

【 付 録 】

付録1：関連する法令・通知

①「厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の

対処等に関する手順」 厚生労働省告示第268号

養護老人ホームの設備及び運営に関する基準（昭和41年厚生省令第19号）第24条第2項第四号、指定介護老人福祉施設の人員、設備及び運営に関する基準（平成11年厚生省令第39号）第27条第2項第四号、介護老人保健施設の人員、施設及び設備並びに運営に関する基準（平成11年厚生省令第40号）第29条第2項第四号、指定介護療養型医療施設の人員、設備及び運営に関する基準（平成11年厚生省令第41号）第28条第2項第四号、特別養護老人ホームの設備及び運営に関する基準（平成11年厚生省令第46号）第26条第2項第四号及び指定地域密着型サービスの事業の人員、設備及び運営に関する基準（平成18年厚生労働省令第34号）第151条第2項第四号の規定に基づき、厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の対処等に関する手順を次のように定め、平成18年4月1日から適用する。

平成18年3月31日
厚生労働大臣川崎二郎

厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の対処等に関する手順

- 一 養護老人ホーム、指定介護老人福祉施設、介護老人保健施設若しくは指定介護療養型医療施設、特別養護老人ホーム又は指定地域密着型介護老人福祉施設（以下「養護老人ホーム等」という。）の従業者が、入所者、入居者又は入院患者について、感染症又は食中毒の発生を疑ったときは、速やかに管理者又は施設長（以下「管理者等」という。）に報告する体制を整えること。
- 二 養護老人ホーム等の管理者等は、当該養護老人ホーム等における感染症若しくは食中毒の発生を疑ったとき又は前号の報告を受けたときは、従業者に対して必要な指示を行わなければならないこと。
- 三 養護老人ホーム等においては、感染症又は食中毒の発生又はまん延を防止する観点から、従業者の健康管理を徹底し、従業者、来訪者等の健康状態によっては利用者との接触を制限する等の措置を講ずるとともに、従業者及び利用者に対して手洗いやうがいを励行するなど衛生教育の徹底を図ること。
- 四 養護老人ホーム等の医師及び看護職員は、当該養護老人ホーム等内において感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときは、速やかな対応を行わなければならないこと。
- 五 養護老人ホーム等の管理者等及び医師、看護職員その他の従業者は、感染症若しくは食中毒の患者又はそれらの疑いのある者（以下「有症者等」という。）の状態に応じ、協力病院をはじめとする地域の医療機関等との連携を図ることその他の適切な措置を講じなければならないこと。
- 六 養護老人ホーム等は、感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときの有症者等の状況及び各有症者等に講じた措置等を記録しなければならないこと。
- 七 養護老人ホーム等の管理者等は、イからハまでに掲げる場合には、有症者等の人数、症状、対応状況等を市町村及び保健所に迅速に報告するとともに、市町村又は保健所からの指示を求めるとともにその他の措置を講じなければならないこと。
 - イ 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤な患者が1週間内に2名以上発生した場合
 - ロ 同一の有症者等が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ハ イ及びロに掲げる場合のほか、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に管理者等が報告を必要と認めた場合
- 八 前号の報告を行った養護老人ホーム等は、その原因の究明に資するため、当該有症者等を診察する医師等と連携の上、血液、便、吐物等の検体を確保するよう努めなければならないこと。

②「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」

平成 17 年 2 月 22 日

健発第 0222002 号／薬食発第 0222001 号／雇児発第 0222001 号／
社援発第 0222002 号／老発第 0222001 号

厚生労働省健康局長、厚生労働省医薬食品局長、厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、厚生労働省社会・援護局長、厚生労働省老健局長通知

広島県福山市の特別養護老人ホームで発生したノロウイルスの集団感染を受けて、「高齢者施設における感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の徹底について」(平成 17 年 1 月 10 日老発第 0110001 号)等の中で、速やかな市町村保健福祉部局への連絡等の徹底をお願いしたところであるが、高齢者、乳幼児、障害者等が集団で生活又は利用する社会福祉施設及び介護老人保健施設等(その範囲は別紙のとおり。以下「社会福祉施設等」という。)においては、感染症等の発生時における迅速で適切な対応が特に求められる。

今般、下記により、社会福祉施設等において衛生管理の強化を図るとともに、市町村等の社会福祉施設等主管部局への報告を求め、併せて保健所へ報告することを求めることとしたので、管内市町村及び管内社会福祉施設等に対して、下記の留意事項の周知徹底を図っていただくようお願いする。

なお、本件に関しては、追って各社会福祉施設等に係る運営基準等を改正する予定であることを申し添える。また、下記の取扱いに当たっては、公衆衛生関係法規を遵守しつつ、民生主管部局と衛生主管部局が連携して対応することが重要であることから、関係部局に周知方よろしく願います。

記

1. 社会福祉施設等においては、職員が利用者の健康管理上、感染症や食中毒を疑ったときは、速やかに施設長に報告する体制を整えるとともに、施設長は必要な指示を行うこと。
2. 社会福祉施設等の医師及び看護職員は、感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときは、施設内において速やかな対応を行わなければならないこと。
また、社会福祉施設等の医師、看護職員その他の職員は、有症者の状態に応じ、協力病院を始めとする地域の医療機関等との連携を図るなど適切な措置を講ずること。
3. 社会福祉施設等においては、感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときの有症者の状況やそれぞれに講じた措置等を記録すること。
4. 社会福祉施設等の施設長は、次のア、イ又はウの場合は、市町村等の社会福祉施設等主管部局に迅速に、感染症又は食中毒が疑われる者等の人数、症状、対応状況等を報告するとともに、併せて保健所に報告し、指示を求めるなどの措置を講ずること。
 - ア 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が 1 週間内に 2 名以上発生した場合
 - イ 同一の感染症若しくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が 10 名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
 - ウ ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

5. 4の報告を行った社会福祉施設等においては、その原因の究明に資するため、当該患者の診察医等と連携の上、血液、便、吐物等の検体を確保するよう努めること。
6. 4の報告を受けた保健所においては、必要に応じて感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号。以下「感染症法」という。)第15条に基づく積極的疫学調査又は食品衛生法(昭和22年法律第233号)第58条に基づく調査若しくは感染症若しくは食中毒のまん延を防止するために必要な衛生上の指導を行うとともに、都道府県等を通じて、その結果を厚生労働省に報告すること。
7. 4の報告を受けた市町村等の社会福祉施設等主管部局と保健所は、当該社会福祉施設等に関する情報交換を行うこと。
8. 社会福祉施設等においては、日頃から、感染症又は食中毒の発生又はまん延を防止する観点から、職員の健康管理を徹底し、職員や来訪者の健康状態によっては利用者との接触を制限する等の措置を講ずるとともに、職員及び利用者に対して手洗いやうがいを励行するなど衛生教育の徹底を図ること。また、年1回以上、職員を対象として衛生管理に関する研修を行うこと。
9. なお、医師が、感染症法、結核予防法(昭和26年法律第96号)又は食品衛生法の届出基準に該当する患者又はその疑いのある者を診断した場合には、これらの法律に基づき保健所等への届出を行う必要があるため、留意すること。

