

「大量調理施設衛生管理マニュアル」 の改正について

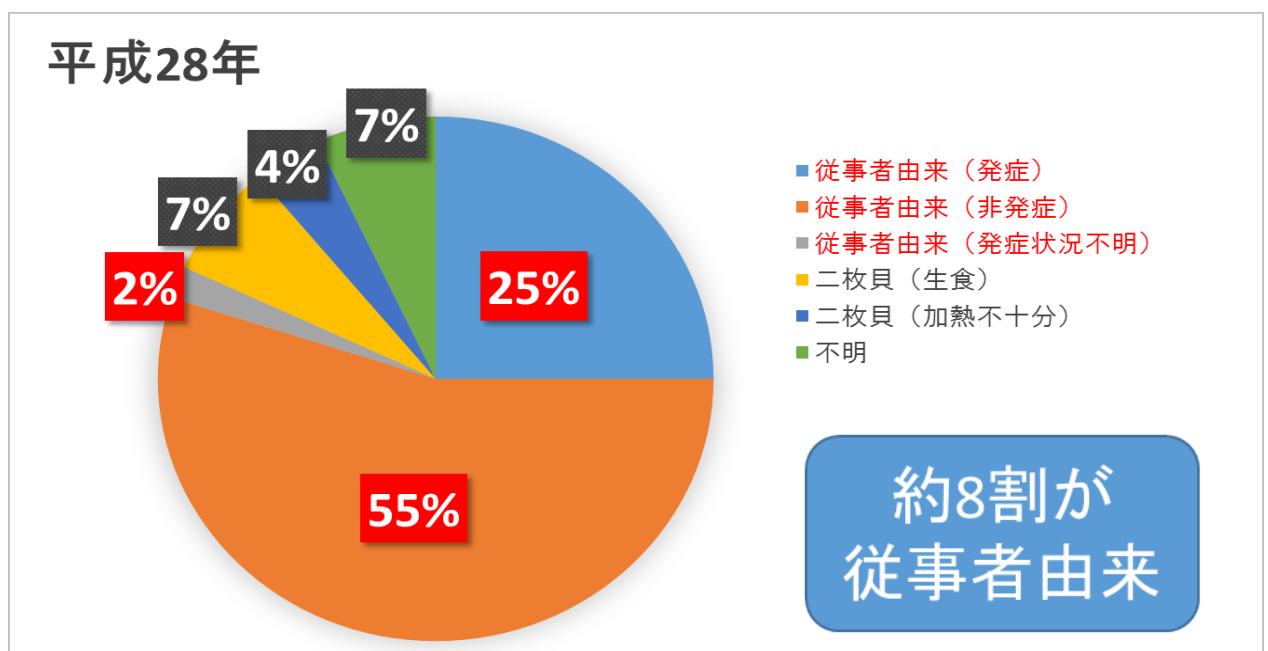
1. 大量調理施設衛生管理マニュアルの概要

集団給食施設等における食中毒を防止するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項(下記一部抜粋)を示したもの

- ① 原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底する事
- ② 加熱食材については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させる事
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底する事
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底する事

～同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設を想定～

2. ノロウイルス食中毒の発生状況を踏まえた改正



3. マニュアルの改正内容(一部抜粋)

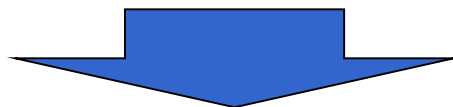


【従事者の健康確認に関する事】

- ◆調理従事者等は、毎日作業開始前に、**自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録する事**
- ◆責任者は、衛生管理者に毎日作業前に、**各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させる事**
- ◆ノロウイルスの**無症状病原体保有者**である事が判明した調理従事者は、検便検査において**ノロウイルスを保有していない事が確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理を控える等適切な処置をとることが望ましい事**

【検便検査に関する事】

- ◆10月から3月までの間には**月に1回以上は必要に応じてノロウイルスの検便検査**に努める事
- ◆ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便**1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法**を用いる事が望ましい



- ★健康状態の確認及び記録の実施
- ★不顕性感染を前提とした対応策
- ★適切なノロウイルス検便検査