

令和5年5月31日
子ども・若者部保育課

私立認可保育園における感染性胃腸炎の集団発生について

1 主旨

令和5年3月8日から12日にかけて、区内私立認可保育園において感染性胃腸炎の集団発生があり、在籍者113名中51名が発熱や嘔吐、下痢などの症状を訴え、うち36名からノロウイルスが検出された。感染者はいずれも重症化せず、1～2日で回復したが、保育園の給食提供を3月末まで停止した。

世田谷保健所による指導内容を確認したところ、当該園において基本的な感染症予防及び食中毒予防の対応に不備があり、感染を広げてしまったことが考えられることから、区として今回の件を重く受け止め、本件の経過と再発防止に向けた対応を報告する。

2 事案の概要

(1) 経過

①世田谷保健所の対応

令和5年3月11日(土)、世田谷保健所に当該園の園長より、「園児、職員の複数名が3月10日(金)以降より、胃腸炎の症状を呈している。」との連絡が寄せられた。

直ちに世田谷保健所職員が現地に赴き、3月11日(土)から17日(金)にかけて、食中毒と感染症の両面から、世田谷保健所による施設調査を実施した。

調査の結果、発症の園児、職員(調理従事者含む)からノロウイルスが検出されたが、検食と調理室内のふき取り調査による検体からはノロウイルスの検出は認められなかった。しかし、検食の一部保管漏れによる不備があり食中毒の可能性を完全には否定できないことから、3月24日(金)施設に立ち入り、園長ほか監査役、保育責任者、看護師、調理従事者に対して当日時点での調査結果の報告及び不備事項の指摘、改善をするよう、口頭で指導した。加えて、3月29日(水)に、運営法人に対して文書による指導を実施し、改善報告書の提出を求めた。さらに4月19日(水)調理従事者、園長、監査役、法人事務局長に対し再発防止講習会を実施した。その後、法人より4月25日(火)に改善状況報告書が提出された(別紙1)。

②子ども・若者部(旧保育部)の対応

3月11日(土)、世田谷保健所より保育部へ第一報が入った。直ちに保育部より園長へ連絡し、当面、給食を休止することを確認し、法人とも、園を支援し事態の収束に向けて対応することを確認した。

世田谷保健所が行う指導と並行して園への支援を行い、調理従事者の陰性が確認できたことから、4月1日(土)より給食を再開した。

(2) 発症状況

【症例定義】

令和5年3月10日を中心とする5日間（3月8日から3月12日まで）で、下痢、腹痛、吐き気、嘔吐、発熱のいずれかの症状を呈した者。

①発症状況（発症者／在籍者）

園児0歳児	0名	／	7名
園児1歳児	0名	／	9名
園児2歳児	2名	／	12名
園児3・4歳児①※	11名	／	16名
園児3・4歳児②※	6名	／	17名
園児5歳児	12名	／	19名
職員	17名	／	27名
調理従事者	3名	／	6名（実質は5名）
合計	51名	／	113名

※3・4歳児は2グループで
合同保育を実施

②患者検便の結果（3月13日～17日提出分）

検体種別	検体名	検査結果		備考
		食中毒細菌	ウイルス	
園児	25名	(陰性) 25/25 検体	ノロウイルスGⅡ(陽性) 19/25 検体	3/13～17 搬入
職員	16名	(陰性) 16/16 検体	ノロウイルスGⅡ(陽性) 14/16 検体	3/13～17 搬入
調理従事者	A	—	—	非発・3/13 搬入
	B	—	ノロウイルスGⅡ(陽性)	発症・3/14 搬入
	C	—	ノロウイルスGⅡ(陽性)	発症・3/14 搬入
	D	—	ノロウイルスGⅡ(陽性)	発症・3/15 搬入
	E	—	—	非発・3/16 搬入

