

より安全な食品
より良いビジネス
介護施設追補用

この「追補」の使い方

「より安全な食品、より良いビジネス 介護施設追補用」へようこそ

この「追補」は誰のため？ 	この「追補」は、長期または短期の介護居住者に食品を下ごしらえおよび加熱調理している介護施設（Care home）用です。老人ホーム（Nursing home）向けではありません。
「追補」は、ケータリング業向けパックとどのように違いますか？	本「追補」の「安全手法」は介護施設で見られる下記の特別な食品安全課題を包含しています： ・特別なケア：食品の保護 ・ギフト（贈答）食品 ・ミニキッチン これらは、介護施設の他の部分とキッチンとの間の有害細菌の拡散の減少に役立つでしょう。 この「追補」を、これだけ単独ではなくて、「ケータリング業のためのより安全な食品、より良いビジネス」と共に使用する必要があります。
この「追補」はどのように役立ちますか？	すでにケータリング業のパックを学習し終えた人は、「安全手法」とそれをいかに完了するかについて、よく知っているでしょう。 「追補」を学習し、関係する「安全手法」および新しい「安全手法」完了記録を完成したならば、パックの色分けした適当な項に「安全手法」を入れてください。すべての項を完了したならば、責任者と従業員は下記のことを確実に実施してください： ・「安全手法」を常に守る、 ・日誌をつける。

この「追補」はどのように役立ちますか？（続）	「追補」中の「安全手法」はそれ自体だけで食品安全マネジメントシステムを提供するものではありません。 「追補」はケータリング業のバックと同時に使用されねばなりません。 「ケータリング業のためのより安全な食品、より良いビジネス」のコピーを注文するには、下記の「さらに詳しい情報はどこで入手できますか？」を参照してください。
誰がバックの責任を引き受ける？	主バックの責任者はまた「追補」も学習すべきです。介護施設でバックが有効に機能するために他の従業員も参画するのが良いでしょう。
「より安全な食品、より良いビジネス」を使用している時に、従うべきその他の基準がありますか？	介護施設提供者としての登録の一部として、全国最低基準（NMS）を遵守する必要があります。NMSに関する情報はソーシャルケア検査委員会（CSCI）または地方自治体のソーシャルサービスから得ることができます。すべての介護施設は感染コントロール方針を有することも求められています。詳しいアドバイスについては、保健省の「介護施設用感染コントロールガイダンス」を参照。
「より安全な食品、より良いビジネス」のコピーをどこに注文したらよいですか？	「ケータリング業のためのより安全な食品、より良いビジネス」のコピーが手元にない場合には、食品基準局（FSA）出版部に問い合わせ下さい： 電話：0845 606 0667 ミニコム：0845 606 0668 FAX：020 8867 3225 Email: foodstandards@ecgroup.co.uk バックはまた、FSA ウェブサイト：food.gov.uk/sfbb からダウンロードできます。
さらに詳しい情報はどこで入手できますか？	特に高齢者に問題を引起す細菌の一種であるリステリアの情報に関しては、下記を参照： food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/listeriafactsheet0708.pdf 介護施設提供者の登録に関する情報は： www.csci.org.uk で閲覧可能です。 介護施設内での感染コントロールの情報は： www.dh.gov.uk/publications で閲覧できます。 電話：028 9051 7500 スコットランド：ケア委員会 www.carecommission.com 電話：0845 603 0890 ウェールズ：ウェールズケアおよびソーシャルサービス検査官部 www.cssw.org.uk 電話：01443 848 450

「安全手法」:

