

「大量調理施設衛生管理マニュアル」新旧対照表

(下線部分は改正部分)

新	旧
<p>大量調理施設衛生管理マニュアル</p> <p>I 趣旨</p> <p>(略)</p> <p>② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、<u>食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。</u></p> <p>(略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（<u>二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分以上</u>）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. 二次汚染の防止</p> <p>(1) <u>調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。</u></p> <p>① 作業開始前及び用便後</p>	<p>大量調理施設衛生管理マニュアル</p> <p>I 趣旨</p> <p>(略)</p> <p>② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、<u>食中毒菌を死滅させること。</u></p> <p>(略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理</p> <p>加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>3. 二次汚染の防止</p> <p>(1) 調理従事者は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。</p> <p>① 作業開始前及び用便後</p> <p>② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合</p> <p>③ 食品に直接触れる作業にあたる直前</p> <p>④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食</p>

<p>② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合</p> <p>③ 食品に直接触れる作業にあたる直前</p> <p>④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合</p> <p>⑤ <u>配膳の前</u></p> <p>(略)</p> <p>(6) まな板、ざる、木製の器具は<u>汚染</u>が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。</p> <p>(略)</p> <p>(8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、<u>二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。</u></p> <p>(略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。</p> <p>なお、手洗い設備は、<u>感知式の設備</u>等で、<u>コック、ハンドル</u>等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。</p>	<p>品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合</p> <p>(略)</p> <p>(6) まな板、ざる、木製の器具は<u>汚染菌</u>が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。</p> <p>(略)</p> <p>(8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。</p> <p>(略)</p> <p>5. その他</p> <p>(1) 施設設備の構造</p> <p>④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。</p> <p>なお、手洗い設備は、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。</p>
--	---

<p>(略)</p> <p>⑨ 便所等</p> <p>イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。 また、<u>便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。</u></p> <p>(略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、<u>内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。</u></p> <p>② 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、<u>その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみやこん虫の繁殖場所の排除に努めること。</u> <u>なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</u></p> <p>(略)</p> <p>⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、<u>公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直</u></p>	<p>(略)</p> <p>⑨ 便所等</p> <p>イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。</p> <p>(略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）及び内壁のうち床面から1mまでの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。</p> <p>② 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。</p> <p>(略)</p> <p>⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、<u>公的検査機関、厚生労働大臣の指定検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直</u></p>
--	---

ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

(略)

⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つこと。
⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、200mg/l以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

(略)

(4) 調理従事者等の衛生管理

① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を採取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

② 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。

③ 調理従事者等は嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

(略)

(4) 調理従事者等の衛生管理

① 調理従事者は臨時職員も含め、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、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。

② 調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

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 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

⑥ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

⑦ 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こと。

⑧ 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せること。

⑨ 食中毒が発生した時、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。（毎日の健康調査及び検便検査等）

(略)

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

③ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

④ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

⑤ 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こと。

⑥ 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ること。

⑦ 食中毒が発生した時、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。（毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等）

(略)

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

<p>(6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。</p>	<p>(6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。</p>
<p>(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。</p>	<p>(7) 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む。）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、<u>従来</u>の検査に加え、<u>腸管出血性大腸菌O157</u>の検査を含めること。</p>
<p>(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<u>腸管出血性大腸菌</u>の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月には<u>ノロウイルス</u>の検査を含めることが望ましいこと。</p>	<p>(8) 責任者は、<u>調理従事者</u>が下痢、発熱などの症状があった時、<u>手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</u></p>
<p>(9) 責任者は、<u>調理従事者等が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</u></p> <p>(10) 責任者は、<u>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。</u></p>	<p>(8) 責任者は、<u>調理従事者</u>が下痢、発熱などの症状があった時、<u>手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。</u></p>
<p>(11) 責任者は、<u>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までの間、調理に直接従事</u></p>	

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) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

(13) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。

ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。

イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。

ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

(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う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、定期的に有症者数を調査・監視することが望ましいこと。

(略)

(別添2) 標準作業書
(手洗いマニュアル)

(9) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

(10) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。

ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。

イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。

ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

(11) 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。

(略)

(別添2) 標準作業書
(手洗いマニュアル)

4. 0. 2%逆性石けん液又はこれと同等の効果をもつ
 け、手指をよくこす。 (又は1%逆性石けん液又はこれと同等の効
 果を有するものに手指を30秒程度つける。)

5. よく水洗す。

6. ペーパータオル等でふく。

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

4. ふきん、タオル等

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。

(略)

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

1. 揚げ物

4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこ
 と。)

5. 消毒用のアルコールを掛けて手指によくすりこむ。
 (1から3までの手順は2回以上実施する。)

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

4. ふきん、タオル等

② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。

(略)

(原材料等の保管管理マニュアル)

1. 野菜・果物
 (①～⑪略)

注：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供さ
 れるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し
 支えない。

(略)

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

1. 揚げ物

③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

(略)

2. 焼き物及び蒸し物

② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

(略)

3. 煮物及び炒め物

① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定する。

(略)

③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

(略)

2. 焼き物及び蒸し物

② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

(略)

3. 煮物及び炒め物

① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定する。

(略)

調理等における点検表

① 下処理・調理中の取扱い

(略)

4. 加熱調理食品は中心部が十分(75℃(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)で1分以上)加熱されていますか。

(以下略)

調理等における点検表

① 下処理・調理中の取扱い

(略)

4. 加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分以上)加熱されていますか。

(以下略)