③検出者の内訳（陽性者／検査実施者）

園児0歳児	—名	／	0名
園児1歳児	—名	／	0名
園児2歳児	1名	／	1名
園児3・4歳児①	5名	／	7名
園児3・4歳児②	5名	／	7名
園児5歳児	8名	／	10名
職員	14名	／	16名
調理従事者	3名	／	5名
合計	36名	／	46名

(3) 世田谷保健所による施設調査（調査期間3月11日～3月17日）

①検査実施内容と結果

検食（3月6日（月）～10日（金）までの昼食とおやつ計22検体）、調理室内のふきとり調査8箇所を行ったが、食中毒細菌、ノロウイルスともすべて陰性。

②感染症の原因となる情報

3月9日（木）11時30分過ぎ保育室で、3・4歳児①クラスの3歳児のズボンが便で汚れているのを確認した。排泄した時間の詳細は不明だが、発見の直前まで園庭で外遊びをしていたので、その時既に排便していた可能性がある。園庭から保育室に戻る際は、園児たちが共用のバスチェアに座って足洗いをするので、複数の園児にバスチェアを介して汚染した可能性がある。

保育室で気づいた担任はクラス内のトイレまで一緒に移動し、トイレ内で着替えさせた。汚物処理後は次亜塩素酸ナトリウム消毒液でトイレ内を消毒した。園庭から保育室までの動線上の消毒は翌朝の通常の清掃を実施し、消毒はしていない。

③調査時に判明した食品取扱および感染症拡大防止について不備のあった事項

- ・3月9日提供のおやつ「ココアケーキ」の検食保管がされておらず、検査を実施できなかった。
- ・調理従事者以外の延長保育を担当する保育士が、延長保育時に使った食器を洗浄するため調理室に日常的に出入りしており、ノロウイルスが給食室に流入するリスクがあった。
- ・調理従事者が食事を事務室前の通路の床暖房部分に座って食べており、食事中に子ども達と近距離で会話をする、スキンシップをとるといったことがあったため、感染リスクがあった。

(4) 施設への指導事項と改善状況 別紙1「改善状況報告書」のとおり。

3 子ども・若者部としての再発防止策

感染性胃腸炎の感染拡大防止及び施設における集団食中毒の予防についての注意喚起を、3月27日（月）に全ての公私立保育施設宛にメール等で周知した。

当該園への支援として、3月31日（金）に保育部の看護師と世田谷保健所の保健師が園を訪問し、施設消毒や嘔吐処理の方法など衛生面についての確認とアドバイスを行った。また、4月10日（月）にも子ども・若者部の看護師・栄養士と世田谷保健所の保健師が園を訪問し、指導事項の改善に向けた相談支援を行った。なお、再発防止策の立案や衛生管理の改善に時間を要したことや、本件以外の運営面で保育施設への法人による支援に懸念点が見受けられたため、保育課の保育サポート訪問による支援を当面継続する。

4月12日（水）開催の私立保育園長会及び18日（火）開催の区立保育園長会において、今回の事案の発生を改めて報告するとともに、感染症拡大防止及び食中毒予防のための留意事項を周知し、各園において、今回の事案を参考にしながら園運営における調理業務や感染症予防に対する対策を改めて確認するよう指示した。

今後も、感染症や食中毒の発生を未然に防げるよう、保育サポート訪問による園支援や保健研修の実施等により、感染症予防や衛生管理が適切に行われるよう、徹底していく。

令和 5年 4月 25日

世田谷保健所

所長 向山 晴子 様

設置者又は事業者

住所 [REDACTED]

氏名 [REDACTED]

理事長 [REDACTED]

電話 [REDACTED]

改善状況報告書

令和 5年 3月 29日付 4世保生第2280号により通知のあった「食品の取り扱い及び感染症予防に関する指導注意について」を受けて、別紙のとおり改善状況を報告します。

