

食中毒発生ゼロ継続のための栄養科での取り組み

医療法人財団中山会 八王子消化器病院 栄養科
内藤 遥 菅井 鈴乃

【目的】

病院のような集団給食施設において食中毒を発生させることは、患者の健康はもとより、病院経営にも影響を及ぼしかねないことから、絶対に避けなければならない。これまで集団給食施設において発生した食中毒の原因は、手指・調理器具の衛生管理の不備、生食提供食品の未殺菌、加熱調理食品の加熱温度不備、調理後食品の温度管理の不備など多岐にわたる。これらの事例を踏まえて、当院では HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害要因分析重要管理点) に沿った衛生管理を行っている。HACCP とは、Plan: 衛生管理計画及び手順書の作成 Do: 衛生管理実施状況の記録、保存 Check: 定期的な振り返り Act: 必要に応じた見直しの PDCA サイクルを回す取り組みのことである。今回はこの概念に基づき、日々行っている衛生管理の内容および八王子市保健所の協力の下、市内病院間で発足した「食に関する危機管理連携会」での取り組みについて紹介する。

【方法】

1 日常的な取り組み

① 衛生管理点検

定期的な検便は、月 2 回実施している。また毎朝礼時、衛生管理点検表に基づき下痢症状、化膿創の有無等の体調を確認している。出勤前に下痢症状がある場合は夜間、休日であっても責任者への報告を義務付け、指示があるまで自宅待機とし、症状がなくなり、検便検

査で陰性が確定するまでは業務停止としている。無症状で保菌している場合もあるため、トイレ使用後には環境清拭用ルビスタを使用し消毒を徹底している。化膿創がある場合は、手袋の着用を義務付けるとともに盛付、仕込み業務は担当させない。

② 温度管理

納品から下膳にいたるまで毎日の温度管理を徹底している。

- ・ 食材納品時の食材温度
- ・ 倉庫、仕込み室、調理室の温度と湿度
- ・ 冷蔵・冷凍庫の庫内温度
- ・ 調理時の加熱調理食品の中心温度
- ・ 配膳車庫内の温度
- ・ 配膳直前の主食・主菜・汁物の温度
- ・ 食器洗浄機の温度など

③ 当日調理

前日に仕込み(生食は当日仕込み)
3 食とも当日調理としている。

④ 生食提供食品の殺菌

生食として提供する食品は調理室、仕込み室に設置している次亜塩素酸ナトリウム水溶液希釈調整機で調整した 600 倍希釈液に 10 分浸漬殺菌後、10 分流水洗いしている。

⑤ 調理器具類の殺菌

調理器具類は使用前後、同様に 300 倍希釈液で殺菌後、流水もしくは食器洗浄機で洗い流している。

⑥ 希釈調整機は、年 1 回設置業者によるメンテナンスを行っている。

また、水道水とは別に薬液専用の蛇口を設置し、蛇口はストッパー状の金具

を外してからでないで使用できない工程を追加し、誤使用防止対策としている。

2 「食に関する危機管理連携会」の取り組み

2001年に、八王子市内の病院間で発足した「食に関する危機管理連携会」に当院も入会している。当会では、食中毒等の患者に食事が提供できない事故が発生した際に施設間で連携し対応することとなっている。八王子市保健所も相談役として参加し、以下で紹介する細菌検査などにも協力を得ている。

① スタンプスプレットによる拭き取り検査

スタンプスプレットとは、手指や手指が触れる場所には黄色ブドウ球菌用の黄色の培地、器具類（まな板、包丁、ボウル、ミキサー等）には大腸菌群用の赤色の培地を使用し、スプレッド部で検体から細菌を拭き取って培地に塗り培養し、細菌数を調べる検査である。手洗い後や器具洗浄後、作業中等検査するタイミングを分けることで手洗いや調理器具の洗浄状況を把握し、スタッフへの衛生管理に繋げている。

② ATP ふき取り検査機による拭き取り検査

連携会会費でATPふき取り検査測定機「ルミテスター」を導入した。毎年、検査に必要なルシパックを購入し、施設間で配送。検査を実施している。ATPは地球上のあらゆる生物がもつ物質で、菌などの微生物、肉、魚や野菜などの食べ物といった多くの有機物に含まれているため、ATPが多くあるということは食品残渣などの洗い残り（洗浄不足）=汚れが多い状態であることがわかる。ATPふき取り検査は、このATPを汚れの指標とした検査方法である。結果が出るまで約1分程度のため、手指や調理器具、盛り付け台などの清掃・洗浄の状況を確認するた

めに使用し、数値化して評価する。結果が悪ければ、その場で再洗浄、再検査することにより、清掃・洗浄方法の見直しなどに繋げている。

③ 食中毒事故を想定し、該当施設へ指定された食種の弁当を届けるサポート訓練を年に数回実施し、弁当に提供したメイン料理の細菌検査も行っている。後日、配送に要した時間、弁当の状況、細菌検査結果等の報告会を行っている。

【結果】

衛生管理点検、納品から下膳に至るまでの温度管理、当日調理、生食提供食品・調理器具の殺菌を徹底することで食中毒原因菌やウイルスの付着を未然に防ぎ食中毒発生ゼロを継続している。併せて、定期的な検査によって日々の手洗いや調理器具の洗浄状況を把握することでスタッフの衛生管理意識の向上に繋げている。また、「食に関する危機管理連携会」での取り組みにより、万が一の事故が起こった際にも患者に食事を提供できる体制が整っている。

【結語】

基本的な衛生管理を徹底し、緊急時の体制づくりに努め、患者に安心して食べてもらえる食事を提供できるよう、栄養科スタッフ一同日々の業務に引き続き取り組んでいきたい。