別紙

対象となる社会福祉施設等

【介護・老人福祉関係施設】

- 養護老人ホーム
 - 特別養護老人ホーム
 - 軽費老人ホーム
 - 老人デイサービス事業を行う事業所、老人デイサービスセンター
 - 老人短期入所事業を行う事業所、老人短期入所施設
 - 老人福祉センター
 - 認知症グループホーム
 - 生活支援ハウス
 - 有料老人ホーム
 - 介護老人保健施設
- 以下省略

③「香川県特定入浴施設におけるレジオネラ症の発生の防止に関する指導要綱」

(目的)

第1条 この要綱は、特定入浴施設におけるレジオネラ症の発生の防止を図るために必要な措置の基準等を定めることにより、レジオネラ症の発生を未然に防止することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、次に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

(1) 特定入浴施設 温湯、潮湯又は温泉その他を使用して人を入浴させる施設であって、次に掲げる施設又は事業所内に設置されるもののうち、公衆浴場法（昭和23年7月12日法律第139号）第1条に規定する公衆浴場以外のものをいう。

ア 児童福祉法（昭和22年法律第164号）に規定する乳児院、母子生活支援施設、児童養護施設、知的障害児施設、肢体不自由児施設、情緒障害児短期治療施設、児童自立支援施設又は児童相談所に設置された一時保護施設

イ 医療法（昭和23年法律第205号）に規定する病院、診療所又は助産所

ウ 障害者自立支援法（平成17年法律第123号）に規定する指定障害者支援施設、指定障害福祉サービス事業者、地域活動支援センター、福祉ホーム

エ 精神保健及び精神障害者福祉に関する法律（昭和25年法律第123号）に規定する精神障害者生活訓練施設又は精神障害者福祉ホーム

オ 生活保護法（昭和25年法律第144号）に規定する救護施設

カ 売春防止法（昭和31年法律第118号）に規定する婦人保護施設又は婦人相談所に設置された一時保護施設

キ 老人福祉法（昭和38年法律第133号）に規定する老人デイサービスセンター、老人短期入所施設、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人福祉センター又は有料老人ホーム

ク 介護保険法（平成9年法律第123号）に規定する居宅サービス、施設サービス、地域密着型サービス、介護予防サービス、地域密着型介護予防サービスを提供する事業所、施設

(2) 施設設置者 特定入浴施設が設置されている施設又は事業所の設置主体をいう。

(構造設備に係る措置の基準)

第3条 施設設置者が、特定入浴施設の構造設備について講じるべき措置の基準は、次のとおりとする。

(1) シャワー又は打たせ湯を設ける場合は、これらの設備は、循環水（循環している浴槽水（浴槽内の湯水をいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）を用いない構造とすること。

(2) 貯湯槽（原湯（浴槽の湯を再利用せずに浴槽に直接流入される温水をいう。以下同じ。）を貯留するための水槽をいう。以下同じ。）を設ける場合は、湯温を60度以上に保つ能力を有する加温装置を備えるなど、槽内でレジオネラ属菌が繁殖しないようにすること。

(3) 回収槽（浴槽からあふれ出た湯水を回収するための水槽をいう。以下同じ。）を設

ける場合は、回収槽内の湯水を浴用に供しない構造とすること。ただし、当該回収槽を清掃の容易な構造とし、かつ、清掃の容易な位置に配置する場合であって、回収槽内の湯水のレジオネラ属菌その他の病原菌の繁殖を防止するための消毒設備を備えるときは、この限りでない。

- (4) 気泡発生装置、ジェット噴射装置その他の空気中に微小な水粒を発生させることとなる装置（以下「気泡発生装置等」という。）を浴槽内に設ける場合は、その空気取入口から土ぼこりが入らない構造とすること。
- (5) 循環式浴槽（循環水を用いる構造の浴槽をいう。以下同じ。）を設ける場合は、次に掲げる要件を満たしていること。
 - ア 原水（原湯の原料に用いる水及び浴槽水の温度を調整する目的で、浴槽水を再利用せずに浴槽に直接注入される水をいう。以下同じ。）又は原湯の配管は、浴槽水が循環する配管（以下「循環配管」という。）に接続しないこと。
 - イ 循環水のろ過器（浴槽水をろ過する装置をいう。以下同じ。）を設置している施設で、浴槽水を消毒するための塩素系薬剤の注入口又は投入口を設ける場合には、浴槽水がろ過器に流入する箇所の直前に設けること。
 - ウ 循環水の浴槽への流入口は、浴槽の底部に近い位置に設けること。

（衛生に係る措置の基準）

第4条 前条に規定するもののほか、施設設置者が特定入浴施設（個人用のものを除く。）について講じなければならない入浴者の衛生に係る措置の基準は、次のとおりとする。ただし、第1号（アを除く）及び第2号の規定は、循環式浴槽又は貯湯槽が設置されていない特定入浴施設については適用しない。

- (1) 浴用に供する湯水は、第5条に定める水質基準に適合させるとともに、次に掲げる区分に応じそれぞれ次に定める頻度で水質検査を行い、レジオネラ属菌に汚染されていないか否かを確認すること。ただし、塩素系薬剤を用いた消毒を行っていない浴槽水については、その頻度は、1年に4回以上とする。
 - ア 水道水を用いない原水 1年に1回以上
 - イ 連日使用循環水（24時間以上連続して使用している循環水をいう。以下同じ。）を用いない浴槽水 1年に1回以上
 - ウ 連日使用循環水を用いた浴槽水 1年に2回以上
- (2) 前号の水質検査の結果は、検査の日から3年間保管するとともに、その結果が水質基準に適合していないときは、直ちにその旨を知事に報告すること。
- (3) 浴槽水の消毒に当たって、塩素系薬剤を使用する場合は、浴槽水中の遊離残留塩素濃度は頻繁に測定して記録し、通常1ℓにつき0.2～0.4mg程度に保ち、かつ、最大で1ℓにつき1.0mgを超えないように努める等適切に管理を行うこと。

また、温泉水及び井戸水を利用する場合又は塩素消毒以外の方法により消毒を行う場合は、それぞれの場合に応じた適切な維持管理を行うこと。
- (4) 浴槽水は、原則として毎日完全に入れ替えること。これにより難しい場合にあっても、浴槽水の汚染状況を勘案して最低でも1週間に1回以上完全に入れ替えること。その際、換水のみでは十分ではなく、ろ過器や配管内等に付着する生物膜を除去しない限り、レジオネラ属菌による浴槽水の汚染を防止できないことに留意すること。
- (5) 貯湯槽を設けている場合は、次に掲げる措置を講ずること。
 - ア 湯温を60度以上に保つなど貯湯槽内でレジオネラ属菌が繁殖しないようにする