添付資料

「給食日常点検記録簿及び日誌」

「子ども・職員・体調記録簿」



改善状況報告書

施設・事業所名： ██████████
 所在地： ██████████
 設置者・事業者： ██████████

改善を要する事項

- ① 検食を漏れなく保存すること（3月9日提供おやつのココアケーキが保存されていなかった）
- ② 調理場に調理従事者以外の者を立ち入らせないこと（やむを得ない際は、調理従事者と同等の衛生措置をとること）
- ③ 調理従事者は調理勤務時間中に外部からの汚染を給食室に持ち込む行動を取らないこと（園児との接触、感染リスクの高い場所での食事）
- ④ 園児と職員の健康管理・欠席状況の把握等を行い、平時からの保育園サーベイランスの入力と感染症集団発生時の報告を徹底すること
- ⑤ 平時からの環境消毒などの施設内管理ならびに、感染症の疑いのある園児への適切な感染対策を取ること（感染拡大を防止するため、手洗いや排泄物・嘔吐物の適切な処理の徹底、施設内の適切な消毒）

番号	原因	改善方法	改善状況	改善の時期
	①検食を漏れなく保存すること (3月9日提供おやつのココアケーキが保存されていなかった)			
①	<p>④日々の給食食材、提供したものを検食として保存する際の役割分担が明確でなかった。</p> <p>⑤職員間でダブルチェックを行うなどの声の掛け合いがなかった。</p> <p>⑥検食保存の毎日の記録をしていなかった。 以前にも検食の保存漏れがあった。その際に事故報告を上げていなかった。 また、検食の保存漏れを園長は把握していなかった。</p>	<p>④検食担当者を決めた。釜担当になる人が責任者となって検食をとる。 給食日常点検記録簿及び日誌に検食表を組み込む。</p> <p>⑤担当者は、検食を保存する際に他の職員と声掛け、指差し確認でダブルチェックをする。</p> <p>⑥毎日園長または、次席が記録を確認する。 *添付資料「給食日常点検記録簿及び日誌」参照</p>	<p>④検食担当者は「給食日常点検記録簿及び日誌」に取ったサインをすることで確実に検食を取る事ができている。</p> <p>⑤声掛け、指差し確認を行う事で、他の職員もそれぞれが取っているのか意識している。</p> <p>⑥「給食日常点検記録簿及び日誌」は、毎日 ████████(休みの場合は ████████) または ████████ が確認後、園長に提出して確認している。</p>	<p>令和5年 4月1日</p> <p>給食日常点検記録簿及び日誌に検食を記載は5月1日より</p>

②調理場に調理従事者以外の者を立ち入らせないこと
(やむを得ない際は、調理従事者と同等の衛生措置をとること)

<p>②</p>	<p>④日常的に調理従事者以外の職員の立ち入りがあった。毎日調理従事者以外の職員が調理場に立ち入り、延長保育で使用した食器を洗浄し、片づけを行っていた。</p> <p>⑥外部の修理業者なども、作業着のままでの調理場内に立ち入り、作業を行っていた。</p>	<p>④基本的に調理場に調理従事者以外の者は立ち入らない。やむを得ない際は、調理従事者と同等の衛生措置をとる。 延長保育で使用した食器の片づけは事務室の流しを使用する。</p> <p>⑥修理等で業者が立ち入る際には、調理従事者と同等の健康観察と衛生管理を徹底する。手洗い、使い捨てのエプロン、マスク、手袋、頭髪カバーの着用をしてもらう。業者が使用したサンダルや触れた場所は消毒をする。サンダルの消毒は調理業務終了後に行う(感染を拡げるリスクを避けるため)</p>	<p>④延長保育時間帯は、事務室にて食器洗浄後調理室カウンターに戻すようにした。翌朝、調理従事者がカウンター(調理場内)から回収し食器洗浄機にかけている。</p> <p>⑥外部業者用の使い捨てのエプロン、マスク、手袋、頭髪カバー、業者専用のサンダルを準備して棚に常備した。また、使用済みのエプロンなどはビニール袋にまとめてもらい調理室以外のごみ箱に廃棄する。業者用へ貸し出すサンダルは色を分けて職員との区別をして業者用と大きく明記し、使用後には消毒をする。</p>	<p>令和5年 4月1日 (延長保育の食器に関して は4月3日 日から実施)</p>
----------	---	---	--	--

