

第4編 調理活動の衛生管理

1 調理活動とは

調理活動とは、通常の食事提供とは別に、自立支援や余暇活動等の一環として行なう支援のひとつです。計画の立案や準備、実際の活動は支援員が利用者と一緒に行ないます。活動場所は専用の調理場にかぎらず、生活の場所であるユニット等の食事場所や簡易キッチンなどで行ない、衛生管理も支援員が担います。栄養士は直接関わる場合とそうでない場合があります、利用者や支援員への衛生教育と支援が重要となります。

この章では3施設の事例から実際の衛生管理の必要性と課題を述べます。

なお、集団給食の衛生管理につきましては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じますので割愛いたします。

2 事例

事例1 一社会福祉法人十愛療育会 たっちほどがやー

～はじめに～

たっちほどがやは、同法人横浜療育医療センターから徒歩約5分、保土ヶ谷区仏向町にあります。平成22年4月に施設入所支援、生活介護事業を開始し、5月に通所、10月に短期入所事業を開始いたしました。現在は、施設入所者43名、短期入所者7名、通所登録者30名が利用されております。

～調理活動について～

調理作業は、日曜日の午後に行われることが多く施設責任者や栄養士が不在の中、ユニットの支援員が中心となって行なわれます。そのため、栄養士が調理活動に関するマニュアル（資料1）、チェックリスト（表1）を作成し、調理における衛生のポイントを提示しています。また、実施に当たっては、事前に計画書（表2）を作成し施設責任者や栄養士が確認、助言をしております。



資料 1

調理活動を行なうにあたってのマニュアル

平成 25 年 3 月 26 日

作成 森 恵未

1) 目的

- 1、調理活動を通じて食への関心を深める
- 2、人との時間を共有し、楽しい時間を過ごす
- 3、好きな物を作り、食べることにより達成感や楽しみを得る。

2) 活動場所

- ・活動 3 又は、ユニットキッチン
- ・ユニットキッチンは、普段調理場として機能されていません。調理活動に使用する場合には、しっかりキッチンとその周辺を洗浄してから使用してください。

3) 活動までの流れ

①計画

- ・調理活動を行なう際には担当責任者を決め、当日はその者の下で作業を行なう。
- ・企画書とは別に調理作業計画書を作成し、当日の調理の流れを確認しておく。
- ・対象利用者さんの、食形態、禁忌食品を確認しておく。
- ・使用する材料は前日に購入し、出来るだけ余ることの無いように購入方法を検討。
- ・調理活動衛生管理マニュアルをよく読み理解しておく。

②活動時

- ・調理中は火や刃物を使用する為、調理担当の職員は調理に専念する。
- ・常に、調理中の室温、湿度に注意し、衛生的に調理を行なう。
- ・保存食の取り忘れに注意する。
- ・手洗いは、キッチンではなく手洗い場所で行う。
(キッチンの中に細菌を付けない為に、手洗いは手洗い場で行いましょう)
- ・チェック表を使用して衛生的に調理活動を行なう。