こと。

イ 貯湯槽に生物膜が生じないように定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(6) 回収槽の水をやむを得ず浴用に供する場合は、回収槽の清掃及び消毒を1週間に1回以上行い、かつ、浴槽水の消毒の例に準じて回収槽内の湯水の消毒を行うこと。

(7) 気泡発生装置等を浴槽内に設けている場合は、その浴槽水には、連日使用循環水を用いないこと。

(8) 循環式浴槽を設けている場合は、次に掲げる措置を講ずること。

ア ろ過器は、1週間に1回以上逆洗浄をして汚れを十分に排出し、ろ過器及び循環配管に生じる生物膜を適切な消毒方法で除去すること。

イ ろ過器の前に設置する集毛器は、毎日清掃を行うこと。

(9) 消毒設備を設けている場合は、その維持管理を適切に行うこと。

(10) 公衆衛生に害を及ぼすおそれのある行為をさせないように、脱衣室等、入浴者の見やすい場所に、浴槽に入る前には身体を洗うこと等の注意喚起の掲示を行うこと。

(11) 施設設置者は、施設設置者又は従業者のうちから日常の衛生管理に係る責任者を定め、前各号の措置に関して点検を行わせ、その結果を3年間保管すること。

(水質基準)

第5条 浴用に供する湯水は、次の表の左欄に掲げる事項につき同表の中欄に掲げる方法により行う検査において、同表の右欄に掲げる基準に適合するものであること。

レジオネラ属菌	冷却遠心濃縮法又はろ過濃縮法	検出されないこと(100mℓ中に10cfu未満であること。)
---------	----------------	--------------------------------

(立入検査等)

第6条 知事は、必要があると認めるときは、施設設置者その他の関係者から必要な報告を求め、又は当該職員に事務所その他の事業場に立ち入り、この要綱で定める措置の実施の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

(改善指導等)

第7条 知事は、施設設置者がこの要綱に定める措置の基準に違反していると認めるときは、当該施設設置者に対し、必要な措置をとるべきことを指導するものとする。

(その他)

第8条 この要綱の実施について必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成16年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年2月16日から施行する。

④「大規模食中毒対策等について」

平成9年3月24日 衛食第85号
厚生省生活衛生局長通知

食中毒予防対策については、日頃より格別の御尽力を頂いているところであるが、近年の食中毒事件の大規模化傾向、昨年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件の続発等に対応し、大規模食中毒の発生を未然に防止するとともに、食中毒事件発生時の食中毒処理の一層の迅速化・効率化を図るため、今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、別添のとおり、大量調理施設衛生管理マニュアル及び食中毒調査マニュアルを作成するとともに、左記のとおり、食中毒処理要領の一部を改正したので通知する。

貴職におかれては、大規模食中毒の発生を未然に防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、貴管下の集団給食施設、弁当屋・仕出し屋等営業施設等の監視指導の徹底を図るとともに、食中毒処理要領及び食中毒調査マニュアルに基づき、食中毒発生時の原因究明に万全を期するようお願いする。

なお、「学校給食施設における衛生管理について」(平成8年8月16日 衛食第219号生活衛生局長通知)は廃止する。また、今後、「病原性大腸菌 O157」は「腸管出血性大腸菌 O157」と統一して表記することとしたので御了知願いたい。

記

「食中毒処理要領の改正について」(昭和39年7月13日環発第214号厚生省環境衛生局長通知)の一部を次のように改正する。

次のよう 略

(別添)大量調理施設衛生管理マニュアル

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

上記URLを参照のこと

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号別添)
(最終改正：平成20年6月18日食安発第0618005号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (4) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉

類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

- (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（飲用適のもの。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（生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/lの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果をもつもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

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分間以上（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分間以上）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。

3. 二次汚染の防止

- (1) 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。
- ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - 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
 - ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。
この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ。）

で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、行って行わないこと。

- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染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。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (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、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的

な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。

この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、污水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- 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。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあつては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等
 - ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
 - 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、便所は、調理従事者等専用のもので設けられていることが望ましい。
- ⑩ その他
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

（2）施設設備の管理

- 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。）、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。
- 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。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。
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。
- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- 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、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。

- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- 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。

（3） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

（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摂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 調理従事者等は下痢、嘔吐、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、食品に直接接触す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)

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (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。
- (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。
- (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。
 - (9) 責任者は、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。
 - (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1)原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室 温
砂 糖	室 温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室 温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室 温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
バ タ ー	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室 温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	

(別添2) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
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か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)

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に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。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 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。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- 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 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- 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 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。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

（原材料等の保管管理マニュアル）

1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

（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。

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- 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。

(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

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- 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のある食品の場合は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。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

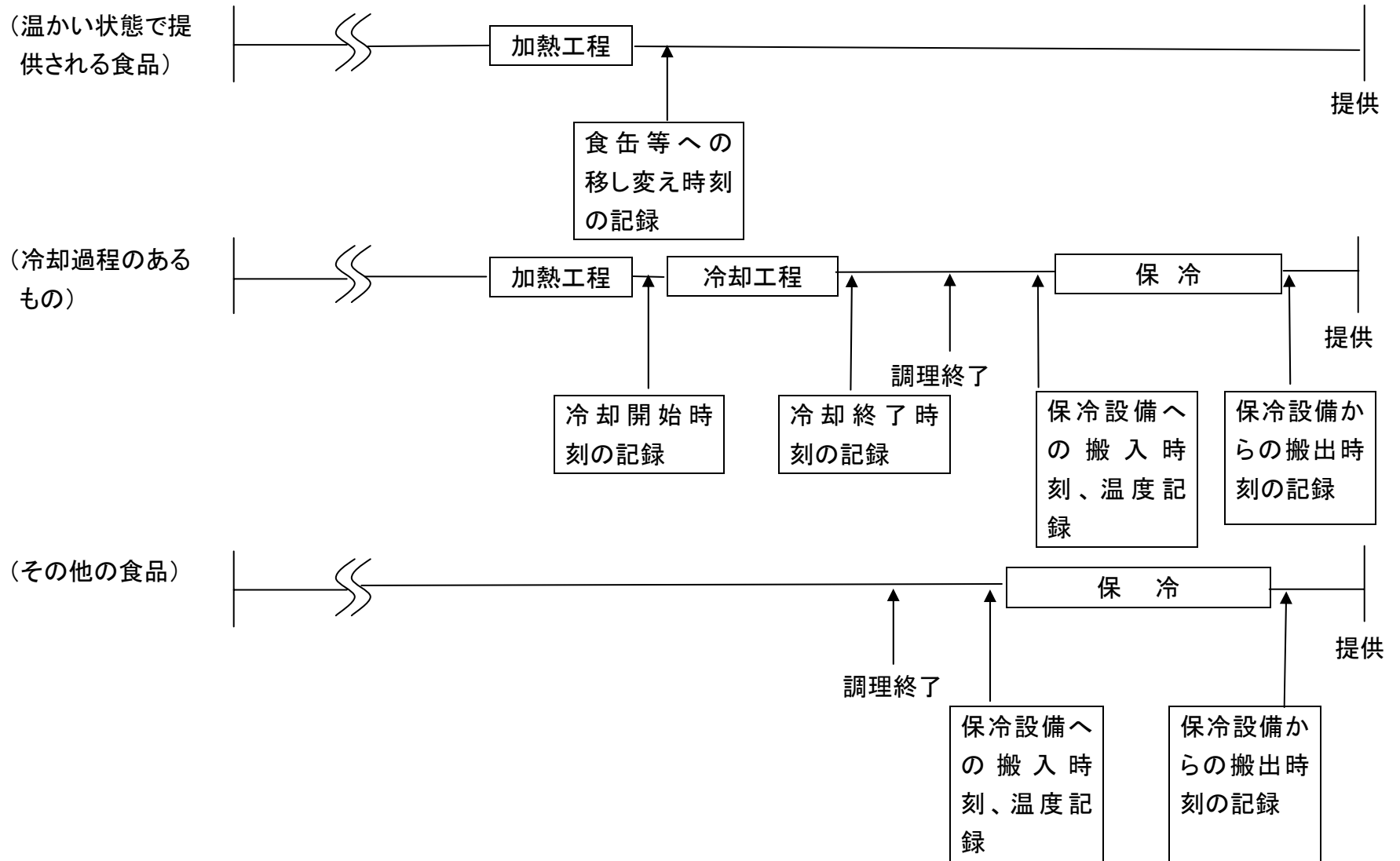
- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- 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℃以上（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℃）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。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点検項目	点検結果
1	施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	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、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
2	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	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ますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