③調理従事者は調理勤務時間中に外部からの汚染を給食室に持ち込む行動を取らないこと
(園児との接触、感染リスクの高い場所での食事)

<p>③</p>	<p>④調理従事者の食事環境 ・不特定多数の園児や職員、子どもが行き交う廊下や共有スペースで調理職員が食事をとっていた。 調理用のコックコートは脱いで出ていたが座卓を用いて廊下に直に座っていた。 ・食事中に子ども達と会話をし、スキンシップをとるといったことがあった。</p> <p>⑤調理従事者による配膳 ・園児の食事を提供するワゴンを経由して調理従事者が保育室の中まで運び入れていた。その際、調理着(コックコート、帽子)のまま配膳し、調理室内に戻っていた。</p> <p>④⑤ともに嘔吐下痢症状が確認されていても、継続されていた。 特に④については、下痢でお漏らしをした園児のウイルス汚染が十分に考えられる動線上で調理従事者が食事をしたことになる。 (ウイルス汚染が考えられる動線の消毒はしていなかった。)</p>	<p>④調理従事者は、給食室内の事務室または一時保育室併設の扉で仕切られた事務室で食事を取る。調理室を出る際には必ずスリッパを履いてから出る。</p> <p>・使用テーブルは、食前、食後は 0.02%の塩素で消毒する</p> <p>⑤調理従事者は、調理場内で盛り付け、配食を行う。保育室への運搬および保育室での盛り付け、配膳は、保育士が行う。</p>	<p>④食事については、3月13日より変更している。</p> <p>・使用テーブルは食前食後に 0.02%の塩素で消毒している。</p> <p>⑤保育室への配食は、1階は調理従事者が調理室でワゴンに乗せて廊下に出す。その後の運搬は、保育士が行う。 2階は昇降機を利用し、その後の運搬は、保育士、事務所の職員が行う。</p> <p>・クリーニング込みのユニフォームレンタルを7月から導入予定とし、それまでは調理着については自宅にて洗濯後アイロンがけをして熱消毒している。 ・調理場外のスリッパを場内にしまう際はスリッパ裏を塩素消毒する。施設の構造上やむを得ず、その後に手洗いの徹底をしている。</p>	<p>令和5年3月13日 (喫食に関して) 令和5年4月1日 (スリッパ使用等)</p> <p>令和5年5月10日 (2階配膳を保育士・事務員に変更)</p>
----------	--	---	---	---

④園児と職員の健康管理・欠席状況の把握等を行い、平時からの保育園サーベイランスの入力と感染症集団発生時の保健所、保育課への経過報告の徹底すること

④

④病欠の状況、感染症拡大状況の把握、登園自粛で無症状なのかの把握ができていなかった。

⑤子どもの健康状態の周知職員間でも共有できていなかった。管理者によるチェック体制がなかった。

⑥看護師が不在時のサーベイランス入力をしていなかった。

⑦感染症集団発生時の保健所、保育課への経過報告の徹底ができていなかった。

④⑤休みの電話連絡が入った際に書き留めておける、連絡ノートを作成し、情報を共有する。

⑥平時においても、看護師が不在の際には他職員（管理の職に付く職員2名）がサーベイランス入力を担当する。また、周辺地域の感染症等の状況を把握し、保護者や職員に発信する。周辺地域の感染症発生状況は全体掲示で保護者に周知する。

⑦園内で集団感染が疑われる際には、保育課保育育成支援担当と世田谷保健所感染症対策課に報告する。

④⑤園医とも連携し把握に努めている。
・「子ども・職員・体調記録簿」をリーダーが見たらサインシクラスに情報を回す。情報を受け取れない職員は自分で見て確認のサインをする。電話連絡を受けた者が書き込み、看護師だけでなく、全職員が感染症の動向と欠席理由の把握ができるようにする。

