

## 「大量調理施設衛生管理マニュアル」改正のお知らせ

「大量調理施設衛生管理マニュアル」が平成28年7月1日に改正されました。

(生食発0701第5号) <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000130495.pdf>



### 大量調理施設衛生管理マニュアルとは

平成9年に当時の厚生省が大規模食中毒の発生を未然に防ぐ為に、HACCPの手法を取り入れた調理施設衛生管理の方法論として作成されました。更にノロウイルスによる食中毒が増加したことを踏まえ、平成25年にノロウイルス食中毒対策を加えた内容に改正されています。

### 今回の改正のポイント

塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤のノロウイルスに対する不活化効果が追記され、大量調理施設のみならず中小規模の調理施設にも徹底を求めるようになりました。

#### 塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤のノロウイルスに対する不活化効果について

大量調理施設衛生管理マニュアルⅡ重要管理事項3.二次汚染の防止 注3より抜粋

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には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。

使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

(参考文献)「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」

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



ノロウイルスに不活化効果を期待できるエタノール製剤があることが確認されたことは食中毒・感染対策にとって朗報です。使用に際しては有機物等の汚れを除去することがポイントになりますので、十分な不活化効果が得られるようマニュアルをご参照ください。



認定番号 84226  
ISO/IEC17025:2005認定  
認定範囲: 環境検査所



JWWA-GLP122  
水道 GLP認定  
認定範囲: 環境ラボ

◇企画・製作◇  
東洋環境分析センター  
企画・販促委員会

弊社社員ブログ更新中です！  
是非ご覧下さい！



<http://www.let-toyokankyo.com>