

都道府県
各 指定都市 民生主管部（局）長 あて
中核市

社会福祉施設における食中毒予防の徹底について

厚生省大臣官房障害保健福祉部障害福祉課長
厚生省社会・援護局施設人材課長
厚生省老人保健福祉局老人福祉計画課長

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、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 等による食中毒が多発しているところである。

腸管出血性大腸菌 O157 は、特に、体力の弱い高齢者等が感染しやすいといわれ、夏期は、特に、食中毒による事故が増加することが懸念されるため、社会福祉施設の衛生管理について、下記の事項に留意し、その予防に努めることが重要である。

さらに、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、改めてこの周知徹底をお願いするとともに、これにより難しい社会福祉施設については、感染予防の実効を期するため、特に、別添参考資料を参照の上、衛生管理の徹底を指導し、食中毒予防に万全を期されたい。また、本件については、関係部局と協議済みであり、児童家庭局所管施設の食中毒予防等の通知については、別途通知されているので念のため申し添える。

記

1 職員及び入所者等が留意すべき事項

(1) 手洗い（手の消毒を含む。以下同じ。）を全員で励行すること。

特に、排便後又は排便の世話をした後には、直ちに石鹼を使って流水で十分に手指を洗うとともに、下痢の場合には、手指を洗った後に消毒液で消毒すること。

(2) 家族や外来者の方にも手洗いのお願いをすること。また、家族や外来者の方が生ものの食品を施設内へ持ち込むことについては、極力控えるようお願いすること。

(3) 入所者の体調を十分把握するとともに、具合が悪い場合には直ちに施設又は病院等の医師に相談するか診察を受けること。特に、下痢気味の場合には診断が出るまで入浴を控えること。また、職員が下痢等で体調が悪い場合もすぐに医師の診察を

受けること。

(4) 施設内の衛生を保つこと。特に、調理室、食堂、便所、浴槽、浴室は清潔にすること。

(5) 水道水以外の水は、極力飲用水として使用しないこと。

(6) タオルは他人と共用して使用しないこと。

2 特に、障害児施設等に関して留意すべき事項

(1) 塩素により水質管理を行っていない簡易プール等におい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、水の入れ換えをこまめに行うこと。

特に、下痢気味の児童については、水に入れられないよう十分に注意すること。

(2) 通所施設等の通所者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うとともに、保健所等との連携も図ること。

(参考資料)

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—(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—(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)—③④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、洗淨消毒作業を行う際には、洗淨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・食器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。

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い、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。