

平成 9 年 6 月 30 日
衛食第 201 号

各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部（局）長宛

厚生省生活衛生局食品保健課長

中小規模調理施設における衛生管理の徹底について

食中毒予防対策の推進には日頃から格別のご尽力を頂いているところであるが、食中毒予防の更なる徹底を図るため、中小規模調理施設（同一メニューを 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設以外の施設）においても「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう関係者に対する指導方をお願いする。

この場合、別添の「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」（平成 9 年 6 月 30 日児企第 16 号）の参考資料 I を参照し、中小規模施設の人員、施設設備に応じた工夫を行うよう指導すること。

なお、本年 6 月 25 日岡山市において有症者累計 138 名（6 月 30 日 16:00 現在）に及ぶ腸管出血性大腸菌 O157 の集団食中毒発生がみられたところであり、今後、夏期に向けて食中毒が多発する時期を迎えることから、引き続き、食中毒の発生予防、原因究明対策に万全を期するよう重ねてお願いする。

平成 9 年 6 月 30 日
児企第 16 号

各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部（局）長宛

厚生省児童家庭局企画課長

児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について

児童福祉施設等（認可外保育施設を含む。）における衛生管理については、かねてから適正な指導をお願いしているところである。

しかしながら、本年の食中毒の発生をみると、昨年と同様に腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒が多発しているところである。特に乳幼児は、腸管

下処理済のもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室等の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

2 シンクの清潔確保について

マニュアルⅡ－3－(8)のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

（シンクの洗浄消毒作業手順）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

3 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について

マニュアルⅡ－5－(1)－③ ④によれば調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履き物の消毒施設を各区域の入口手前に設けることとあるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。

また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

4 調理器具・食品等の衛生的な保管について

マニュアルⅡ－5－(1)－⑧のとおり外部から汚染されない構造の保管設備を設けることにより清潔な環境の保持及び作業の軽減が図られるところであるが、食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管すること。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意すること。

③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10℃以下、魚介類については 5℃以下で保存する（冷凍で保存するものは -15℃以下）。

④ 専用のまな板、包丁でカットする。

⑤ 速やかに調理へ移行させる。

6 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして、中心部が 75℃以上の温度で 1分以上又はこれと同等以上まで加熱したかを確認し、実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

（参考資料 2） 略