3. 3カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

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	体調	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

点検項目		点検結果
1	健康診断、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	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
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していますか。	
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ましたか。	立ち入った者

<p>〈改善を行った点〉</p>
<p>〈計画的に改善すべき点〉</p>

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入の際には調理従事者等が立ち会いましたか。 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

<p><改善を行った点></p>
<p><計画的に改善すべき点></p>

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点 検 項 目	点検結果
1	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している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
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のある食品の場合は85℃)で1分間以上等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染を防止していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点検項目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

<p><改善を行った点></p>
<p><計画的に改善すべき点></p>

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(揚げ物)	①油温		°C	油温		°C	
	②調理開始時刻	:			No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③確認時の中心温度	サンプル A		°C	油温		°C
		B		°C	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		C		°C	油温		°C
	④③確認後の加熱時間				No.5(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
⑤全加熱処理時間				油温		°C	

品目名	No.1			No.2(No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:			確認時の中心温度		°C
	②確認時の中心温度	サンプル A		°C	No.3(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		B		°C	確認時の中心温度		°C
		C		°C	No.4(No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③②確認後の加熱時間				確認時の中心温度		°C
④全加熱処理時間							

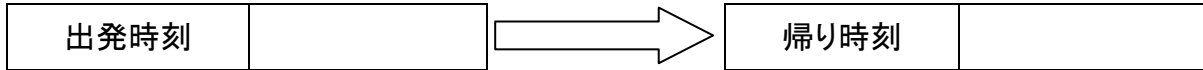
品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	°C	①確認時の中心温度	サンプル	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	°C	①確認時の中心温度	サンプル A	°C
		B	°C		B	°C
		C	°C		C	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者



保冷設備への搬入時刻(:)

保冷設備内温度 ()

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

〈進言事項〉

⑤ 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について

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通知

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）に及び腸管出血性大腸菌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。

〔関連通知〕

食中毒防止対策について（平9.8.8衛食244）

社会福祉施設等給食及び学校給食の一斉点検について（平10.3.27衛食34）

〔別添〕

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
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通知

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、腸管出血性大腸菌（O157）等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、下記の点に留意し、感染の予防に努めることが重要である。

また、社会福祉施設における衛生管理については、平成9年3月31日社援施第65号により同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設以外の施設においても可能な限り大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう周知したところであるが、児童福祉施設等については、感染予防の実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にするとともに、当面別添参考資料を参照するなどにより、管下の児童福祉施設等に対し衛生管理を徹底するよう指導されたい。

記

- 1 感染症予防のためには、手洗いの励行が重要かつ有効であり、児童、職員ともに手洗いの徹底を図ること。食事の直前及び排便又は排便の世話をした直後には、石鹸を使って流水で十分に手指を洗うこと。
- 2 特に下痢便の排泄後又は下痢便の排泄の世話をした後は、直ちに石鹸を使って流水で十分に手指を洗った上で、消毒液で手指を消毒すること。
- 3 使用するタオルは、他人と共用しないこと。なお、タオルの個人専用化が難しい場合には、使い捨てペーパータオル等の使用も有効であること。

4 ビニールプール等を使用して水遊びをする際には、水に入る前に腰等を中心に体をよく洗うとともに、こまめに水の入れ替えを行うなど水の汚染防止に努めること。特に、下痢気味の児童等については、水に入れないよう十分注意すること。また、風呂で入浴する場合も、同様の扱いとすること。

5 保育所等においては、児童の健康状態等について日頃から家庭と緊密な情報交換を行い、入所施設においても帰宅訓練時等に家庭との情報交換に努めるとともに、嘱託医・保健所等との連携を図り、児童の健康管理に努めること。

また、一人ひとりの児童の健康を守るためには、家庭における健康管理が重要であることから、別添参考資料を参照して保護者に対する食中毒予防等の注意喚起を行うこと。

【参考資料 I】

1 調理室等の汚染防止について

大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）Ⅱ-3-1(3)のとおり汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、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-3-1(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(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(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。

5 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、下記の原材料等の保管管理手順に沿って行き、温度の記録につい

ては、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか ②調理が終了した食品を速やかに提供したか ③調理終了後30分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったかを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。

(原材料等の保管管理手順)

(1)野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(2)魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- 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Ⅱ】 略

出典：食品衛生関係法規集

- 1999年4月、新しい時代に対応した感染症対策措置を講じるため、それまで施行されてきた「伝染病予防法」にかわり、「感染症の予防及び感染の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」が施行されました。その後、重症急性呼吸器感染症（SARS）や炭疽などによるバイオテロ対策のため、感染症法の見直しが必要となり、2003年11月「改正感染症法」として施行されました。
- 2006年4月には、「感染症法」が改正され、届出疾患の追加、類型の見直しが行われるとともに、「結核予防法」を廃止、統合しました。
- 2008年5月には、感染症法の一部が改正され、感染症の類型が以下のとおり見直されました。
 - ①感染症の類型に「新型インフルエンザ等感染症」を追加
 - ②2類感染症に鳥インフルエンザ（H5N1）を追加
 - ③4類感染症の鳥インフルエンザから鳥インフルエンザ（H5N1）を除くとともに、5類感染症のインフルエンザから鳥インフルエンザ、新型インフルエンザ等感染症を除外
 - ④指定感染症の対象となる疾患から新型インフルエンザ等感染症を除外
- 高齢者介護施設などで問題となる結核は2類感染症、腸管出血性大腸菌感染症は3類感染症、レジオネラ症は4類感染症、インフルエンザやMRSA感染症などは5類感染症に分類されています。それぞれの類型に応じた対応・措置が必要です。
- 改正された感染症法の対象疾患と報告の義務を表A 1に、感染症の性格と対応・措置を表A 2に示します。

