

社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

(平成 20 年 7 月 7 日雇児総発第 0707001 号・社援基発第 0707001 号・障企発第 0707001 号・老計発第 0707001 号)

社会福祉施設・介護老人保健施設等(以下、「社会福祉施設等」という。)においては、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成 9 年 3 月 31 日社援施第 65 号)及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」(平成 9 年 4 月 3 日老健第 83 号)の別紙「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)の別添「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。)に基づき、食中毒の発生防止等に努めていただいているところであるが、今般、ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成 19 年 10 月 12 日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策(提言)」の内容を基に

- ・食品の加熱条件について、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85℃で 1 分間以上の加熱を行うこと
- ・手洗い方法について、ノロウイルスを物理的に除去する目的で、作業開始前、食品に触れる作業の直前等は流水・石けんによる手洗いをしっかりと 2 回実施すること
- ・便所の定期的な清掃及び消毒を行うこと
- ・施設において利用者等が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウム等を用いた適切な処理・消毒を行うこと
- ・調理従事者等の健康管理について、ノロウイルスの感染防止に努めるとともに、下痢・嘔吐等を呈しノロウイルスによる症状と診断された場合は、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等の処理を執ること
- ・ノロウイルスの流行期(10 月～3 月)には、必要に応じ定期的な検便検査にノロウイルスを含めること
- ・社会福祉施設等においては、平常時から危機管理体制を整備すること等の追加がなされたところであるので、管内の社会福祉施設等に対して周知願いたい。

なお、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あるが、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ついても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努められるよう併せて周知願います。