・連絡なく欠席の家庭情報も確実に確認する。必ず園から電話を入れ、理由を把握し、「子ども・職員・体調記録簿」に記載する。職員各自がノートをみて確認している
*添付資料「子ども・職員・体調記録簿」参照

⑥サーベイランス入力方法を[]が確認して実施している。サーベイランスを毎日確認して、周辺地域の感染症が増えている、園内でも増えてきている際に全体掲示にお知らせを出している。

⑦保育課から頂いた事故発生時の連絡先について、マーキングを行いどこに連絡を入れるかを明確にした。

令和5年
4月1日

子ども・職員・体調記録簿の開始令和5年5月17日

	<p>⑤平時からの環境消毒などの施設内管理ならびに、感染症の疑いのある園児への適切な感染対策をすること (感染拡大を防止するため、手洗いや排泄物・嘔吐物の適切な処理の徹底、施設内の適切な消毒)</p>			
⑤	<p>④平時の環境消毒などの施設内管理と感染症の疑いがある園児への適切な感染対策、排便や便のおもらしをした際の対応が適切でなかった。</p> <p>⑥ごみ箱はつまみ部分からの接触感染のリスクがあり、特にトイレ前や手洗い場に適切ではなかった。</p> <p>⑦おむつマットに使い替えがなくて、アルコールタイプの除菌ウェットティッシュで消毒していた。</p> <p>⑧嘔吐処理時の次亜塩素酸ナトリウム濃度処理の仕方の周知が不十分だった。</p>	<p>④平時の消毒は 保育室・おもちゃ…水拭き(週に1回以上は0.02%次亜塩素酸ナトリウム) トイレ…平常時0.02%次亜塩素酸ナトリウム 布団…土曜日にローテーションで天日干しし、年1~2回クリーニングする。</p> <p>下痢・軟便時の消毒方法 …平時でも下痢・軟便が出た時には、使い捨てエプロン、手袋、マスクをして対応し、触れたと思われる場所を0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒していく。感染症流行時は全て0.1%次亜塩素酸ナトリウムを使用して行う。</p> <p>⑥ゴミ箱の蓋を無くす。</p> <p>⑦おむつマットの変えを用意する。平時はアルコールタイプのウェットティッシュでなく、便や尿も0.02%次亜塩素酸ナトリウムに変えた。</p> <p>⑧0.1%次亜塩素酸ナトリウムは便付着時の消毒、感染症等の流行時に使い、濃度をボトルに分かり易く明記 次亜塩素酸ナトリウムの使用場面、方法については各トイレに掲示する ・感染状況を早めに園長、看護師などで適切に判断して園全体に張りだしなどをし</p>	<p>④0.1%次亜塩素酸ナトリウム、使い捨てエプロン・手袋・マスクを各トイレに常備。下痢など通常と違った便が出た時にはすぐに使用できるように用意した。</p> <p>・次亜塩素酸ナトリウムはスプレーが使用しやすいため追加で購入予定(5/18注文)</p> <p>⑥ゴミ箱の蓋を無くした。</p> <p>⑦おむつマットは大きさをカットして代替えの物を用意した。便や尿に関わる部分ではアルコール消毒を無くして0.02%次亜塩素酸ナトリウムに変えた。</p> <p>⑧保健所及び保育課から通知のあった吐物処理の方法を用いて、職員研修を行った。</p>	<p>令和5年 4月1日</p> <p>令和5年 5月17日</p> <p>令和5年 5月17日</p>

