

社会福祉法人 ^{恩賜} 財団済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	1 / 9

文書改訂履歴

版数	改訂 頁	改訂内容	作成日 作成者	承認日 承認者
1	一	新規発行	2017. 9. 1 小美野 勝	2017. 9. 1 長原 光

社会福祉法人 ^{恩賜} 財団済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	2 / 9

0-3：栄養科

- I. 衛生管理体制
- II. 入院患者に食中毒症状が発生した場合の連絡体制
- III. 入院患者に食中毒症状が発生した場合の各部門の対応
 - (1) 検査科部門
 - (2) 診療・看護部門
 - (3) 事務部門
 - (4) 栄養部門
 - (5) 薬剤部門
- IV. 原因が病院食と疑われる場合の対応（営業自粛・停止）
 - (1) 食事内容
 - (2) 盛り付け・半調理の場所は保健所の許可を得る
 - (3) 盛り付け担当
 - (4) 病棟での配膳
 - (5) 使用食器
 - (6) 温・冷配膳車
- V. 給食関係従事者等に食中毒症状が発生した場合
- VI. ノロウイルス患者の食事提供の対応

社会福祉法人 ^{恩賜} 済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	3 / 9

○スタンダードプリコーションに基づき給食管理、栄養管理を行う。

○食中毒の予防のために

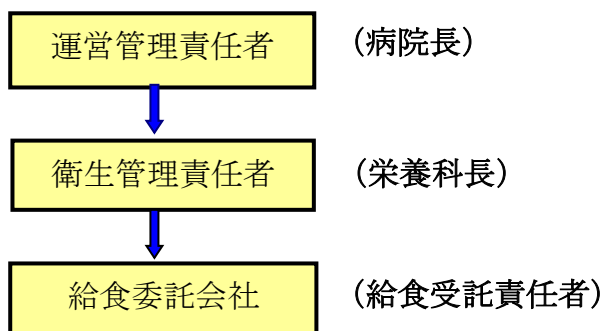
給食委託会社と協同し衛生管理体制を整える。

①給食委託会社作成の「N's 衛生管理マニュアル」（日清医療食品株式会社）に沿って、衛生管理を徹底する。

②病院独自のシステムについては、厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」と「N's 衛生管理マニュアル」（日清医療食品株式会社）を併用して、衛生管理を徹底する。

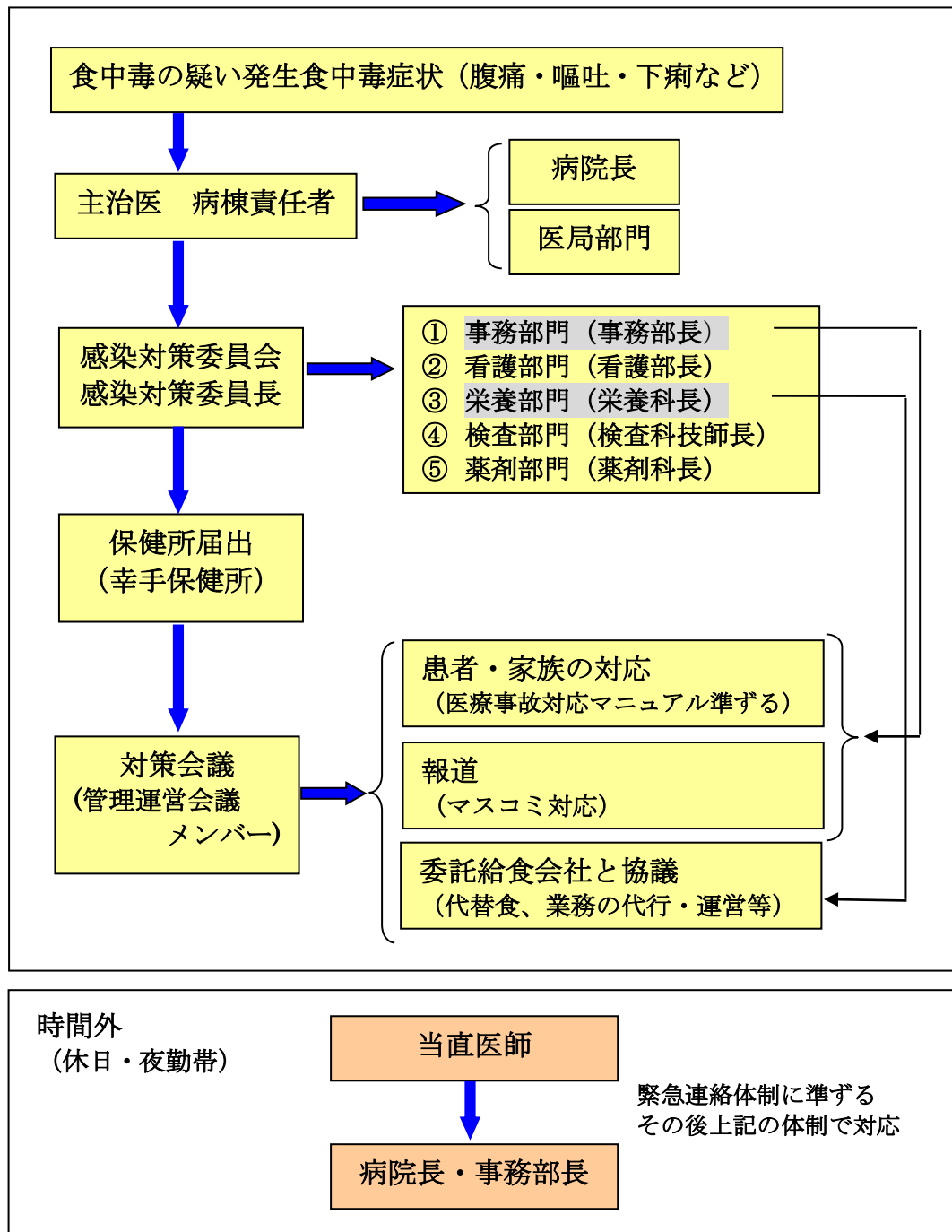
③給食委託会社は、衛生管理の徹底をはかり、定期的に衛生教育を実施し、衛生知識の向上に努める。