ギフト食品

ギフト（贈答品）あるいは寄贈（ドネーション）品としての食品は、居住者の喫食に安全であることを確保することが重要である。

安全ポイント	何故？	これをどう行う？
訪問者へのアドバイス 居住者の家族および友人に、ギフトとして持込んだ食品がいかに食の安全を確保できるかについて、アドバイスを与えるのは良い考えである。下記のようなアドバイスが含まれる： ・果実、ビスケットおよびチョコレートなどの低リスクの食品が一番良い。 ・熱い食品は避ける。 ・十分に加熱調理されない食品、例えば、ムース、アイシングおよびデザート、の中に卵を使用しない。 ・ホームメイドまたは未包装食品は密閉できる容器に入れて保管、輸送する。 ・「使用期限」日のある食品、加熱調理食品、クリームを含むケーキおよびデザートは確実に冷蔵庫に入れる。これらのタイプの食品は保冷バッグまたは箱に入れて運ぶのが良い。 家族および友人に向けたアドバイスを書いて、すべての従業員もそれを知るようにするのもよいだろう。	家族および友人が持込む食品は安全に取扱われるかどうかについて不明であるので、リスクの低い食品が奨励される。 	家族および友人のためのアドバイスを書きましたか？ はい☐ いいえ☐ もし、はいなら、安全ポイントのリストを含みますか。 はい☐ いいえ☐ もし、いいえなら、どのようなアドバイスを与えますか？ 家族および友人にアドバイスをどう通知しますか？
食品の保管 家族や友人が要冷蔵の食品を運び入れた場合、直ちに喫食される場合以外は、冷蔵庫に入れる。ビスケットなどの冷蔵の不要な食品は、蓋付きの清潔な容器に保管すべきである。	冷蔵食品を安全に保ち、有害細菌の生育を阻止するためには低温に保つ必要がある。 これは、有害細菌から食品を防護し、有害小動物を防止する。	

安全ポイント	何故？	これをどう行う？
寄贈品 寄贈品をスーパーマーケット、慈善団体などの団体から受取った場合、これらの食品の安全な取扱いを確認する必要がある。次の点を考慮すること： ・その食品は衛生的に保管、包装および輸送されたか？ ・包装に損傷はないか？ ・冷却および冷凍食品は配送時まで冷却／冷凍されているか？ ・配送時、食品は「使用期限」日内であるか？「使用期限」を越えた食品は絶対に使用しないこと。 もし、食品を寄贈した団体が食品を安全に取扱うと確認できない場合は、その団体からは寄贈を受けないか、または下記の低リスクの食品だけを受けること： ・「賞味期限」日表示のある食品、例えば、缶詰またはビスケット。 ・冷蔵の不要な食品、例えば、果実および野菜。	寄贈品として受けた食品が居住者の喫食にとり安全であることを確保することが一番重要である。 	そこから食品を受取ったスーパーマーケット、慈善団体などの団体、および受取った食品のタイプを列記する：
記録 寄贈食品が配送票と共に届いた場合、他食品のサプライヤーからのものと共に保存する。配送票に詳細な記述がない場合は、団体名および受取った食品の種類を含む詳細を日誌に記入しておく。	ある特別な食品に問題があった場合、それがどこから来たのかを明確に記録する。	何をするか？

「使用期限」(Use by) および「賞味期限」(Best before) 日 — 何を意味するか？

「使用期限」日 — この日付以降はその食品を使用またはサーブ（提供）してはならない。外観に問題がなく、臭いが正常であっても「使用期限」を過ぎた食品を摂取するのは居住者に悪影響を与える可能性がある。 「賞味期限」日 — 「賞味期限」日を超えた食品を喫食しても安全であるが、しかし、正常な風味や組織を失うことが多い。卵は例外である—必ず「賞味期限」日前に使用されなければならない。
--

不具合の生じた時に実施すること	再発をどう防ぐか
・寄贈品の安全性に何らかの疑問があれば、それを廃棄すること。 ・もし居住者の家族または友人が不適当なタイプの食品を持込んだ場合には、それについて彼らにアドバイスし、何故それが重要であるかを話す。	・安全に関する懸念を寄贈団体に話す。 ・すべての従業員、居住者および訪問者がギフト食品に対するアドバイスをできるようにする。 ・手順を見直し、すべての従業員がその変更を知るように図る。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」