	<p>㊦ 下痢、嘔吐が数名出ている時点での危機管理がたりず、十分な消毒を行っていなかった。</p> <p>㊦ 園児の嘔吐が多発しているにもかかわらず、ウイルス汚染が十分に考えられる移動した動線、廊下全体や触れたであろうドアノブなどの消毒を行っていなかった。</p> <p>また、汚染された場所を通らないようにという指示出しや、体調不良者の情報共有がなく、調理従事者が園内を往来していた。</p>	<p>て周知していく。</p> <p>㊦ 保健所からの通知を受けて、OJTに嘔吐した子を移動する際、嘔吐物が付着した職員が着替えなどで移動する際の注意点を組み込み、消毒の徹底を周知する。</p> <p>㊦ 嘔吐が発生した際には調理従事者に伝達し、どこで誰が嘔吐し、どの部屋で待機するのかの手順を決めて、嘔吐現場へ近づかない対応を取る。</p> <p>また声掛けや導線については年間を通して模擬訓練を行う。</p>	<p>㊦ 吐物処理セットの内容も見直し、足カバーを追加した。</p> <p>職員の動きの模擬訓練らについては今後5～6月にかけて今回のケースの検討を行う予定である。</p> <p>㊦ 動線を見直し後の動きについては、模擬訓練を行うと同時に、今後も今回のケースやその他のケースで年間計4回の訓練を予定している。</p>	
--	---	--	--	--

現在、XXXXXXXXXXの給食衛生管理マニュアルについて6月末までに改訂作業を行っています。

追加提出

給食日常点検記録簿 及び 日誌 2023年度 5月 1日(月) 記録者

水質検査	水道残留塩素	冷蔵庫	保存冷蔵庫	給食室の温度	調理室の温度			
始末時 (有)	(0.4 mg)	冷蔵庫 5°C以下	-20°C以下	11時前後	11時前後			
色・濁り・臭い・異物	測定時間	3 °C	-20 °C	温度 22°C 湿度 58%	温度 22°C 湿度 %			
終末時 (有)	午前 7時 55分	給食庫 -18度	廃棄処分	14時前後	14時前後			
色・濁り・臭い・異物	基準0.1mg	-21 °C	4/10 ~ 4/15	温度 22°C 湿度 65%	温度 22°C 湿度 49%			
食数	7	6	9	21	18	0	30	2

献立名	測定食品名	調理			加熱中心温度 (°C)	再加熱時間や冷却手続の対応等	調理器具の清掃状況 (〇×)	原料温度測定時間	配膳時間 乳児	配膳時間 幼児	調理者	検査者	原材料検査者
		85°C以上・90秒以上											
		1	2	3									
豚肉の生姜焼き	豚肉	95	92	96				10:30	11:00				
春巻のみのサラダ	春巻のみ	93	93	95		0		9:55	11:00	12:00			
みそ汁	たまご汁	92	94	94				10:25	11:00	12:00			
甘夏みかん													
豚肉の生姜焼き	豚肉	91	95	93				11:20		12:00			
桜えびおにぎり	桜えびおにぎり	86	90	91				14:00	15:00	5:00			
みそ汁	みそ汁	91	94	96				13:50	15:00				
フライドポテト	ポテト	87	89	92				17:00	18:15	18:15			
しらすの佃煮	しらす	89	94	96				13:50	15:00				
春巻のみのサラダ	春巻のみ	87	90	96				9:30	10:00				
スーパ	玉ねぎ	89	91	93				9:30	10:00				
かじきとやさい	かじき	92	94	95				10:10	10:20				
みそ汁	みそ汁	89	92	98				10:10	10:20				
鶏やさい炒め	鶏やさい	86	89	92				10:35	10:45				
みそ汁	みそ汁	87	90	95				10:35	10:45				
しらすの佃煮	全体	90	92	97				13:50	14:20				
みそ汁	全体	86	90	94				13:50	14:20				

〈野菜・果物殺菌〉

品目	電解次亜塩素酸水で1分間浸水(全体が濡ってから) (〇×)	実施者
打身おから	〇	
きゅうり	〇	
ミニトマト	〇	

【特記事項】

※×の場合は対応内容を記入する

--

備考・連絡

休みの職員への報告

担当:

