

各 特 別 養 護 老 人 ホ ー ム 施 設 長
各 養 護 老 人 ホ ー ム 施 設 長
各 介 護 老 人 保 健 施 設 管 理 者
各 短 期 入 所 生 活 介 護 事 業 所 管 理 者
各 有 料 老 人 ホ ー ム 施 設 長
各 軽 費 老 人 ホ ー ム 施 設 長
各 サービス付き高齢者向け住宅事業者

} 様

滋賀県健康医療福祉部医療福祉推進課長
(公 印 省 略)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

平素より、高齢者福祉行政にご理解とご協力いただきありがとうございます。

平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号にて、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長から別添写しのとおり「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正通知がありましたので、御承知いただくとともに本マニュアルの趣旨をふまえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

【主な改正内容】

- 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体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録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を確認することが追記された。
- 高齢者、若齢者および抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、野菜およ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、殺菌を行うことが追記された。
- 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ことが追記された。
- 調理従事者等の検便検査において、10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。また、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 1 g 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ことが望ましいことが追記された。
- 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な措置をとることが望ましいことが追記された。

【大量調理施設衛生管理マニュアル掲載場所】

滋賀県ホームページ > 組織情報 > 医療福祉推進課 > 法令・通知Q&A
> 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成29年6月)

アドレス(http://www.pref.shiga.lg.jp/e/lakadia/sidou/wam/05_hourei_tuti.html)

滋賀県 健康医療福祉部 医療福祉推進課 介護施設指導係：川口 TEL:077-528-3523 FAX:077-528-4851
--