

5 衛生管理

給食施設(共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設を含む)の運営管理者は、施設の衛生管理に関する責任者を指名します。運営管理者と責任者は、食中毒予防のために、HACCP(ハサップ)の考えを取り入れた衛生管理をする必要があります。

《HACCP の義務化》

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析・重要管理点方式)の略で、問題のある食品の提供を未然に防ぐことを目的とした衛生管理の手法のことです。

平成30年(2018年)6月に食品衛生法が改正され、令和3年(2021年)6月1日から、原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されました。

(1)大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理

給食施設の衛生管理の実施にあたって、厚生労働省が作成した大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付衛食第85号)(最終改正:平成29年6月16日)を参考にしてください。このマニュアルで示している衛生管理はHACCPに基づくものです。対象として、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されますが、それ以外の特定給食施設等においても当該マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理を行ってください。大量調理施設衛生管理マニュアルには重要管理事項等が定められていますので順守するようにしてください。

《重要管理事項》

- 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)を死滅させること。
 - ③適切な手洗いや調理器具の使い分け等を行い、加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染の防止を徹底すること。
 - ④食中毒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。
- ※具体的な内容については大量調理施設衛生管理マニュアルを参照ください。

(2)従事者の健康状態等の把握

【記録】

給食施設の管理者は、責任者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録し保管させます。

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、感染性疾患の有無の確認が必要です。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、検便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措置をとることが望ましいです。

また、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等は、速やかにノロウイルスの検便を実施し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対策を講じることが望ましいです。

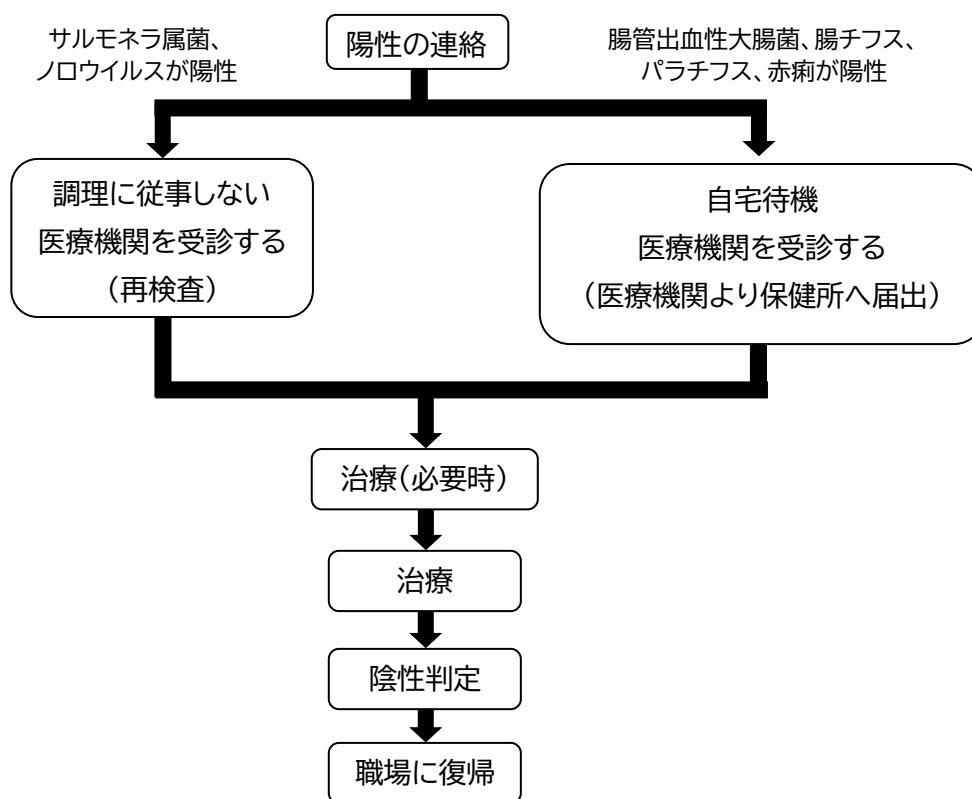
【検便】

給食施設の設置者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を実施すること、検査対象項目に腸管出血性大腸菌を含め、10月から3月までの間は月に1回以上、又は必要に応じてノロウイルスも検査対象に含めることが望ましいとされていますので、可能な範囲で実施してください。

給食従事者が感染症に罹患したり、検便で腸管出血性大腸菌等が検出されたりした場合、施設の消毒や就業制限が必要となります。このような事態に速やかに対応できるよう、対応手順や連絡体制を定めておく必要があります。

なお、検便で陽性者が出た場合の対応例を次の通り示しますので参考にしてください。

《対応例》



(3)食中毒(疑いを含む)が発生した場合の対応

速やかに保健所に報告し、原因究明の調査等に協力するなど、指示に従ってください。食中毒が発生した際に迅速に対応できるよう、日頃から、検食の保存、連絡体制、代替の給食実施体制等について確認しておきましょう。