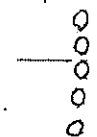
休みの職員は確認したらサイン

確認:

点検項目

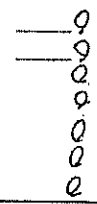
●調理床の点検

施設へのほずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はないか
 施設の清掃は、確実に行われたか。(床面、内装のうち床面から1m以内の部分の手指の触れる場所)
 施設に訪来者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていないか。
 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられているか。
 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。



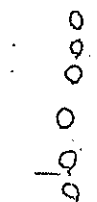
●原材料の取り扱いの点検

原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会ったか。
 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行ったか。
 原材料の納入に際し、生鮮食品については、1階で使い切る量を調理当日に仕入れたか。
 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管施設を設け、適切な温度で保管されているか。
 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしているか。
 保管設備内で原材料の相互汚染が防がれているか。
 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいないか。



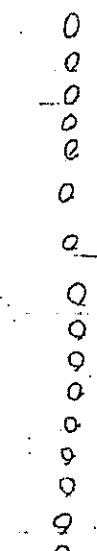
●調理器具の点検

包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されているか。
 調理器具、容器等は作業動線等を考慮し、予め適切な場所に適切な数配置されているか。
 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されているか。
 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、すべての食品が調理場から搬出された後行っているか。
 (使用中やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと)
 調理機械は、使用後、分解して洗浄、消毒し、乾燥されているか。
 すべての調理器具、容器等は衛生的に保たれているか。



●保管室における点検

非汚染作業区域内に汚染を落ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。
 冷蔵又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させてるか。
 非加熱で食される食品は下処理後速やかに調理に移行されているか。
 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施しているか。
 加熱調理食品は中心部が十分(85℃以上で90秒間以上)加熱されているか。
 食品及び移動性の調理器具並びに器具の取り扱いには床面から60cm以上の場所で行われているか。
 (ただし、洗剤水等からの直接汚染が防止できる食卓等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)
 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われているか。
 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、
 トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしているか。
 加熱調理食品状、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされているか。
 調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な包装にふた等をして保存しているか。
 調理後の食品を適切な温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されているか。
 調理後の食品は2時間以内に喫食されているか。
 廃棄物容器は、お臭、汚染がもれないように管理するとともに、作業終了後には速やかに撤除し、衛生上支障のないように保持されているか。
 冷却された法度は、非汚染作業区域に持ち込まれていないか。
 廃棄物は、適宜換気場に搬出し、作業場に放置されていないか。
 廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されているか。



追加提出

5/19 (水)

1ページ目(5/17分)を参照して記入。
都合欠席は記入不要、電話を受けた際に休取を承認。
追加の情報は色を変えて記入。
出血や腫瘍を伴うケガも記入。

日/月	出勤	名前	内容
5/19	遅欠	()	5/16 38.1℃ 4時 ~ 38.0℃ 午後 半日発熱し 医師に 原因が不明から 5/16 38.1℃ 4時 ~ 38.0℃ 午後 半日発熱し 医師に 原因が不明から
5/19	欠	()	昨日 発熱 7時 40分 Time 11:00 11:00 11:00 38.1℃、 午後 遅刻 早退 17時
5/19	早	()	38.1℃、 午後 遅刻 早退 17時
5/19	欠	()	5/15 5日 下痢 5/16 19時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	欠	()	昨日 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	欠	()	昨日 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	欠	()	昨日 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	遅	()	17時 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 38.1℃ 早退、 17時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	早退	()	38.3℃ 7時 早退
5/19	出	()	右耳外耳道の切創、 7時 30分 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 5/19 再診、 17時 発熱 38.0℃ 17時
5/19	欠	()	5/19 17時 30分 発熱 38.0℃ 17時 翌朝 5/19 再診、 17時 発熱 38.0℃ 17時

石巻市立病院