

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正案に関する御意見の募集について

平成29年3月30日
厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）については、食中毒事件の大規模化傾向や腸管出血性大腸菌O157等、重症化する食中毒事件に対応し、大規模食中毒等の発生を未然に防止するため、集団給食施設、弁当屋・仕出し屋等営業施設等の監視指導の徹底を図る目的で作成しています。

今般、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会（平成29年3月16日開催）において、最近の食中毒発生状況等について議論がなされた結果、以下の内容を踏まえ、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改正することを予定しております。

つきましては、別添の改正案について、下記のとおり広く国民の皆様からの御意見を募集します。

皆様から寄せられました御意見につきましては、最終的な改正内容の決定における参考とさせていただきます。

なお、御意見に対する個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

【高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に供する野菜、果物の殺菌について】

平成28年、東京都及び千葉県の老人ホームにおいて合計10名が死亡する腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、関係自治体による調査の結果、未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）が原因食品と判明していません。

当該事案を踏まえ、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導に当たり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行うことについて都道府県等に対し通知しています。

上記に加え、諸外国において果物による腸管出血性大腸菌の食中毒事案が発生していること、また、高齢者に加え、若齢者、抵抗力の弱い者も発症した場合に重症化する傾向や感受性が高いことから、同様事例を予防するため、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に対し、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うことが必要と考えています。

【ノロウイルスの食中毒対策について】

ノロウイルスによる食中毒は、患者数で全体の約6割を占め、その対策は重要な課題となっています。発生原因の約8割は、ウイルスを保有する調理従事者からの汚染とされ、調理従事者の健康管理が必要となっています。

調理従事者の健康管理の取組として、ノロウイルスが流行する10月から3月には月に1回以上のノロウイルスの検便検査に努めること、毎日作業開始前に各調理従事者等の健康状態の確認し、その結果を記録すること及び加熱せずに喫食する食品については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者が調理従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか、確認することが必要と考えています。

記

1 意見の提出方法

御意見をまとめ、以下のいずれかの方法により提出してください。

なお、電子メール、郵送又はFAXで提出を行う場合には、必ず「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正に関する意見について」と明記してください。

○電子政府の総合窓口（e-Gov）の意見提出フォームを使用する場合

「パブリックコメント：意見募集中案件詳細」画面の意見提出フォームへのボタンをクリックし、「パブリックコメント：意見提出フォーム」から提出を行ってください。

○郵送の場合

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課 宛て

○FAXの場合

FAX番号：03-3503-7964

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課 宛て

2 意見の提出上の注意

個人は住所・氏名・職業・連絡先を、法人は法人名・所在地・連絡先を記載してください。御提出いただきました御意見につきましては、氏名、住所その他の連絡先を除き、全て公表される可能性があることをあらかじめ御承知おきください。ただし、御意見中に、個人に関する情報であって特定の個人を識別する記述がある場合及び個人・法人等の財産権等を害するおそれがあると判断される場合には、公表の際に当該箇所を非公表といたします。また、連絡先については、御提出いただいた御意見に対する確認の連絡以外

の用途では使用しません。

なお、本改正案に関するお電話での御意見の提出及びお問合せについては、受付、お答えはいたしかねますので、あらかじめ御了承ください。

3 意見提出の締切日

平成29年4月28日（金）（必着）

4 案の内容

別添のとおり。