I. 衛生管理体制



社会福祉法人 ^{恩賜} 財団 ^{財団} 済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	4 / 9

II. 入院患者に食中毒症状が発生した場合の連絡体制



社会福祉法人 ^{恩賜} 財団済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	5 / 9

Ⅲ. 入院患者に食中毒症状が発生した場合の各部門の対応

(1) 検査科部門

- *病棟からの検体の迅速な判定
- *栄養科職員の細菌検査実施（公休者も含む）
- *委託給食会社調理作業従事者の細菌検査の実施（公休者も含む）
- [委託給食会社調理作業従事者の細菌検査の経費は委託給食会社が負担する]

(2) 診療・看護部門

- *各病棟の状況報告・症状把握・治療・情報収集・入院患者への説明（対策会議で内容統一）
- *保健所の調査に協力・院内の消毒（感染症の場合）

(3) 事務部門

- *院内の状況把握
- *発症者の状況を保健所へ報告
- *入院者（病棟別）・外来者・職員の名簿作成（氏名、年齢、性別、住所）
- *喫食者（発生前 14 日から）食種別に整理（退院者を含む）
- *発症者の症状・発症日時・喫食確認（一般食・特別食の種類を分けて記入）
- *入院患者への説明（対策会議で内容統一し、文章化した内容）
- *職員への周知
- *保健所の調査に協力
- *代替食の搬入場所、盛り付け場所の設置

(4) 栄養部門

[病院]

- *調理作業中止の指示
- *病棟に患者数・症状・発生時間・食事摂取状況の確認
- *調理開始から配膳までの経緯調査
- *保健所の調査に協力

[給食委託会社]

- *病院側と協議し、指示に従い対応する。
- *調理作業中止・調理室の現状保持
- *調理作業従事者の健康調査と細菌検査（公休者も含む）の実施
⇒迅速な細菌検査結果が必要なため、病院検査科で実施する。
結果が出るまで、調理作業従事者は自宅待機とする。
- *保存食（調理済・原材料）の廃棄処分禁止
- *保存食（調理済・原材料）の提出準備
- *発生前 14 日分の献立表・関係帳票類の提示準備
- *保健所の調査に協力
- *保健所の指示による調理室の清掃・消毒

(5) 薬剤部門

- *医薬品の確保
- *消毒薬品の確保

社会福祉法人 ^{恩賜} 済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	6 / 9

IV. 原因が病院食と疑われる場合の対応（営業自粛・営業停止）

食中毒等の原因が病院給食であることが疑われる（判明）場合は、原因食品・原因物質が特定されていなくても、保健所と協議のうえ、院内の病院給食調理施設での業務を自主的に休止する。経費は通常通り、委託給食会社が負担し、以下の対応をとる。

*代替食、業務の代行者等の準備

*代替食の取扱い、盛り付けの口頭指示（保健所の許可があれば従事）

- ・当院配属の調理作業従事者は自宅待機になるため、近隣施設より応援体制をとる。
- ・自粛1日目の朝食は、職員食堂食品庫に保管してある在庫備蓄食品を中心に各患者の食事内容に合わせて提供する。
- ・患者給食調理室を現状保存するため、職員食堂調理室を使用する。

