



## 交差汚染・二次汚染の防止

タイミング	作業中
手順	<ol style="list-style-type: none"><li>① 冷蔵庫内は食品の種類ごとに保管場所を決める。</li><li>② 生肉、生魚介類などの食材はフタ付の容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管する。</li><li>③ まな板、包丁などの調理器具は、用途別に分け、使用するたびに十分に洗浄し、消毒する。</li><li>④ 決めた頻度に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認する。</li></ol>
問題があったとき	<ol style="list-style-type: none"><li>① 調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する。</li><li>② ①で加熱できない場合は、食材として使用しない。</li><li>③ まな板や包丁などに汚れが残っている場合は、再度洗浄し、消毒を行う。</li></ol>
記録表	交差汚染・二次汚染防止記録表

## 器具等の洗浄・消毒

タイミング	使用の都度・作業後
手順 (まな板、包丁、へら等)	<ol style="list-style-type: none"><li>① 水道水で水洗いし、目に見える食品や汚れを取り除く。</li><li>② スポンジたわしに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄する。</li><li>③ 水道水で洗剤を洗い流す。</li><li>④ 熱湯、塩素系消毒剤又は70%アルコールで消毒する。</li><li>⑤ よく乾燥させ、清潔な場所で保管する。</li></ol>
手順 (ふきん、タオル等)	<ol style="list-style-type: none"><li>① 水道水で水洗いする。</li><li>② 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄する。</li><li>③ 水道水でよく洗剤を洗い流す。</li><li>④ 沸騰したお湯で5分間以上煮沸消毒、又は塩素系消毒剤で消毒する。</li><li>⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。</li></ol>
問題があったとき	汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、又はすすぎを行い、消毒する。
記録表	器具の洗浄・消毒手順 まな板、包丁、へら等

## トイレの洗浄・消毒

タイミング	終業後
手順	<ol style="list-style-type: none"><li>① 調理を行うときの服とは異なる服、靴、ゴム手袋を着用する。</li><li>② トイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意する。</li><li>③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系消毒剤で拭き上げる。5～10分後に水を含ませて軽く絞った布で拭き上げる。</li><li>④ 手洗い設備を洗浄する。</li><li>⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぐ。</li><li>⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流す。</li><li>⑦ 使用した用具は洗浄し、乾燥、保管する。</li><li>⑧ 終了後は、入念に手洗いを行う。</li></ol>
問題があったとき	<ol style="list-style-type: none"><li>① 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。</li><li>② 下痢やおう吐物で汚れていた場合は、「おう吐物等の処理手順書」に従い清掃、消毒する。</li></ol>
記録表	トイレの洗浄・消毒記録表

## 従業員の健康管理・みだしなみ

タイミング	始業前
手順	<ol style="list-style-type: none"><li>① 従業員の健康状態を確認する。</li><li>② 従業員が、清潔な服を着用しているか、髪を清潔に保ち必要に応じて結んでいるか、腕時計や指輪などの貴金属を外しているかを確認する。</li></ol>
問題があったとき	<ol style="list-style-type: none"><li>① 下痢やおう吐などの症状がある者は、直接食品を取り扱う業務に従事させない（症状が治るまで）。帰宅させ、受診させる。</li><li>② 手指に傷がある場合は、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。</li></ol>
記録表	健康管理記録表

## 衛生的な手洗い

タイミング	トイレの後、調理施設に入る前、盛りつけの前、作業内容を変更するとき、生肉や生魚などを扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後 など
手順	別紙「手洗い方法」のとおり
問題があったとき	必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる。
記録表	手洗い記録表

## おう吐物等の処理

タイミング	施設内で下痢やおう吐物が確認されたとき
準備しておくもの	使い捨て手袋、使い捨てマスク、使い捨てエプロン、拭き取るための布又はペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム0.1%溶液、専用バケツ
手順	<ol style="list-style-type: none"><li>① おう吐物の処理をする者は使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用し、その他の人はおう吐物に近づかない。</li><li>② 可能な限り、換気を行う。</li><li>③ おう吐物は布やペーパータオルで外側から内側に向けて、汚れた面を折り込みながら静かにぬぐい取る。</li><li>④ 使用した布やペーパータオルは、すぐにビニール袋に入れ処分する。</li><li>⑤ おう吐物が付着していた床とその周囲を0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をしみこませた布やペーパータオルで覆うか、浸すように拭く。10分程度たったら水拭きをする。</li><li>⑥ 使用した着衣は廃棄する。</li><li>⑦ 手袋は、付着したおう吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むようにして裏返して外し、④と同様に処分する。</li><li>⑧ おう吐物の処理を行った者は、調理や配膳に従事しない。</li></ol>
問題があったとき	処理後48時間以内におう吐などの症状が出た場合は、感染した可能性が高いため、医療機関で受診する。