業を進めること
- ③ 調理中に食材料品の封を開ける時は、調理している場所から離れた場所で、封をする為に使用されている紙、アルミ箔及びビンの蓋などは開封して、直ぐに廃棄処分すること
- ④ ビニール袋やナイロン袋に入った食材料を開ける場合は、調理している場所から離れた場所で、切る部分をしっかり伸ばして、細かい切れ端ができないようにしてからハサミでカットすること。
※袋を手で引きちぎったり、開けた所から手で無理に広げる事は厳禁とする
- ⑤ 盛り付ける直前の各料理品及びおやつは、必ず味見をして腐敗、異臭、カビの有無をチェックすると同時に、異物混入の有無のチェックをもすること
- ⑥ 調理従事者にとって異物混入防止のチェックができる最終的な段階は、盛り付けの作業時なので、盛り付け作業は細心の注意を払い、異物が混入していないか目視選別をしながら盛り付けていくこと。

《その他》

- ① 異物混入は非衛生的な食品の取扱いの結果であるから、食中毒の原因にも合い通じるものがあるので、異物混入事故が発生したら、速やかに本社宛に報告すること。
※各施設にて、規定の様式で書面にしておくこと
- ② 異物混入事故があった場合、改めて防止策を見直し、再度認識すること。

2. 配膳ミス防止マニュアル

1. 医療機関や介護等の施設における食事は、医療又は介護の一環として提供されるべきものである、それぞれの入居者等の要介護度に応じて必要とされる栄養量が与えられ、食事の質の向上と食事サービスの改善をめざして実施されなければならないこと
2. 配膳ミスは介護ミスの一つであることを認識しておくこと

《食札作成と食札変更上の注意》

- ① 食事指示箋に基づく食札作成や食札変更は、栄養士が行うこと。
- ② 従事者全員が食札作成までの流れや食札の見方が理解できるようにする事。
- ③ 食札は、従事者全員が一目見て理解できる表示であること
- ④ 食事指示箋が病棟又は介護等から回ってきた時点で、記入漏れ等がないかを確認し、病名に対応した食種でない場合や、少しでもあやふやな点があれば必ずその時点で確認をすること。
- ⑤ 個別対応(〇〇禁、〇〇付)については、アレルギーまたは嗜好からの個別対応なのかを食事箋にて取り交わしておくこと。
- ⑥ 同姓同名の人が入居している場合は、従事者全員に周知徹底しておくこと。また、食事の変更などが電話連絡できた場合は、名字だけでなくフルネームで聞く癖をつけて、あとで必ず食事箋をもらうこと。

《調理・盛り付け上での注意》

- ① 個別対応のある人の場合は、その内容を全員が確認してから調理作業に入ること。確認忘れは、調理忘れにつながり、配膳ミスや配膳時間遅れにもつながる最大の要因である。
- ② 調理した食事の種類や牛乳、ヨーグルト等をトレイに乗せて行く際は、必ず食札を確認しながら行うこと。

《配膳前の最終チェック上の注意》

- ① 配膳前のチェックは主たる栄養士が行なうこと。
※主たる栄養士が不在の場合は、それに代わる者(代務者)が行うこと。
- ② 配膳前のチェックは時間にゆとりをもって、20分前に一度行い、すべて載せ終わってからもう一度チェックを行う。(ダブルチェックの実施)

3. 調理作業と安全性マニュアル

《包丁による事故》

＊ 仕込み作業中には包丁による切り傷や刺し傷などを負う場合がある。例えば…

- ・包丁の手入れが悪く、切れない為に力を入れすぎた
- ・包丁を放置し、他の作業中に落下した

など、注意を怠ると自分ばかりでなく、人にまでケガをさせる事になるので、扱い方や置き場所などは、決められた事を正しく実行して事故を防止すること

＊ 包丁を使用している時には、エンボス手袋は一切着けないこと

《加熱調理による事故》

煮物、揚げ物などの火を扱う調理では、火傷をしやすく、細心の注意が必要である。事故を未然に防ぐ為に、個人個人が意識を集中させること

《ガスに対する注意》

大型のガス器具を使用している為、大量のガスを放出するので、一酸化炭素中毒及び火災予防と相まってガス器具の点検はその日の責任者を決めて定期的に行い、日常の操作では元栓の管理を確実にし、安全性を徹底する

食中毒について

★ 食中毒とは

食中毒菌などに汚染された食品、あるいは有害な物質を含んだ食品を食べておきる、急性の胃腸炎(腹痛・下痢・嘔吐など)を主な症状とする健康障害のこと

【主な食中毒の原因菌】

原因菌	原因食品	予 防 法
黄色ブドウ球菌	おにぎり・サンドイッチ 等手作りのもの	手指の洗浄・消毒 手指に傷のある人は食品に触れない こと ※手袋使用
サルモネラ菌	牛・豚・鶏などの食肉 卵類(殻)	十分に加熱すること (85℃以上 1 分以上)
腸管出血性大腸菌 O157	牛の糞便によって汚染さ れた食肉やその加工品	飲料水や食品の加熱処理、特に肉類 は十分に加熱(85℃以上 1 分以上)
腸炎ビブリオ	海産性の魚介類、 その加工品	真水で洗う 低温保管する(5℃以下)
SRSV (小型球形ウイルス)	生牡蠣などの二枚貝	十分加熱する(85℃以上 1 分以上) 感染者の便・嘔吐物には接触しない 手洗いを徹底する

【食中毒予防の三原則】

1. 菌をつけない

食器や調理器具の洗浄・殺菌、食品原材料の洗浄、まな板・包丁の区別
手洗いの徹底

2. 菌を増やさない ※細菌は10～60℃で増殖

調理した食品はできるだけ早く食べ、長時間放置しないこと
食品の温度管理に注意する事

3. 菌を殺す

大部分の微生物は、熱に弱い → 十分に加熱
食器や調理器具の洗浄・消毒の徹底