*1日目昼食以降の代替食、使い捨て食器等の手配・購入する。

*2日目昼食以降であれば、代行での対応ができる。

パンや仕出し弁当等を併用して対応する。

*営業停止期間は約5日間程度と予想される。（保健所に確認）

*食材の搬入は、営業再開当日分より調理室に納品することが可能（前日納品可能）と予想されるが、保健所の許可を取り対応する。

(1) 食事内容

自粛1日目の朝食は、職員食堂食品庫に保管してある在庫備蓄食品を中心に、職員食用に保管してある食材を用いて提供する。セレクトメニューの対応はしないが、個別対応（刻み・とろみ等）はできる限り対応する。

食 種	献立内容	備 考
常食 全粥食 軟菜食 七分食 五分食 (治療食を含む)	主食	食札に準じる
	味噌汁	分粥まで展開できる食材を使用 塩分制限は半量
	鮭缶（鮭缶 50g+正油 2g）	蛋白制限(30・40g)は半量にて提供
	ふりかけ類	七分・五分は鯛味噌
	缶フルーツ	エネ・コレは生果物
三分 (治療食を含む)	主食	食札に準じる
	味噌汁	塩分制限は半量
	鮭缶（鮭缶 30g+正油 2g）	
	鯛味噌	
流動食	缶フルーツ	
	重湯	
	味噌汁	
	缶フルーツのピューレ	又はジュース

自粛1日目の昼食以降は順次、委託給食会社が手配し対応する。
この場合も、できる限り一般食・特別食の内容に配慮し対応する。

社会福祉法人 ^{恩賜} 財団済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	7 / 9

(2) 盛り付け・半調理の場所は保健所の許可を得る

代替食の盛り付け・半調理(温める等)は、職員食堂調理室で行う。
 使用する調理室・器具類は病院の指示で、委託給食会社が実施する。
 当院配属の調理作業従事者は食品に直接接触れる作業は禁止、口頭指示は可能とする。
 細菌検査結果が陰性で、保健所の許可があれば、従事する。

(3) 盛り付け担当

当院配属の調理作業従事者は食品に直接接触れる作業は禁止し、近隣施設からの応援従業員が担当する。
 細菌検査結果が陰性で、保健所の許可があれば、従事する。

(4) 病棟での配膳

配膳車は各病棟の所定位置に設置する。

(5) 使用食器

食器類………使い捨ての物を手配・購入し使用する。(委託給食会社が負担)
 トレイ………保健所の許可を得て、現在使用の物を消毒後使用する。

(6) 温・冷配膳車

トレイの使用ができる場合、保健所の許可を得て、現在使用の温・冷配膳車を消毒後使用する。
 配膳車は、職員食堂に設置する。
 専用コンセントがないため温度管理は出来ない。

(備考)

