

改善事例 その

【問題点 改善策】の検討

(1) 持ち込まない対策

調理従事者の入れ替わりがあったが、連絡網の訂正が出来ていなかった。
最新版に作り直し、全員に配布した。

緊急時の連絡体制の見直しを行った。

緊急時（体調不良時等）の連絡・相談先を分かりやすくまとめ、皆のよく見えるところに掲示した。

(2) 拡げない対策

次亜水（拭き上げ用ダスターに使用）・次亜マット（入室時に踏みシューズ裏を殺菌）を
1日分作成していた。

次亜水は作成後除々に効果が薄れていってしまう為、4時間毎に作り替えることとした。



ノロウイルスに対するお盆の消毒が不十分だった。

下膳されたお盆は、洗浄後、次亜水に浸したダスターで拭き上げることにした。

夏用の脱衣不可であるボロシャツを継続して着用していた。

秋冬用の着脱可能な白衣に全員衣替えしてもらい、トイレ使用时には白衣を脱いでもらう(中にはTシャツ、肌着等着しておく)よう統一した。今後は、涼しくなってきたら白衣に替え、ノロウイルスを見越して11月からは全員白衣着用とする。

ノロウイルス対策を盛り込んだトイレの使用手順がきちんと浸透していなかった。

トイレの使用方法マニュアルを写真付きで分かりやすく作成し、全員に把握してもらい、トイレの前に掲示した。



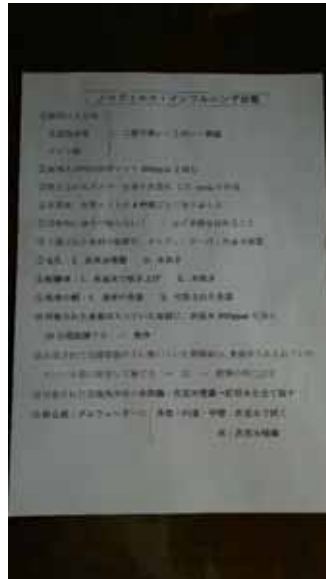
ノロウイルスを考慮したトイレの清掃方法がきちんと実行できていなかった。

トイレ使用方法同様、写真付きのマニュアルを作成し、特に注意して清掃が必要な箇所は分かりやすく示し、意識付けを行った。



ノロウイルス対策に合わせた具体的な「清掃計画」がなかった。

手指の触れる箇所を挙げ、その触れる頻度に合わせ定期的に清掃（次亜水での拭き取り）を行う計画を立てた。



ノロウイルスの可能性のある嘔吐・下痢の症状があった場合の事前の対策がしっかりと整備されていなかった。

万が一、夜間帯利用者にノロウイルスを疑われる嘔吐・下痢などの症状があった際には、朝食提供前に厨房に連絡を入れてもらう体制を整えた。

その他、職員・調理従事者含め体調不良の報告を受け次第、厨房内全て 1000ppm で拭き上げ 10分放置 水拭き その後200ppm で消毒を継続していくこととした。

また、発生時の対策を各部署で再確認し、マニュアル化した。

< 疑いの場合（夜間帯） >

- 1 朝食提供前に厨房に一報もらう
- 2 夜間使用した台車は次亜水をよく噴霧してから厨房へ送る
- 3 厨房内全て 1000ppm で拭き上げ 10分放置 水拭き その後200ppm で消毒を継続

< 発生時（下膳） >

- 1 隔離部屋に次亜水、ビニール袋、衣装ケース、手袋を持ち込む。
- 2 食事終了後のお膳全体に次亜水を噴霧。
残飯：集めて次亜水を噴霧しビニール袋に密封
食器類：集めて次亜水を噴霧しビニール袋に密封
衣装ケースに次亜水を噴霧したお盆、残飯、食器類を入れ、蓋をし密封。
- 3 健常者の食器下膳後、汚染物の下膳を行う。
ダムウェーター内に新聞紙を敷き、衣装ケースを入れ次亜水噴霧、厨房へ。

ダムウェーターの扉・ポダンは次亜水にて要消毒。

状況により食堂は使用中止とし、各居室で食事等対応しウイルスの蔓延を防ぐ。



目標

毎日、一人一人が安心・安全で美味しく楽しい食事の時間が送れるようにする

計画

(1) 衛生強化月間

【夏期食中毒予防強化月間】

6月：夏期の取扱注意食品について

7月：前日調理の禁止

8月：温度管理を確実に

9月：加熱・殺菌の徹底

【ノロウイルス食中毒予防強化月間】

11月：保存食を正しく取る

12月：計画的な清掃の実行

1月：食品の日付管理の徹底

2月：ダスター・スポンジ・たわしの区分と殺菌の徹底

3月：器具・食器の洗浄、殺菌を確実に実行

4月：正しい手洗いの実施と身だしなみ

(2) 教育・研修

(3) 整理整頓

(4) 作業の効率化

検証シート

(1) 夏期の禁止食品の設定を行い、献立作成の際は注意を払う。

(2)

・ノロウイルスに関する講習会を流行前の10月頃調理従事者全員に行い、理解確認の為の小テストを行う

間違いの多い問題については解説をする。

・毎月、強化月間の項目内容について分かりやすくまとめたものを掲示し、意識付けを行い知識として身につけ、理解してもらった上で実行してもらう。(毎月リーダーの調理員を決め、率先して声掛けをし、チェック表の記入を行う)

・週4回の施設ミーティング時に食事に関する感想を各部署よりもらい、指摘事項を記録、厨房ミーティング時に伝え、食材の切り方や食べやすい形態など、今後の対応の検討をし、実践していく。都度、ミーティングで話し合い改善していく。

(3) 月末の棚卸し時の食材在庫数を確認する際、食品庫・厨房内に不要なものがないかをチェック、不要物があれば確認をしながら、随時整理・処分をしていく。

毎月実施（奇数月：厨房、偶数月：食品庫）

その際、汚れが目立つものは洗浄を行い、洗浄記録表に記入していく（調理員）

(4) 毎月、特に行事食提供時は行事に沿った作業工程表を作成し、各々担当は役割分担・時間配分等、改善すべき点があれば反省点として挙げ、その内容を記録し、次回実施時に生かす。