特別なケア：食品の保護

介護施設の他の活動により拡散される可能性のある有害細菌から食品を防御することが重要である。

安全ポイント	何故？	これをどう行う？
手洗い 食品を扱う前には、誰もが手を洗わなければならない。特に介護者は下記の作業の後、手洗いを実行せねばならない： ・居住者の手助け、例えば、トイレの使用など ・便器を空けるまたは医療機器の使用 ・汚れたリネンおよび布類に接触 ・ペットや給餌器を扱う 詳しいアドバイスについては、洗浄の項の「どこでも整理整頓と清潔」を参照。	有害細菌は容易に人の手から食品、作業表面および装置へ拡散する。手洗いはこれらの細菌の拡散を防止する最適な方法のひとつである。 	これらの時に従業員の手洗いをいかに徹底するか？
事故 事故（嘔吐、下痢など）後の清掃時、その区域を必ず十分に洗浄し消毒する。 適切な着衣、できれば使い捨てのエプロン、をすること、またその後は手を十分に水洗すること。	これは食品下ごしらえ区域への有害細菌の拡散を防止する。	これをどう行うか？
食事 介護者が居住者の食事を手伝う時、食事をサーブし食べさせる前には手を洗い、清潔なまたは使い捨てのエプロンを着用する。 従業員は、居住者の食事を助ける前の訪問者の手洗いを徹底させる。訪問者がキッチンに入ることとは許可されない。	これは有害細菌の手または作業着から食品への拡散の防止に役立つ。 	食品をサーブする前の手洗いとエプロン着用を介護担当従業員が訓練されているか？ はい ☐ いいえ ☐ 食事を手伝う時に、介護担当従業員はどのタイプのエプロンを着用するか？
洗濯 理想的には、洗濯施設はキッチンから離れていなければならない。汚れた洗濯物が食品の下ごしらえ中にキッチンに運び込まれることはあってはならない。 汚れた洗濯物または洗濯籠を調理作業表面に接触させてはならない。	有害細菌の洗濯室から食品への拡散の防止に役立つ。	独立した洗濯施設を有するか？ はい ☐ いいえ ☐ もし、いいえの場合、どう行っているか？

安全ポイント	何故？	これをどう行う？
布類および洗浄装置 キッチン用の布類および洗浄装置（例えば、モップ）がキッチンの外で使用されないようにする。 理想的には、できる限り使い捨て布類または紙を使用する。	これはキッチンへの有害細菌の拡散を防止する。 	キッチン専用布類および洗浄装置を、キッチン外で使用するものとどのように分離するか？
医薬品 理想的には、冷蔵保管が必要な医薬品は食品とは別に保管されるべきである。	これは交差汚染を回避する。	医薬品を食品といかに分離するか？
ペット 介護施設内にペットが居る場合は、それら（および給餌器その他の装置）をキッチンおよびその他の下ごしらえ／保管区域に入れてはならない。	ペットおよび給餌器／装置は有害細菌を食品に拡散させる。 	介護施設内にペットがいますか？ はい ☐ いいえ ☐ もし、はいならば、ペットと給餌器がキッチンおよび保管区域へ入らぬように何を行いますか？

不具合の生じた時に実施すること	再発をどう防ぐか
・従業員が下ごしらえの前に手洗いをしないと見た場合、直ちに手を洗うように要求し、彼らの接触した食品をすべて廃棄する。 ・従業員が、食品をサーブする時に清潔なまたは使い捨てのエプロンを着用していない場合、直ちにその着用を要求し、サーブされた食品を交換する。 ・キッチン用布類が施設内の別の区域で使用されていると見た時、その布類を廃棄する。 ・汚れた洗濯物または洗濯籠が食品作業表面に置かれた場合は、それを移動し、表面を水洗し消毒する。 ・ペットが接触した装置、表面あるいは用具を水洗し消毒する。	・「安全手法」について従業員を再訓練する。 ・従業員の監督（監視）を向上させる。 ・十分な使い捨てエプロンおよび布類を用意する。 ・介護施設手順を見直す。 ・キッチンへのペットの侵入を防止する。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