種類	感染症	主な対応・措置
新感染症	(該当なし)	診断後直ちに届出
1類感染症 (7疾患)	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、痘そう(天然痘)、南米出血熱	診断後直ちに届出
2類感染症 (4疾患)	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(病原体がコロナウィルス属SARSコロナウィルスであるものに限る)、鳥インフルエンザ(H5N1)	診断後直ちに届出
3類感染症 (5疾患)	腸管出血性大腸菌感染症、細菌性赤痢、コレラ、腸チフス、パラチフス、	診断後直ちに届出
4類感染症 (41疾患)	A型肝炎、E型肝炎、ウエストナイル熱(ウエストナイル脳炎含む)、エキノコックス症、黄熱、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサナル森林病、Q熱、狂犬病、鳥インフルエンザ(H5N1を除く)、コクシジオイデス症、サル痘、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、炭疽、つつが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、ニパウィルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウィルス肺症候群、Bウィルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウィルス感染症、発疹チフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、リッサウィルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱	診断後直ちに届出
5類感染症 (41疾患)	●アメーバ赤痢、ウィルス性肝炎(A型肝炎、E型肝炎を除く)、急性脳炎(ウエストナイル脳炎、日本脳炎、西部ウマ脳炎、東部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く)、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、髄膜炎菌性髄膜炎、先天性風疹症候群、梅毒、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、風しん、麻疹*	診断から7日以内に届出 *24時間以内の届出を目処とする
	●インフルエンザ(鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く)	週単位で報告
	●咽頭結膜熱、RS ウィルス感染症、A群レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発疹、百日咳、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎	週単位で報告
	●急性出血性結膜炎、流行性角結膜炎	週単位で報告
	●クラミジア肺炎(オウム病を除く)、細菌性髄膜炎、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎	週単位で報告
	●性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウィルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症	月単位で報告
●ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症	月単位で報告	
指定感染症	(該当なし)	別途政令で指定
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、再興型インフルエンザ	診断後直ちに報告

種類	性格	主な対応・措置
新感染症	人から人へ伝染すると認められる疾病であって、既知の感染症と症状等が明らかに異なり、その伝染力及び罹患した場合の重篤度から判断した危険性が極めて高い感染症	[当初] 都道府県知事が、厚生労働大臣の技術的指導・助言を得て個別に緊急対応する。(緊急の場合は、厚生労働大臣が都道府県知事に指示をする。) [政令指定後] 政令で症状等の要件指定した跡に1類感染症に準じた対応を行う。
1類感染症	感染力、罹患した場合の重篤性などに基づく総合的な観点からみた危険性が極めて高い感染症	・原則入院 ・消毒等の対物措置 (例外的に建物への立ち入り制限、交通制限等の措置も適用対象とする)
2類感染症	感染力、罹患した場合の重篤性などに基づく総合的な観点からみた危険性が高い感染症	・状況に応じて入院 ・消毒等の対物措置
3類感染症	感染力、罹患した場合の重篤性などに基づく総合的な観点からみた危険性が高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起し得る感染症	・特定職種への就業制限 ・消毒等の対物措置
4類感染症	人から人への感染はほとんどないが、動物、飲食物などを介してヒトに感染するため、動物や物件の消毒、廃棄などの措置が必要となる感染症	・動物の措置を含む消毒等の対物措置
5類感染症	国が感染症の発生動向調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民、医療従事者に情報提供・公開していくことによって発生、拡大を防止すべき感染症	・感染症発生状況の収集、分析とその結果の公開、提供
指定感染症	既に知られている感染性(1類～3類感染症を除く)であって、1類～3類に準じた対応の必要が生じた感染症(政令で指定、1年限定)	・1～3類感染症に準じた入院対応や消毒等の対物措置を実施(適用する規定は政令で規定する)
新型インフルエンザ等感染症	● 新型インフルエンザ :新たに人から人に伝染する能力を有することとなったウィルスを病原体とするインフルエンザであって、一般に国民が当該感染症に対する免疫を獲得していないことから、当該感染症の全国的かつ急速なまん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあるとみとめられるものをいう。 ● 再興型インフルエンザ :かつて世界規模で流行したインフルエンザであってその後流行することなく長期間が経過しているものとして厚生労働大臣が定めるものが再興したものであって、一般に現在の国民の大部分が当該感染症に対する免疫を獲得していないことから、当該感染症の全国的かつ急速なまん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあるとみとめられるものをいう。	・1類感染症に準じた入院対応や消毒等の対物措置を実施(適用する規定は政令で規定する)

付録3：① 施設医への報告用紙書式の例

__月__日頃から、嘔吐や下痢の症状がある入所者が合計__人発生しており、受診している者は__人で医療機関では__と診断されています。

<発症状況>

	月 日	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	合 計
	定員数													
入所者														
階 号室														
階 号室														
階 号室														
階 号室														
階 号室														
階 号室														
階 号室														
入 所 者 計														
併設サービス利用者														
デイサービス														
ショートステイ														
訪問介護														
訪問入浴														
併設サービス利用者計														
職員														
調理従事者														
合 計														

東京都福祉保健局「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第1版をもとに作成

② 保健所・社会福祉施設等主管部局への報告用紙 書式の例

「〇〇〇」における△△△感染状況

凡例＝1：吐き気 2：嘔吐 3：下痢 4：血便 5：腹痛 6：発熱 7：倦怠感

区分	部屋 (担当)	氏名 (イニシャル)	性別	年齢	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
					月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火					
入所																																							
短期入所																																							
通所																																							
職員																																							

③ 施設所管課への報告用紙 書式の例

連絡者氏名		連絡日	年	月	日	時
施設名		電話	-	-		
		FAX	-	-		
施設住所						

発生日時	年	月	日	時
------	---	---	---	---

主な症状	<input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 嘔気 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 発熱				
発症状況		入所者数等	発症者数	重症者数	入院者数
	合計				
	階 号室				
	階 号室				
	階 号室				
	階 号室				
	階職員				
	階 号室				
	階 号室				
	階 号室				
	階 号室				
	階職員				
	階 号室				
	階 号室				
	階 号室				
	階職員				
	調理従事者				
受診状況	受診人数	人	医療機関名		
	検査結果				
喫食状況	<input type="checkbox"/> 給食 ⇒ <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外・関連施設		行動状況	<input type="checkbox"/> 誕生会 月 日	
	<input type="checkbox"/> 残食有			<input type="checkbox"/> 運動会 月 日	
	<input type="checkbox"/> 検食有			<input type="checkbox"/> 入浴 月 日	
				<input type="checkbox"/> その他()	