③活動後

- ・使用した器材、台など清潔にして終える。
- ・利用者さんへの提供の前に担当職員が味見を行なうこと。
- ・チェック表は、報告書と共に提出をする。

調理活動衛生管理マニュアル

☆ 衛生管理（個人）

- 1) エプロンを着用し、三角巾をかぶる。
- 2) 体調、傷のチェックと身だしなみのチェックを行なう。

*マニキュアはしない

*爪は短く切っておく

3) 手を洗う

*流水で手を濡らし石鹸で洗う。

*手指又は肘まで洗う。爪ブラシを使い、特に指と爪の周辺を30秒以上洗う。

*流水で20秒以上石鹸を洗い流す。

*ペーパータオルでよく拭いて乾燥させる。

*アルコールを噴霧し、蒸発するまで手にすり込む

（ 手洗いについては原則的にはこのような洗い方ですが、身体的に困難な利用者さんに関しては、介助者の判断に任せます。 ）

4) 直接口に入る物を取り扱う場合には衛生手袋を着用する。手指に傷がある場合には常に衛生手袋を着用する。

☆ 衛生管理（環境）

1) 活動室の気温（25℃以下）、湿度（70%以下）に注意する。

特に、6月から10月は注意してください。

2) 調理器具類、調理台は使用前にアルコールで殺菌する

*初めて使用する器具、長い間使用していなかったと思われる器具は一度洗って乾燥させた後にアルコール殺菌する。

3) 作業後の器具は洗剤でよく洗い乾燥させ、元の場所に戻す。

調理器具は、活動3の物を使用して構いませんがしっかり洗い乾燥して戻してください。

☆ 原材料

1) 使用する材料は、前日に購入し出来るだけ余ることの無いように購入方法を検討する。

保管方法は、それぞれの食品のパッケージ等に記載されている方法に順ずる。

特に、6月から10月は原材料の温度管理に注意してください。

2) 保存食について

* 調理済み食品（作成品）は、50g程、清潔な袋に入れて保存食

として、厨房の冷凍庫で管理する。その際、「日付とユニット、ユニット調理活動」と明記する。

☆ 調理済み食品（作成品）

1) 調理した食品は、適切に温度管理し完成後6時間以内に喫食することとする。

2) 焼き菓子等、日持ちする食品については、早めに喫食するようにする。

以上

表 1

活動時チェックリスト

ユニット 担当責任者

日付 年 月 日

時間 時 分～ 時 分

| 作業前 | チェック |
|--|------|
| 食材は新鮮な物を購入し、適切な温度管理がされていましたか？ | |
| 食材の賞味期限は、切れていませんか？ | |
| 肉、魚、肉などはビニール袋に入れ、他の食品と接しないように区別されて保管されていますか？ | |
| 参加者は、エプロン、三角巾を全員していますか？ | |
| 参加者で体調の悪い方はいませんか？ | |
| 手指に傷のある方は、衛生手袋を着用していますか？ | |
| 爪は適切な状態ですか？ | |
| 作業台は、消毒液を使用し布巾で拭いてありますか？ | |
| 使用器具や食器は、清潔な物を用意してありますか？ | |
| 作業中 | チェック |
| 肉、魚、卵などを取り扱う時には、取り扱う前、後手指を洗いましたか？ | |
| トイレに行ったり、鼻をかんだ場合には、その後手を洗いましたか？ | |
| 直接口に入るものは、素手で扱うことはありませんでしたか？ | |
| 包丁、まな板、タワシ、スポンジなどは洗った後すぐに洗浄と流水で良く洗いましたか？ | |
| 加熱して調理する食品は十分に加熱しましたか？ | |
| 調理途中に食材をそのまま室温に放置するようなことはありませんでしたか？ | |
| 喫食の前には、再度手を清潔にしましたか？ | |
| 作業後 | チェック |
| 作業台、使用器具は清潔にして終わっていますか？ | |
| 使用した器具は洗浄・乾燥し、元通り片付けましたか？ | |
| 残った食材はありませんか？ | |
| 「日付とユニット、ユニット調理活動」と記載したメモと調理済み食品をひとまとめにし、厨房へ持って行きましたか？ | |
| コンロやオーブンの電源はきりましたか？ | |
| 利用者さんの喜ぶ美味しい物ができましたか？ | |
| その他 (器具や活動に関しての要望など気づいたことを記載してください。) | |
| | |

記入後、報告書と共に提出願います。

表 2

調理活動計画書

| | | | | | | | |
|-----|-----|------------|------------|-------------|-------------|-----|------------|
| 所 長 | 副所長 | 支 援 課 長 | 通所支 援課長 | 2フロア 主 任 | 1フロア 主 任 | 栄養士 | 担 当 職 員 |
| | | | | | | | |

| | |
|------------|----|
| 日時 | |
| 場所 | |
| 参加利用者 | |
| 担当職員 | |
| 調理名 | |
| 調理手順 時間 | 工程 |
| | |

| 購入品目 | 数量 | 予算 |
|------|----|----|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 合計 | | |

～今後の課題～

チェックリストより、支援員が衛生的に調理企画を行う上で難しく感じている行為がどのようなものか、わかるようになってきました。それぞれの項目を行う意味を説明していく必要が出てきたと感じています。また、どうしたら適切に行えるのかも一緒に考えていこうと思います。

