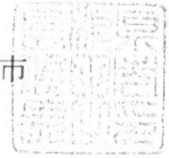


地 福 第 756 号

平成 26 年 1 月 22 日

各社会福祉法人代表者 様

浜田市長 久保田 章 市
(地域福祉課)



「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部改正について（通知）

社会福祉施設等における食中毒予防につきましては、平素より格別のご尽力をいただき、御礼申し上げます。

調理施設の衛生管理については、平成 20 年 7 月 17 日付け地福第 659 号島根県健康福祉部長通知「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」により、「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）に基づく衛生管理の徹底を依頼しておりますが、このたび、ノロウイルス食中毒対策に関して、当該マニュアルの一部が改正されました。

当該マニュアルは、同一食材を使用し、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されるものですが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理にご協力をいただきますようお願いいたします。

【参考】

○大量調理施設衛生管理マニュアル全文（厚生労働省HP）

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_02.pdf

【主な改正点】

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、中心温度が 85～90℃で 90 秒間以上の加熱がされていることを確認する。