概要	
----	--

付録4：消毒法について

消毒とは、微生物の感染性をなくすか、微生物の数を減少させることをいいます。その方法には、熱で処理する方法（煮沸、熱水）と消毒薬による方法があります。消毒法の種類と作用時間は次のとおりです。

【消毒法の種類と作用時間】

種 類	消 毒 法	作用時間
煮沸消毒	シンメルブッシュ煮沸消毒器	100℃ 15 分間
熱水消毒	ウォッシャーディスインフェクター 熱水洗濯機 食器洗浄器	80～90℃ 3～10 分間 80℃ 10 分間 洗浄+80℃リンス
消毒薬	洗浄法（スクラブ法） 擦式法（ラビング法） 清拭法（ワイピング法） 浸漬法	30 秒間 30 秒間 アルコール含浸綿 30 分間

手指の消毒には、洗浄法（スクラブ法）、擦式法（ラビング法）、清拭法（ワイピング法）があります。それぞれの方法は次のとおりです。

【手指の消毒方法】

消 毒 法	方 法
洗浄法（スクラブ法）	薬用石鹸液を約3ml手に取りよく泡立てながら洗浄する（30秒以上）。さらに流水で洗い、ペーパータオルでふき取る。
擦式法（ラビング法）	アルコール含有消毒薬を約3ml、手に取りよく擦り込み、（30秒以上）乾かす。
擦式法（ラビング法） ジェル・ジェルによるもの	アルコール含有のジェル・ジェル消毒薬を、約2ml手に取り、よく擦り込み（30秒以上）、乾かします。
清拭法（ワイピング法）	アルコール含浸綿で拭き取る。

ラビング法は、手が汚れているときには無効であることに注意しましょう。手が汚れている場合には、石けんと流水で洗った後に行います。

手指、排泄物・吐物、使用した用具・リネン、環境など、消毒する対象物の種類に応じて、最も適切な消毒法を選びましょう。また、微生物の種類によって、効果のある消毒薬が異なります。表【消毒薬の抗微生物スペクトルと適用対象】も参考にしてください。

【対象物による消毒方法】

対 象	消 毒 方 法
手指	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール含有消毒薬：ラビング法（30 秒間の擦式） ワイピング法（拭き取り法） ・スクラブ剤による洗浄（消毒薬による30 秒間の洗浄と流水）
排泄物、吐物	<ul style="list-style-type: none"> ・排泄物や吐物で汚染された床は、手袋をして0.5%次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
差し込み便器 （ベッドパン）	<ul style="list-style-type: none"> ・熱水消毒器（ベッドパンウォッシャー）で処理（90℃1分間） ・洗浄後、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで処理（5分間）
リネン・衣類	<ul style="list-style-type: none"> ・熱水洗濯機（80℃10 分間）で処理し、洗浄後乾燥させる。 ・次亜塩素酸ナトリウム（0.05～0.1%）浸漬後、洗濯、乾燥させる。
食器	<ul style="list-style-type: none"> ・自動食器洗浄器（80℃10 分間） ・洗剤による洗浄と熱水処理で十分である。
まな板、ふきん	<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤で十分洗い、熱水消毒する。 ・次亜塩素酸ナトリウム（0.05～0.1%）に浸漬後、洗浄する。
ドアノブ、便座	<ul style="list-style-type: none"> ・消毒用エタノールで清拭する。
浴槽	<ul style="list-style-type: none"> ・手袋を着用し、洗剤で洗い、温水（熱水）で流し、乾燥させる。
カーテン	<ul style="list-style-type: none"> ・一般に感染の危険性は低い。洗濯する。 ・体液などが付着したときは、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。

【消毒薬の抗微生物スペクトル*と適用対象】

消毒薬	抗微生物スペクトル					対象	
	細菌	結核菌	芽胞	真菌	ウイルス	手指	環境
消毒用エタノール	◎	◎	×	◎	◎※	◎	○
ポビドンヨード	◎	○	×	◎	◎	◎	×
グルコン酸クロルヘキシジン	◎	×	×	○	×	◎	○
塩化ベンゼトニウム	◎	×	×	○	×	×	○
塩化ベンザルコニウム	◎	×	×	○	×	◎	○
塩酸アルキルジアルキルエチルグリシン	◎	○	×	○	×	×	○
次亜塩素酸ナトリウム	◎	○	◎	○	◎	×	○
グルタラール★	◎	◎	○	◎	◎	×	×
フタラール★	◎	◎	×	◎	◎	×	×
過酢酸★	◎	◎	◎	◎	◎	×	×

◎：有効（使用可） ○：効果弱い ×：無効（使用不可）

（辻明良：感染制御のための消毒の手びき、ヴァンメディカル、2004）

注) ※：ノロウイルス、B型・C型肝炎ウイルスなどについては、あまり効果がない。
 ★：グルタラール、フタラール、過酢酸は、毒性が強く、使用時に注意を要するため、主に医療の分野で使用されるものである。

*抗微生物スペクトル：消毒薬の効果（影響）のある微生物の種類

実施日	平成 年 月 日
担当者	

項 目		実施の有無		現 状	指導事項
入所者の健康チェック等	方法：職種（ ）				
	いつ（ ）				
	項目（ ）				
	記録用紙はあるか	有	無		
	記録の保存と期間（ 年）				
	有症状時の対応：報告ルート（ ） 治療までのルート（ ）				
排泄	入所者は排泄後に手洗いをしているか	はい	いいえ		
	1) 石鹸を使う	はい	いいえ		
	2) 消毒薬を使う（薬剤名 ）	はい	いいえ		
	3) 手拭は個人のものを使用する	はい	いいえ		
	4) 手拭はペーパータオルを使用する	はい	いいえ		
排泄介助	おむつ交換車は使用していない	はい	いいえ		
	交換車をしている場合、消毒はしているか	はい	いいえ		
	○消毒方法（ ）使用薬剤名（ ）				
	○希釈濃度（ ）消毒頻度（ ）				
	おむつ交換時、介護職員は手袋を使用しているか	はい	いいえ		
	介護者は、1人ずつに手袋を替えておむつ交換しているか	はい	いいえ		
	おむつ交換時の使用済みお尻拭きを入れる容器はあるか	有	無		
	交換時、使用済みのおむつを入れる用具等はあるか	有	無		
	おむつ交換に使用する用具等の消毒はしているか	はい	いいえ		
	○消毒方法（ ）使用薬剤名（ ）				
	○希釈濃度（ ）消毒頻度（ ）				
	汚染した着衣やシーツ、タオルは洗浄後、消毒しているか	はい	いいえ		
	手洗い用設備に石鹸及び消毒液はあるか	有	無		
	手拭は使い捨てか	はい	いいえ		
	ポータブルトイレの洗浄はしているか	はい	いいえ		
	○消毒方法（ ）頻度（ ）				
	便器・尿器はそのつど洗浄、消毒しているか	はい	いいえ		
	トイレは毎日掃除しているか	はい	いいえ		
掃除専用の手袋を使用しているか	はい	いいえ			
トイレの手すり、ノブの消毒はしているか	はい	いいえ			
汚物処理	汚物、吐物の処理時には、マスク、手袋をしているか	はい	いいえ		
	汚物が付いた場所は、処理後の掃除、消毒をしているか	はい	いいえ		
	汚物処理後は、手洗い、消毒をしているか	はい	いいえ		
	汚物処理室はあるか	有	無		
	汚物処理容器に蓋はあるか	有	無		
布団	布団の消毒はしているか	はい	いいえ		
	○消毒方法（日光消毒・業者・その他： ）				
	○消毒の間隔（ ）				
	清潔な場所に保管しているか	はい	いいえ		
洗濯	洗濯物は施設で全てしているか（外注はないか）	はい	いいえ		
	洗濯槽の消毒はしているか	はい	いいえ		
	○消毒方法（ ）使用薬剤名（ ）				
	○希釈濃度（ ）消毒頻度（ ）				

