

営業休止前後の食品管理と再開時の注意

年末年始はノロウイルスが最も蔓延する時期なので、営業休止が長いのは歓迎すべきことなのですが、一方で、休止期間中の食品の保管管理と再開時の食品の取り扱いを厳重にする必要があります。休止前と再開時の衛生管理について考えてみます。

休止前の注意事項

【食材はできるだけ残さない】基本は当日仕入れ、当日調理ですので、冷蔵庫は空にするのが望ましい（再開初日分を最低限残すとしても）。冷凍食品や缶詰・乾物類はすべての賞味期限を確認し、休止期間中に期限が切れる食品は使いきる。

【冷凍庫・冷蔵庫内と温度の確認】庫内を整理・整頓、清掃し、冷気が庫内全体に行き渡るようにする。デジタル温度計を用いてすべての冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認して異常がないかチェックする。

冷凍ストッカーを空にして、霜取りをするのも良い機会です。

【調理場の整理整頓清掃】不用品の撤去：1年の間に少しずつ貯まってきた不用品はこの際に処分してすっきりさせる（整理）。調理器具類はそれぞれの格納場所収める（整頓）。食品庫や倉庫などは格納場所の表示を新しいものに変える。レンジ回りフードなど油で汚れやすい個所は洗浄し、磨き上げて（清掃）新年を迎えましょう。



【運営日誌、記録簿の整理・整頓】事務室内も整理整頓：記録簿の保管期間は1年間です。21年度のものが保管してあれば良いので、それ以前の記録簿や通知類は処分する。使用しなくなった白衣なども処分する。（整理）。記録簿は種類別にファイルして一箇所に保管する（整頓）。事務機の周り、筆記用具・電算など手に触れるものを清潔にしておく（清掃）。

営業再開時の注意

【体調管理と手洗い】故郷から帰るなど各地から戻ってきます。ノロウイルスを持ち込む恐れがあるので、各人の服装・体調のチェックし、手洗いを徹底する。

【検品・検収の徹底】長期間保管されていた恐れがあるので、最初に入る原材料については必ず調理従事者立会いで検収する。冷蔵庫や冷凍庫に保管してあった食品についても検品して異常の有無を確認する。

【調理器具類の洗浄・殺菌】使用する器具類は調理開始前に洗浄・殺菌する。

ノロウイルス予防

【営業再開日に食中毒事件】平成17年1月5日、800食を提供している給食施設で患者291人のノロウイルス食中毒事件が起きています。再開当日の給食でした。原因食品は「生野菜と米飯」と推定されていますが、保健所の調査ではご飯を盛り付ける時に「シャモジを濡らす水」が疑われています。手指の汚染がつけ水に広がったものと考えられています。丁寧な手洗い、衛生手袋・マスクの着用を徹底してください。