

食品衛生管理のバイブル！

大量調理施設衛生管理 マニュアルの改正について

昨年6月、大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されました。
このマニュアルは、食品を取り扱う人にとって基本的かつ重要な内容です。
改正の目的を理解したうえ、日々の従事実践しなければなりません。
今回は、マニュアル改正の背景とポイントについてご紹介します。



改正の背景 改正の大きな要因として、次の食中毒事件があげられます。

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒死亡事件



(平成 28 年 8 月) 複数の老人ホームで同一の給食事業者が提供した「きゅうりのあえもの」を喫食した入居者が食中毒症状を発症し、10 名が死亡

特徴

- ・原因食品：未加熱の野菜調理品
- ・抵抗力の弱い高齢者が 10 名死亡

刻みのりを原因とする大規模ノロウイルス食中毒事件

(平成 29 年 2 月) 小学校、飲食店など 6 施設で「刻みのり」を原因とする食中毒事件が発生し、被害者は 1,000 名以上となった

特徴

- ・原因食品：喫食量の少ない未加熱の乾物
- ・製造加工従事者からの二次汚染とされる

改正のポイント

上記事例の特徴より、改正のポイントを確認しましょう

野菜・果物の殺菌

とくに高齢者、若齢者および抵抗力の弱い人に向けた食事を提供する施設において、野菜や果物を加熱せずに供する場合は殺菌を行う



ココがポイント！

対象となる施設の範囲が明記されました。

O157 は感染力が極めて強く、重症化した患者が亡くなることもあります。近年の高齢者人口の増加を踏まえ、適切な手順で食中毒予防に努めなければなりません。

<大量調理施設衛生管理マニュアル>とは・・・

集団給食施設などにおける食中毒を予防するため、HACCP の概念に基づいた重要管理事項や衛生管理体制を示したものです。

同一メニューを 1 回 300 食以上、または 1 日 750 食以上提供する調理施設での適用が想定されていますが、中小規模調理施設においても趣旨を踏まえた衛生管理が望まれています。



従事者の健康確認に関すること

従事者の健康状態確認などの重要性があらためて確認されたことにより、次のことが明記されました。

- 調理従事者等は毎日の作業開始前に、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
- 下痢やおう吐などの症状がなくてもノロウイルスの保有が確認された従事者等（不顕性感染者）は、検便検査で**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、食品に直接触れる作業を控えるなどの措置をとる**ことが望ましい



- 乾物や喫食量の少ないものも含め、加熱せずに喫食する原材料を受け入れるときは、**製造加工業者の衛生管理体制を確認**する。とくに**従事者の健康状態の確認やノロウイルス対策を適切に行っているかを確認**する

ココがポイント！

食中毒予防として、体調不良者を食品の調理や加工などの作業に従事させないことが重要です。組織、企業の責任者は、従事者の健康状態の確認やその記録、および原材料仕入先の衛生管理体制確認などの管理に努めることが求められています。



検便検査について

調理従事者等はこれまでの検便検査に加え、**10月から3月までの間は月に1回以上、ノロウイルスの検便検査に努める**

ココがポイント！

ノロウイルス流行期の検便検査について明記されました。定期的に検便検査を行い、施設内での感染拡大を防ぎましょう。



犯人は誰だ!?

食中毒事故が発生!! 日頃の行動が私たちを守ります

マニュアルIIの5.(4)⑪「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」において、食中毒発生時の原因究明に支障をきたさないための措置の例示が「**試食担当者を限定すること等**」と改正されました。

万が一の場合、自分たちを守るために…

調理従事者等が当該施設で調理された食品を喫食していた場合、食品が汚染されていたのか、調理従事者からの二次汚染なのか原因の追及が困難になります。そのため、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が原則とされていますが、現場の状況によって困難な施設などもあります。その場合、試食担当者を限定するほか、記録の確認および、必要に応じた検便検査で調理従事者が体調不良でないことを確認することが特に重要です。

僕かもしれない…



僕じゃないぞ!



毎日の作業や工程は目的を理解したうえで適切に行い、食中毒事故を防ぎましょう