

IV 個別対応食の衛生管理

1 調理及び食事介助の場所における衛生管理

(1) 調理の場所について

学校給食用調理室内(以下 厨房)において、学校給食衛生管理基準を遵守し、特に、普通食の食形態を変える調理後、加熱せずに提供する場合は、汚染度の高い食品を扱う場所と明確に区分し、非汚染区域の最終調理品を扱う衛生的な場所で調理を行います。調理機器や容器等は、跳ね水等による汚染防止のため床面から60cm以上の場所で使用します。

(2) 食事介助の場所について

食堂やランチルーム等で食事介助が衛生的に行われるようにするためには、次のことに留意します。

- * 食堂やランチルーム等は開始時、換気を行います。
- * ゴミを拾い、テーブルの周りを清潔にします。
- * 学習教材等給食に関係ないものは、テーブルには近づけないようにします。
- * 使用する水道の給水栓はアルコールで消毒します。
- * テーブルは清潔な台ふきで拭き、乾いてからアルコールを浸したペーパータオルで拭きます。
- * 給食時間終了時、テーブルの残渣を取り除き、清潔な台ふきで拭きます。

2 調理機器・器具の衛生管理

個別対応食においては、普通食の食形態を変える調理を実施する場合や、食事介助を行う場合もあるため、より一層の衛生管理が必要です。

調理及び食事介助に使用する機器・器具等は、厨房で管理します。使用後は厨房に戻し、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1・Part 2(文部科学省)」を参考に、洗浄を徹底した後、必要に応じた消毒・乾燥を行い、保管・管理をすることが必要です。特に、普通食の食形態を変える調理後、加熱せずに提供する場合や食事介助に使用する機器・器具は、消毒済の専用のもを使用します。

3 調理従事者及び食事介助者の衛生管理

安全に学校給食を調理及び食事介助するためには、対応する一人ひとりが健康な状態で実施することが重要です。

学校給食の調理従事者については、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生管理・健康管理を実施します。食事介助者は、自身の毎日の健康状態をよく把握し、衛生

管理チェックリストに記録します。

食事介助者の衛生管理のポイントについては以下のとおりです。

(1) 開始前に行う衛生管理

①開始前に下記の項目について健康チェックした結果を記録します。もし、症状がある場合は、原則として食事介助及び摂食の指導は行いません。さらに、本人もしくは同居者に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症又はその疑いがないか確認し、該当する場合は速やかに管理職等に報告する等、食事介助者の衛生管理体制を整えることが大切です。

- * 腹痛、下痢、嘔吐はないか。
- * 発熱、咳はないか。
- * 手指・顔面に化膿した傷はないか。

○化膿した傷等がある場合

化膿した傷、発疹などには、食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌が多数存在するので、このような傷が手指、腕、顔などにあると、直接食品に触ったり、又は手でこれらの傷などに触れたりすることで、手指から食品が汚染されます。

また、手指については、化膿していなくても、傷、火傷、手荒れなどの部分が、黄色ブドウ球菌の巣になっていることもあるので、必ず手当をしておきます。(腕や顔の場合には、その部分を完全に保護します。手指に傷や手荒れがある場合には、使い捨て手袋を着用します。)

②食事介助をする際の身なりの注意事項は次のとおりです。

- * 爪は短くします。
- * 指輪等アクセサリ類ははずします。
- * マニキュアは剥がれて食品に混入する場合があります。マニキュアをしている場合は使い捨て手袋を着用します。
- * 清潔な服装（エプロン等）をします。
- * マスクを着用（鼻が隠れるようにつける）します。
- * 開始前には十分な手洗いをします。
- * 長い髪の毛はまとめます。

(2) 食事介助中の注意事項

①床に落としたものは拾わないようにします。

②私語を控えます。

③素手で直接食品に触れないよう、箸、スプーン、フォーク、使い捨て手袋等を使用します。

(3) 手指の洗浄の仕方

食品衛生は、「手洗いに始まり手洗いに終わる」という標語にあるとおり、手指は細菌が付着しやすく、食中毒菌原因物質を食品に付着させる大きな原因となる

ので、手指を正しく洗浄することが大切です。また、洗浄後はペーパータオルで水気をふき取り、消毒を行います。

①下記の際、食事介助者は必ず手指の洗浄をします。

- * 食事介助開始前
- * 食品を扱う直前
- * マスクや顔、髪の毛等に触れた時
- * 排泄の介助を行った場合
- * 他の器具（コンセント等）に触れた時
- * 用便後
- * 鼻をかんだ時
- * 児童生徒等の介助を行った場合
- * 電話を受けた場合
- 等

②手指洗浄の方法について

日食協が推奨する衛生的な手洗い
— 基本の手洗い手順 —

1 流水で手を洗う



7 指先を洗う



2 洗浄剤を手取る

両手を洗うのに十分な量の洗浄剤を取りましょう



8 手首を洗う



3 手のひら、指の腹面を洗う



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



4 手の甲、指の背を洗う



10 手を拭き乾燥させる



5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う



11 アルコールによる消毒
（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）



6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う



2度洗いが効果的です！
（2～9までをくり返す）
2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

制作：公益社団法人日本食品衛生協会
http://www.n-shokuei.jp/<転載・放送・複写禁> 特定使用許可 No.KC022

4 その他

(1) 保存食

学校給食における保存食管理については、学校給食衛生管理基準に基づいて実施します。個別対応食についても、発達段階に応じた食形態別に調理したものや、普通食にトロミをつける等の食形態を変える調理を行ったものは保存食管理が必要です。また、食事介助対応を行ったものについては、保存食管理は必要ありません。

(2) 検食

検食責任者は、普通食の検食と同時に、発達段階に応じた食形態別に調理したものや、普通食にトロミをつける等の食形態を変える調理を行ったものについても、検食を実施します。検食責任者が不在や体調不良等の場合は、代理者が実施します。

各献立について、異物混入がないか、異味・異臭など異常がないか、味付けや形態が適切か、といった項目について確認及び記録します。