「安全手法」：

ミニキッチン

主キッチン以外の食品の下ごしらえ／保管区域が清潔に保たれることが重要である。

安全ポイント	何故？	これをどう行う？
居住者および従業員に使用される追加的なキッチンおよび食品下ごしらえ区域を有する施設もあり、これらはミニ-、サテライト-あるいはサービスキッチンと称される。これらを洗浄スケジュールの中に追加するか、あるいは別の洗浄スケジュールを作るのが良い。洗浄の責任者を含ませることが必要となるかもしれない。項目はミニキッチンに在る装置に依るだろが、トローリー（台車）、トレー(皿)、および食品サービス用のその他の装置が含まれるだろう。	食品が下ごしらえ／保管される区域はどれも清潔に維持されなければならない。 ミニキッチンを洗浄スケジュールに加えることにより、従業員がそれを覚えるようになる効果がある。 	次のことがありますか： ・ミニキッチンを洗浄スケジュールに加えたことがありますか？ はい ☐ いいえ ☐ ・別立ての洗浄スケジュールを作りましたか？ はい ☐ いいえ ☐
各ミニキッチンを開始チェック、終了チェックに加えること、あるいは、別の開始チェック、終了チェックのリストを作ること。別のリストを作る場合、チェック項目はそのキッチンがどのように使用されるかに依るが、主キッチンのそれに類似したものであろう。	これはこれらの区域の食品衛生基準を維持する効果がある。 	次のことがありますか： ・ミニキッチンを開始チェック、終了チェックおよび追加チェックに加えたことがありますか？ はい ☐ いいえ ☐ ・別立ての開始チェックおよび終了チェックを作りましたか？ はい ☐ いいえ ☐
食事の準備およびサーブの前に、ミニキッチンは確実に清潔にすること、特にそれが居住者によって監督（監視）のないままに使用される場合。	食品に接触する作業表面および他の区域あるいは装置を、見かけ上は汚れたように見えなくても、洗浄、消毒することが非常に重要である。 それらの以前の使用状況および有害細菌の存在が不明だからである。	食品が下ごしらえされる前のミニキッチンの清潔さをどうして確実にしますか？

もう一度考えよ

有害小動物コントロールおよび維持管理などの関係「安全手法」に加えて、ミニキッチンの「安全手法」を考慮するのも良いだろう。

不具合の生じた時に実施すること

- ・ミニキッチン内の作業表面または装置が清潔でないと見た時には、食品の下ごしらえ前にこれらを水洗、消毒および乾燥させること。
- ・ミニキッチン内に問題があれば、例えば有害小動物の兆候、直ちに行動し、それを日誌にメモすること。

再発をどう防ぐか

- ・ミニキッチンを念頭において、洗浄スケジュールを見直す。
- ・ミニキッチンの開始チェックおよび終了チェックを見直す。
- ・この「安全手法」について従業員を再訓練する。

生じた不具合およびそれに対して実施した事項を日誌に書き記すこと。

SFBB 介護施設用

安全手法完了記録

このパックを完了するためには、各項目をそれぞれ学習し、当該業務に必要な「安全手法」をすべて完了することが必要である。ほとんどの小規模介護施設では、すべての「安全手法」に記入する必要があるだろう。しかし、例えば、施設が食品の高温保持を行わない場合は、「高温保持」の「安全手法」は必要ないだろう。

「安全手法」の学習の順序はどのようなものでもよい。一項目を完了したらこの記録に記入すること。業務に直接関係する「安全手法」をすべて完了したならば、このシートはパックの学習を終了したことを示す。

「安全手法」	日付	署名	自分の業務に関係しない「安全手法」 —この場合は印をつける
交差汚染			
個人の衛生			
布類			
食品の分離			
有害小動物のコントロール			
維持管理			
食品アレルギー			
物理的／化学的汚染			
特別なケア：食品の保護			
洗浄			
効果的な洗浄			
どこでも整理整頓および清潔			
洗浄スケジュール			
ミニキッチン			

SFBB 介護施設用

安全手法完了記録（続）

「安全手法」	日付	署名	自分の業務に関係しない安全な方法—この場合は印をつける
冷却			
冷却保管および陳列			
高温食品の冷却			
解凍			
凍結			
加熱調理			
安全な加熱調理			
特別な注意を要する食品			
再加熱			
メニューのチェック			
高温保持			
調理済み食品			
マネジメント			
開始時／終了時チェック			
追加チェック			
証明せよ			
訓練および監督（監視）			
顧客			
サプライヤーおよび受託業者			
在庫コントロール			
ギフト食品			