支援員がやりたいと考えてきた調理企画については、衛生的に難しいものでも工夫をして行えるように、一緒に考えていきたいと感じています。

～まとめ～

利用者が、楽しい時間や場所を創れる様に支援員は、調理活動を企画してきます。

しかしながら、衛生的で安全な作業が行われているのか不明な点が多くありました。その為、衛生マニュアルを作りましたが、職員全員に浸透するのに時間がかかりました。

そこで、チェックリストを作成し調理終了後に提出をお願いすると、職員にも衛生に対する意識が出てきたように感じられました。今後も、支援員が調理を行う上で必要な情報を栄養士として提供していきたいと思います。

(管理栄養士 森恵未)

事例2 一社会福祉法人くるみ会 くるみ学園一

～はじめに～

くるみ学園は横浜の西部、旭区金が谷に昭和42年に開所した知的障がい児・者入所施設です。同敷地内には児童養護施設ポート金が谷、近隣にはグループホームや作業所もあり、多くの利用者のサポートを行っています。

～調理活動について～

調理活動は19歳以上の成人の方々にとって休日に行なう余暇活動で、夏は流しそうめん、冬は鍋、クリスマスやハロウィンにはお菓子作りを行ないます。また児童の皆さんは余暇以外でも食育を踏まえた自立支援の側面があります。献立・買い物・準備・調理の流れの中で多くのことを学べるように配慮します。衛生教育もその一環ですので、習慣として身につけるように考えます。

栄養士が介入することでどこまで生活の中で必要な知識と技術を利用者・支援員双方に伝えられるのか、試行錯誤しています。



～今後の課題～

- ・成人の方々の支援では、いかに安全に楽しく調理を行なってもらえるかを一番に考え支援員と一緒に衛生管理を考える。
- ・材料の調達支援員が行なう事が多いので、勤務状況や予算を考慮した計画的な買い物方法や食品の保存方法についてサポートを行なう。
- ・喫食前の手洗いの必要性を伝える。
- ・支援の目的と調理が連携できるように支援員とコミュニケーションを図る。

～まとめ～

支援の現場では若く、調理経験も少ない支援員も多くいます。また家庭での調理と同様の感覚を元に考える傾向があるので、利用者の安全を守りつつ支援の目的が達成できるように栄養士がサポートを行う必要があると感じます。”管理”が目的にならないよう、支援の一部であることを意識してサポートしていきたいと思います。

(管理栄養士 水野優子)

事例3 ー社会福祉法人いずみ苗場の会 泉地域活動ホーム かがやきー

～はじめに～

泉地域活動ホームかがやきは富士山を臨む緑豊かでのどかな環境の中に建っています。泉区に暮らす障がいのある方とそのご家族を支援する拠点施設として平成16年1月に開所しました。様々な障がいに対応する日中活動支援、一時ケア・ショートステイなどの生活支援や相談支援・自立アシスタント事業、グループホーム・ケアホーム事業などを行っています。1日45名を定員に18歳から70歳代までの方々が通所され、その人の個性に応じたプログラムを通じて楽しく有意義な1日を過ごしています。

～調理活動について～

日中活動として調理プログラム（主におやつクッキングなど）を部屋毎に月一回程度実施しています。

※午後のプログラムの場合、極力栄養士が様子を見に行くようにしています。

※企画→買い物→食品の保存管理→調理内容は日中活動の支援職員が行っていますが、内容に不安がある場合はその都度栄養士に相談するようにお願いしてあります。



～今後の課題～

- ・利用者は衛生管理の理解が乏しいため、引き続き支援職員から指示・フォローをしてもらう。
- ・調理開始前の手洗いは概ね行われていますが、喫食前の手洗いが忘れがちなので徹底を心掛けてもらう。
- ・マスク・使い捨て手袋は使用していますが、手袋をした手をテーブルの上に置いたりズボンに触ったりしているので注意を促してもらう。
- ・食事制限のある方に対しての配慮が必要なので、事前に栄養士に相談と確認のお願いをする。

～まとめ～

改めて衛生面を確認しながら利用者に喜んでもらえる安全で楽しい活動を心掛け、利用者支援の充実に努めていきたいと思えます。

(栄養士 野澤洋子)