感染対策チェックリスト

No.2

項 目		実施の有無		現 状	指導事項
食事	入所者は、食事、おやつ時に手洗いをしているか	はい	いいえ		
	1) 石鹸を使う	はい	いいえ		
	2) 消毒薬を使う(薬剤名)	はい	いいえ		
	3) 手拭は個人のものを使用する	はい	いいえ		
	4) 手拭はペーパータオルを使用する	はい	いいえ		
	おやつ、食事の持ち込みを制限しているか	はい	いいえ		
食事 介助	介護者は、食事、おやつの度に手洗いをしているか	はい	いいえ		
	介護者用手洗い設備はあるか	有	無		
	1) 石鹸を使用しているか	はい	いいえ		
	2) 消毒薬を使用しているか(薬剤名)	はい	いいえ		
	介護者の手拭は使い捨てか	はい	いいえ		
	食事介護時のエプロンは、他のエプロンと区別して保管しているか	はい	いいえ		
	食食用テーブルは、使用時に清拭しているか	はい	いいえ		
入浴	シャワー設備はあるか	有	無		
	毎日お湯を換えているか	はい	いいえ		
	浴槽の掃除は(回/日・週)				
	浴槽は循環式か	はい	いいえ		
	1) 湯の交換は(回/日・週)				
	2) 浴槽水の消毒をしているか	はい	いいえ		
	3) 使用薬剤名()				
	4) 薬剤投入間隔(時、 時、 時 ・)				
	5) 薬剤測定キットはあるか	有	無		
6) 測定結果は台帳に記載されているか	はい	いいえ			
給食	保存食の原材料及び調理済み食品を50gずつ、-20℃で2週間以上保存しているか	はい	いいえ		
	加熱調理食品の中心温度を確認し、記録があるか(腸管出血性大腸菌感染症などの細菌感染症については、75℃ 1分以上、ノロウイルス感染症については85℃ 1分以上)	はい	いいえ		
	調理従事者は手指洗浄、消毒及び使い捨て手袋の適切な交換をしているか	はい	いいえ		
	手洗い設備には、石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等の設置をしているか	はい	いいえ		
	包丁・まな板等の器具は、用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用しているか	はい	いいえ		
	調理、点検従事者以外の立ち入りは原則禁止であるが、やむを得ず部外者が立ち入る時は、帽子、外衣、履物の着用をしているか	はい	いいえ		
検便	調理従事者の検便を実施しているか	はい	いいえ		
	○検査項目に病原性大腸菌感染症(O157)はあるか	有	無		
介護者	毎朝、職員の健康チェック(下痢、発熱、手指の傷や化膿)を行っているか	はい	いいえ		
	職員専用のトイレはあるか	有	無		
	職員の更衣室はあるか	有	無		
	職員のユニフォーム、エプロンなどは施設内で洗濯しているか	はい	いいえ		
	職員に対して、感染症などの研修は行っているか	はい	いいえ		
	1) 研修内容: (回/年)				
管理	施設内感染対策委員会があるか	有	無		
	感染対策に関する各種マニュアルはあるか	有	無		
	1) マニュアルの種類(手洗い、おむつ交換、感染防止、衛生管理、その他〔 〕)				
	2) マニュアルに感染発生時の連絡体制が明記されているか(職員・市町・県・保健所・入所者家族)	はい	いいえ		

分 類*	高 齢 者 介 護 施 設 の 対 策	県 の 対 策
フェーズ1～3 〔ヒト・ヒトの集団感染が見られない時期〕	<ul style="list-style-type: none"> 標準的予防措置（策）（スタンダード・プレコーション）を徹底する。 入所者、職員の既存インフルエンザワクチン接種を促進する。 施設内感染対策委員会において作成した感染対策マニュアルの内容確認と、発生を想定した行動計画の作成及びそれに基づく訓練を実施する。 国内外の新型インフルエンザの感染状況に関する情報を入手するとともに、事業者団体等との情報交換を行なう。 感染予防、感染拡大のための物品（透過性の低いマスク（サージカルマスク等）、ゴム手袋、石鹸及び消毒用アルコール等）をあらかじめ備蓄しておく。 平常時から、保健所、指定医療機関、都道府県担当部局等との連携体制をつくっておく。 	<ul style="list-style-type: none"> 実地指導において、作成されている感染対策マニュアルや、実際の感染対策の確認と必要な措置についての指導を実施する。 インフルエンザの流行時期や県内の発生状況により、文書により注意を喚起する。 * 国からの通知等がある場合は、随時周知を行う。
フェーズ4B 〔国内での発生が確認されているが、集団感染が小さく限られている場合〕 ※フェーズ4A（国内で発生していない場合）はフェーズ4Bを参考として取り組む	【発生地域でない場合】 <ul style="list-style-type: none"> フェーズ1～3の措置を再確認し、発生した場合の補助要員の確保等、業務の運営体制についての検討を行う。 情報収集を行い、必要に応じて利用者や家族への周知を行う。 入所者や面会者、ボランティア、職員等の健康チェックを確実に実施する。 施設等において集団感染が発生した場合の医療提供手段の確保を検討する。（保健所、指定医療機関、都道府県担当部局との連携体制の再確認。） 【発生地域の場合】 <ul style="list-style-type: none"> 感染防止策（手洗い、うがい、マスク着用等）を徹底する。 新型インフルエンザ患者や患者との接触者が関係する短期入所、通所施設は利用を休止する。 新型インフルエンザ様症状の認められた従業員等の出勤停止、医療機関受診の勧奨の徹底。 入所施設においては、十分な説明をして家族の面会を制限する。 	<ul style="list-style-type: none"> 薬務感染症対策課や市町担当部局との連携を密にして情報収集を行い、随時事業者への情報提供を行う。 事業者の状況についての情報を収集するとともに、発生状況に応じて、事業の運営等についての必要な指導を実施する。 * 国からの勧告、通知等に留意する。 事業者からの問合せに対応するために、相談窓口を設置する。
フェーズ5B 〔大きな集団発生がみられ、パンデミック発生のリスクが高まる場合〕 ※フェーズ5A（国内で発生していない場合）はフェーズ5Bを参考として取り組む	<ul style="list-style-type: none"> フェーズ4Bの対策を強化することが必要。 【発生地域の場合】 <ul style="list-style-type: none"> 最寄の保健所に連絡・相談したうえで正確な状況を把握し、指定医療機関への受診、県担当部局等への報告を確実にを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> フェーズ4Bの対策を強化し、状況に応じて事業者に定期報告を依頼する。
フェーズ6B 〔パンデミックが発生し、世界中で急速に感染が拡大している場合〕 ※フェーズ6A（国内で発生していない場合）はフェーズ6Bを参考として取り組む	<ul style="list-style-type: none"> フェーズ5Bの対策をさらに強化することが必要。 通所施設は原則休業とする。 新型インフルエンザ様症状の認められた従業員等の出勤停止・受診、家族等の面会制限を確実にを行う。 入所施設等において集団感染が発生した場合は、最寄の保健所と相談し、指定医療機関への速やかな連絡・受診等の連携を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省から「非常事態宣言」が出され、社会機能を維持するため、被害を最小限度に抑える必要があり、関係機関との十分な連携を行い、状況を適切に把握する。 フェーズ5Bの対策を強化し、状況に応じて事業者に定期報告を依頼する。 新型インフルエンザに罹患している在宅の要介護者等については、市町、関係団体との連携のもと、見回りや往診・訪問看護、食事の提供、生活必需品の配達、医療機関への移送等との対応を適切に実施する。

