

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）

新（改正：平成 年 月 日付け生食発 第 号）	旧（改正：平成28年10月6日付け生食発1006第1号）
<p>Ⅱ 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 略</p> <p>(3) <u>加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の状況について保健所の監視票等により確認するとともに、製造加工業者が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。</u></p> <p>(4)、(5) 略</p> <p>(6) <u>野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に対し、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。</u></p> <p>2.～4. (略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① (略)</p> <p>② <u>調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上のノロウイルスの検便検査に努めること。</u></p> <p>③ <u>ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切</u></p>	<p>Ⅱ 重要管理事項</p> <p>1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 略</p> <p>(新設)</p> <p>(3)、(4) 略</p> <p>(5) <u>野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。</u></p> <p>2.～4. (略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1)～(3) (略)</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① (略)</p> <p>② <u>調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。</u></p> <p>(新設)</p>

な措置をとることが望ましいこと。

④ 略

⑤ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑥～⑩ 略

注7：ノロウイルスの検査にあたっては、下痢又は嘔吐等の症状がある場合にはリアルタイムPCR法等の高感度の検査方法を用いることとし、症状がない場合には簡易検査法を用いて差し支えないこと。

(5) 略

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

(1)～(6) (略)

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。なお、衛生管理者は、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。

(8) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上のノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。

(9) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。

③ 略

④ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑤～⑨ 略

(新設)

(5) 略

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

(1)～(6) (略)

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。

(8) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。

(新設)

(10) 略

(11) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

注8：ノロウイルスの検査にあたっては、下痢又は嘔吐等の症状がある場合にはリアルタイムPCR法等の高感度の検査方法を用いることとし、症状がない場合には簡易検査法を用いて差し支えないこと。

(12) ~ (16) (略)

別紙「従事者等の衛生管理点検表」

下痢、嘔吐、発熱等

2 下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。

(9) 略

(10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

(11) ~ (15) (略)

別紙「従事者等の衛生管理点検表」

体調

2 下痢、発熱などの症状はありませんか。