

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 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）	旧（改正：平成 28 年 10 月 6 日付け生食発 1006 第 1 号）
<p data-bbox="140 376 571 412"><b>II 重要管理事項</b></p> <p data-bbox="140 450 721 486">1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p data-bbox="156 488 252 524">(1) 略</p> <p data-bbox="156 526 252 562">(2) 略</p> <p data-bbox="140 564 785 884"><u>(3) 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。</u></p> <p data-bbox="140 920 363 956"><u>(4)、(5) 略</u></p> <p data-bbox="140 958 785 1279"><u>(6) 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<sup>注1</sup>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<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、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 data-bbox="140 1317 319 1352">2.～4. (略)</p> <p data-bbox="140 1391 277 1426">5. その他</p> <p data-bbox="156 1429 399 1464">(1)～(3) (略)</p> <p data-bbox="156 1467 528 1503">(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p data-bbox="236 1505 357 1541">① (略)</p> <p data-bbox="236 1543 785 1641">② <u>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。</u></p> <p data-bbox="236 1644 785 1964">③ <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<sup>注7</sup>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 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じて<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。</u></p>	<p data-bbox="817 376 1248 412"><b>II 重要管理事項</b></p> <p data-bbox="817 450 1398 486">1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p data-bbox="833 488 928 524">(1) 略</p> <p data-bbox="833 526 928 562">(2) 略</p> <p data-bbox="833 564 906 600">(新設)</p> <p data-bbox="833 920 1040 956">(3)、(4) 略</p> <p data-bbox="833 958 1461 1169"><u>(5) 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<sup>注1</sup>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<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。</u></p> <p data-bbox="817 1317 995 1352">2.～4. (略)</p> <p data-bbox="817 1391 954 1426">5. その他</p> <p data-bbox="833 1429 1075 1464">(1)～(3) (略)</p> <p data-bbox="833 1467 1203 1503">(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p data-bbox="896 1505 992 1541">① (略)</p> <p data-bbox="817 1543 896 1579">(新設)</p> <p data-bbox="896 1644 1461 1919">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、必要に応じて 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>④ 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、食品に直接触れ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。</p> <p>⑤ 略</p> <p>⑥ 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。</p> <p>⑦～⑩ 略</p> <p>⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。 ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（<u>試食担当者を限定すること等</u>）</p> <p>注7：ノロウイルスの検査に当たっては、<u>遺伝子型によらず、概ね便1g当たり10<sup>5</sup>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。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。</u></p> <p>注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。</p> <p>(5) 略</p> <p><b>Ⅲ 衛生管理体制</b> 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</p>	<p>(新設)</p> <p>③ 略</p> <p>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、<u>リアルタイム法等の高感度の検便検査</u>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るなど適切な処置をとることが望ましいこと。</p> <p>⑤～⑧ 略</p> <p>⑨ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。 ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（<u>毎日の健康調査及び検便検査等</u>）</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p> <p>(5) 略</p> <p><b>Ⅲ 衛生管理体制</b> 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</p>
---	--

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。

(8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前  
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こと。

(9) 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月までの間  
には月に1回以上又は必要に応じてノロウイ  
ルスの検便検査を受けさせるよう努めるこ  
と。

(10) 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  
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。

(11) 略

(12) 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。

(13) 責任者は、調理従事者等について、ノロ  
ウイルスにより発症した調理従事者等と一  
緒に感染の原因と考えられる食事を喫食す  
るなど、同一の感染機会があった可能性が  
ある調理従事者等について速やかにノロウ  
イルスの検便検査を実施し、検査の結果ノ  
ロウイルスを保有していないことが確認さ

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。

(新設)

(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)

(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、リアルタイム  
PCR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  
業を控えさせるなど適切な処置をとること  
が望ましいこと。

(11) 責任者は、調理従事者等について、ノ  
ロウイルスにより発症した調理従事者等  
と一緒に感染の原因と考えられる食事を  
喫食するなど、同一の感染機会があった  
可能性のある調理従事者等について速や  
かにリアルタイムPCR法等の高感度  
の検便検査を実施し、検査の結果ノロウ  
イルスを保有していないことが確認される

れるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

(14) (15) (略)

(16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

(17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

#### 別添2

(原材料等の保管管理マニュアル)

##### 1. 野菜・果物<sup>注3</sup>

⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注4</sup>で殺菌<sup>注5</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いをする。

注5：高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、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。

までの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

(12) (13) 略

(14) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。

(15) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

#### 別添2

(原材料等の保管管理マニュアル)

##### 1. 野菜・果物<sup>注3</sup>

⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注4</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。

(新設)

別紙「従事者等の衛生管理点検表」

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	下痢	血便	盗汗等	化粧剤	服薬	帽子	毛髪	履物	指輪等	手洗い

点検項目	点検結果
1 感染症診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2 下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。	
3 手指や顔面に化粧剤がありませんか。	
4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5 毛髪が帽子から出ていませんか。	
6 作業場専用の履物を使っていますか。	
7 爪は短く切っていますか。	
8 指輪やマニキュアをしていませんか。	
9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようになっていますか。	
12 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行われましたか。	

(改善を行った点)

(8-面的に改善すべき点)

別紙「従事者等の衛生管理点検表」

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	下痢	血便	盗汗等	化粧剤	服薬	帽子	毛髪	履物	指輪等	手洗い

点検項目	点検結果
1 感染症診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2 下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3 手指や顔面に化粧剤がありませんか。	
4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5 毛髪が帽子から出ていませんか。	
6 作業場専用の履物を使っていますか。	
7 爪は短く切っていますか。	
8 指輪やマニキュアをしていませんか。	
9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようになっていますか。	
12 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行われましたか。	

(改善を行った点)

(8-面的に改善すべき点)