患者給食の提供を優先し、職員食堂(調理室・食堂)を使用して患者給食を提供するため、通常の職員食の提供はできなくなる。

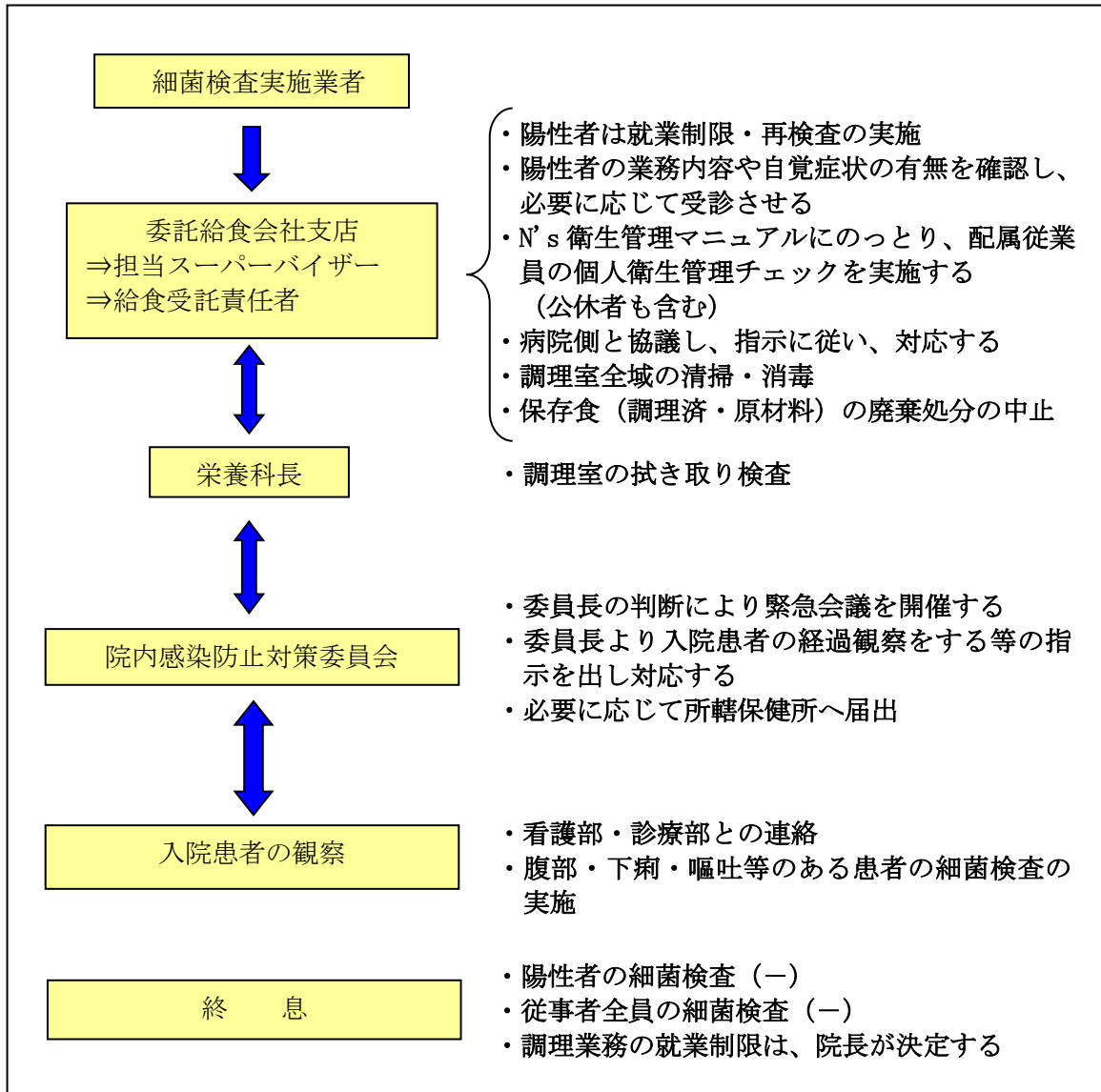
この場合、職員食の手配・提供等は委託給食会社が行う。納品場所は事務部門に確認し、会議室等を利用し提供する。

委託給食会社の過失による事故である場合、経費は委託給食会社が負担する。

社会福祉法人 ^{恩賜財団} 済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	8 / 9

V. 給食関係従事者等に食中毒症状が発生した場合

定期細菌検査から食中毒原因菌が検出された場合の対応



留意事項

*0-157 等の腸管出血性大腸菌でベロ毒素を産生していない場合は、一般の食中毒菌と同様の対応となる。

*所轄保健所への届出を行うと、陽性者宅への立ち入り検査が実施される。

検査・調査項目

*本人及び家族の便培養検査

*食事摂取の場所、食事内容

*住居の消毒（腸管出血の場合は適用されない）

社会福祉法人 ^{恩賜} 財団 ^{財団} 済生会支部埼玉県済生会栗橋病院			
文書名	院内感染防止対策マニュアル 0-3：栄養科		
文書番号	感対-共手-0 部門別対応マニュアル 3-001-170901	ページ	9 / 9

VI. ノロウイルス患者の食事提供の対応

〔栄養科の対応〕

- ・ ノロウイルス感染患者の食事は、緑色のトレイを使用、食事終了後のトレイは病棟でビニール袋にトレイごと入れ、袋の口をしめて下膳車にのせる。
- ・ ビニール袋に入っている食器類は、一番最後に処理する。
- ・ スタンダードプリコーションに従って手袋・マスク・エプロンをして処理する。
- ・ 残菜はビニール袋に入れ、調理室を通さずに洗浄室から外に破棄する。(調理室へ持ち込み不可)
- ・ ビニール袋の中に食器類が十分浸すことができる0.02% (200ppm) 次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れ、1時間浸漬する。

注意：塩素チェッカーで、次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度を確認する。

次亜塩素酸ナトリウム溶液は作りおきをしない。(30分以内に使用)

- ・ 消毒後、食器類は通常どおり洗浄機で洗浄し、食器消毒保管庫で熱風乾燥させる。
- ・ 食器類はきちんと乾燥させ水が残っていないことを確認して食器棚にしまう。

〔食器類の下膳に関する病棟との約束事項〕

※吐物による汚染がある場合

- ・ 吐物がある場合は、病棟で一次処理する。
- ・ 残菜は医療廃棄物として廃棄する。
- ・ 吐物を除去する。
- ・ 0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液で食器類を消毒する。