*分類については、平成21年2月17日に改定された「新型インフルエンザ対策行動計画」において「フェーズ」から「段階」標記になったが、出典である手引きが現時点で見直されていないため、出典のとおりとした。

【参考】

発生段階		フェーズ	状態
前段階	未発生期	1、2A、2B、3A、3B	新型インフルエンザが発生していない状態
第一段階	海外発生期	4A、5A、6A	海外で新型インフルエンザが発生した状態
第二段階	国内発生早期	4B	国内で新型インフルエンザが発生した状態
第三段階	感染拡大期	5B	患者の接触歴が疫学調査で追えなくなった状態
	まん延期	6B	入院措置などによる感染拡大防止効果が十分に得られなくなった状態
	回復期		ピークを越えたと判断できる状態
第四段階	小康期		患者の発生が減少し、低い水準でとどまっている状態

付録7「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。)</u>を死滅させること。</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分間以上<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分間以上)</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。)</u>は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず<u>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)</u>手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>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>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</u>死滅させること。</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分間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) <u>調理従事者は</u>、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、使い捨てた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品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合</p>

新	旧
<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。<u>また、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>感知式の設備等で、コック、ハンドル等</u>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。</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。</p>

新	旧
<p><u>また、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（発生を確認した場合にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。<u>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の排除に努めること。</u></p> <p><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。</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。）、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（発生を確認した場合にはその都度）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。</u></p>

新	旧
<p>(略)</p> <p>⑨ <u>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。</u></p> <p>⑩ <u>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。</u></p> <p>(略)</p>	<p>(略)</p>
<p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① <u>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摂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。</u></p> <p>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>③ <u>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。</u></p>	<p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>① <u>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、<u>従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157</u>の検査を含めること。</u></p> <p>② <u>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。</u></p>

新	旧
<p>④ <u>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。</u></p> <p>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。</p> <p>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。)</p> <p>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。</p> <p>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、<u>手洗い及び手指の消毒を行わせること。</u></p> <p>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た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)</p> <p>(略)</p>	<p>③ 調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。</p> <p>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。)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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た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<u>月1回以上の検便検査等</u>)</p> <p>(略)</p>

新	旧
<p>Ⅲ 衛生管理体制</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <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>(7) 責任者は、調理従業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>(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。</p> <p>(9) 責任者は、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。</p> <p>(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、食品に直接接触す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。</p> <p>(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</p>	<p>Ⅲ 衛生管理体制</p> <p>1. 衛生管理体制の確立</p> <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>(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。</p> <p>(8) 責任者は、調理従事者が下痢、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。</p>

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p>(12) <u>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。</u></p> <p>(13) <u>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。</u></p> <p>ア <u>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。</u></p> <p>イ <u>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。</u></p> <p>ウ <u>調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。</u></p> <p>また、衛生管理者は調理工程表に基づき、<u>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。</u></p> <p>(14) <u>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。</u></p> <p>(15) <u>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。</u></p> <p>(略)</p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>ア <u>調理従事者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。</u></p> <p>イ <u>調理従事者の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。</u></p> <p>ウ <u>調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。</u></p> <p>また、衛生管理者は調理工程表に基づき、<u>調理従事者と作業分担等について事前に十分な打合わせを行うこと。</u></p> <p>(11) <u>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。</u></p> <p>(略)</p>

新	旧
<p>(別添2) 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>4. <u>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。)</u></p> <p>5. <u>消毒用のアルコールをか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。)</u></p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)</p> <p>4. ふきん、タオル等</p> <p>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。</p> <p>(略)</p> <p>(原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>(①～⑪略)</p> <p><u>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。</u></p> <p>(略)</p>	<p>(別添2) 標準作業書 (手洗いマニュアル)</p> <p>4. 0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこする。(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。)</p> <p>5. よく水洗いする。</p> <p>6. ペーパータオル等でふく。</p> <p>(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)</p> <p>4. ふきん、タオル等</p> <p>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。</p> <p>(略)</p> <p>(略)</p>

新	旧
<p>(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)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>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<u>校正された温度計</u>で3点以上測定し、全ての点において75℃<u>(二枚貝等のロウウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)</u>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。</p> <p>(略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>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<u>校正された温度計</u>で3点以上測定し、全ての点において75℃<u>(二枚貝等のロウウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)</u>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。</p> <p>(略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>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<u>校正された温度計</u>で3点以上測定し、全ての点において75℃<u>(二枚貝等のロウウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃)</u>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。</p> <p>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</p>	<p>(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)</p> <p>1. 揚げ物</p> <p>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。</p> <p>(略)</p> <p>2. 焼き物及び蒸し物</p> <p>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。</p> <p>(略)</p> <p>3. 煮物及び炒め物</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

新	旧
<p>る。</p> <p>調理等における点検表</p> <p>① 下処理・調理中の取扱い (略)</p> <p>4. 加熱調理食品は、中心部が十分（75℃<u>（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℃）</u>で1分間以上等）加熱されていますか。</p> <p>(以下略)</p>	<p>調理等における点検表</p> <p>① 下処理・調理中の取扱い (略)</p> <p>4. 加熱調理食品は、中心部が十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。</p> <p>(以下略)</p>