食肉科研/行政情報等発信サービス

No.84 2017/10/4

1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく対応について事務連絡

9月22日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等食品衛生主管部（局）食品衛生担当課宛標記事務連絡を出した。その内容は次のとおり。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号）については、平成29年6月16日付けで改正について通知したところです。

調理従事者等の衛生管理については、当該マニュアルⅡの5.（4）⑩では、「食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（試食担当者を限定すること等）」としています。当該措置について、調理員が少数であり試食担当者を限定することが困難な施設等においては、試食担当者を限定する場合のほか、記録の確認及び必要に応じた検便検査により、調理従事者が体調不良者でないことが確認されている場合も含まれることとして差し支えありませんので、食品等事業者から相談があった場合は、指導等よろしくお願いします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000179041.pdf>