

生食発 0701 第 5 号

平成 28 年 7 月 1 日

各〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕殿



厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長

(公 印 省 略)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号））別添で示しているところです。

平成 27 年 1 年間に 1,202 件の食中毒事件（患者数 2 万 2,718 人）が報告されていますが、そのうちノロウイルスによる食中毒は 481 件（患者数 1 万 4,876 人）と大きな割合を占めており、食中毒予防の観点から引き続き重要な課題となっています。

平成 27 年度に国立医薬品食品衛生研究所において実施されました「ノロウイルスの不活化条件に関する調査」において、塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤の中にはノロウイルスに対して不活化効果を期待できるものがあること等の知見が得られましたので、器具、容器等に塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤を使用する際の留意点、有機物存在下で不活化効果を示した亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等を十分な洗浄が困難な器具に使用する際の留意点を追加し、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしましたので、対応方よろしく申し上げます。

なお、引き続き、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いいたします。

参考：「平成 27 年度 ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

（「ノロウイルスに関する Q&A」参考文献）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000125854.pdf>