

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、大量調理マニュアルという。）は、平成8年7月に堺市の学校給食で発生した腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒事件を踏まえ、平成9年3月に厚生労働省により策定されました。大量調理マニュアルは、国際的な食品衛生管理の手法であるHACCP（ハサップ）の手法に基づき、原材料の受入から調理後の食品の温度管理等、調理過程における重要管理事項を示したものです。

ところで、昨年8月に千葉県及び東京都内の高齢者施設で「キュウリのゆかりあえ」による腸管出血性大腸菌O157の食中毒で、10名の高齢者が死亡しました。また本年1月から2月にかけて、東京都内の学校給食施設をはじめ複数の施設で、キザミノリに付着したノロウイルスを原因とする大規模な食中毒事件が発生しました。この2つの事件を受け、大量調理マニュアルでは、「高齢者等の抵抗力の弱い者に野菜や果物を未加熱で提供する場合は、殺菌を行うこと」、「乾物についても、製造加工業者がノロウイルス対策を適切に行っているか確認すること」等と、腸管出血性大腸菌とノロウイルスによる食中毒対策が強化されました。なお一般飲食店等の中小規模調理施設においても、大量調理マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ることとされています。

安全で安心な食品を提供することは、経営戦略上、最も重要なことです。東京食品技術研究所では、経験豊富なコンサルタントが、それぞれの店舗や工場に応じたきめ細かな衛生指導を行っています。衛生管理の向上に是非お役立て下さい。

東京食品技術研究所 食品衛生コンサルタント部 根本敏彦