

# 病院の厨房における衛生管理とは

2024年11月29日

この度、保健所で当院の入院食について細菌検査をしていただきました結果、全ての料理において細菌数が陰性でしたことを報告します。

陰性であることは当たり前ではありません。当たり前ではありませんが、それを維持するのは様々な工夫や労力を強いるものでもありますため、当院における入院食の衛生管理についても紹介したいと思います。

365日3食、元旦も嵐の日も、入院患者さんのお食事を提供している当院の厨房は、40年以上前に建てられたため、衛生管理の概念が現在と異なり、厨房入り口は、衛生区域に入るための身支度をする前室が無かったり、食材の納入口も2重扉になっていません。内装も老朽化が目立ってきています。

それでも、手術後の回復が必要な患者さんや、血糖管理のためインスリン治療をされていたり、感染リスクの高い患者さんに栄養価の高い、安全な食事を小児のおやつを含めて4700以上あるパターンの中から患者さん個々に適した食事を1日に800~1000食決まった時間に提供しています。

日本の病院給食における衛生管理については、1960年代アポロ計画において、NASAが安全な宇宙食を作るために考えたHACCPの考え方が組み込まれています。当院では、ハード面において必要な設備が不足している分、運用することでカバーしています。

毎日たくさんの変更オーダーがあり、忙しく対応している時も、下記の方法で食中毒を防止しています。

- ① 作業スタッフ全ての毎日の健康チェックと毎月の検便による細菌検査の実施
- ② 食材や食器を扱う際の正しい手指衛生
- ③ 食材の適正な温度と時間の管理
- ④ 手洗いで汚れを落とした後、専用の洗浄機でさらに洗浄し、殺菌できる温度で乾燥された清潔な食器を使う
- ⑤ 毎日厨房内の清掃を行う
- ⑥ 委託会社内での、衛生ラウンドや細菌検査の実施、および毎月の勉強会の実施
- ⑦ 病院管理栄養士による定期的な安全衛生ラウンドの実施
- ⑧ 規定の保健所の医療監視を受ける 等々

2025年10月からは、新病院へ移り、HACCP管理がしっかりできる場所での運用になります。新しい調理方法へシフトし、よりおいしく、安全な食事を提供できるよう現在、様々な構想を練っているところです。

栄養科一同