

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 号別添）

新（改正：平成 28 年 7 月 1 日付け生食発 0701 第 5 号）	旧（改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号）
I 趣旨 （略） II 重 要 管 理 事 項 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理 (1) ～ (4) （略） (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（<u>食品製造用水^{注1}として用いるもの</u>。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて<u>次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した</u>後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。 <u>注 1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年 厚生省告示第 370 号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第 1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）</u> <u>注 2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液</u> 2. （略） 3. 二次汚染の防止 (1) ～ (4) （略） (5) 器具、容器等の使用後は、別添 2 に従い、全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5 分間以上の<u>加熱</u>又はこれと同等の効果を有する方法^{注3}で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。（略） (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌^{注4}に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。 (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌^{注5}した後、乾燥させること。 (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しな	I 趣旨 （略） II 重 要 管 理 事 項 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理 (1) ～ (4) （略） (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水（<u>飲用適のもの</u>。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて<u>殺菌を行った</u>後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。 2. （略） 3. 二次汚染の防止 (1) ～ (4) （略） (5) 器具、容器等の使用後は、別添 2 に従い、全面を流水（<u>飲用適のもの</u>。以下同じ。）で洗浄し、さらに 80℃、5 分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。（略） (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。 (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。 (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しな

いように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌^{注5}し、清潔に保つこと。

(9) ～ (11) (略)

(12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3：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-Shokuhinanzanbu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

4. (略)

5. その他

(1) (略)

(2) 施設設備の管理

①～⑧ (略)

⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒^{注6}剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。

いように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。

(9) ～ (11) (略)

(12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4. (略)

5. その他

(1) (略)

(2) 施設設備の管理

①～⑧ (略)

⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び殺菌^注剤による消毒を行って衛生的に保つこと^注。

⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、**消毒剤**を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと^{注6}により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：『ノロウイルスに関するQ&A』（厚生労働省）を参照のこと。

（3）～（5） （略）

Ⅲ 衛生管理体制 （略）

（別添1） （略）

（別添2） 標準作業書

（手洗いマニュアル） （略）

（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

1. 調理機械

- ① （略）
- ② **食品製造用水**（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ （略）
- ④ **食品製造用水**（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上^{注1}の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥・⑦ （略）
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① （略）
- ② **食品製造用水**（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ （略）
- ④ **食品製造用水**（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ （略）
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の

⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、**殺菌剤**を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと^注により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注：ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）を参照のこと。

（3）～（5） （略）

Ⅲ 衛生管理体制 （略）

（別添1） （略）

（別添2） 標準作業書

（手洗いマニュアル） （略）

（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

1. 調理機械

- ① （略）
- ② **飲用適の水**（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ （略）
- ④ **飲用適の水**（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥・⑦ （略）
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① （略）
- ② **飲用適の水**（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ （略）
- ④ **飲用適の水**（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ （略）
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の

効果を有する方法で殺菌^{注1}を行う。 ⑦ (略) 3. まな板、包丁、へら等 ① <u>食品製造用水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) で3回水洗いする。 ② (略) ③ <u>食品製造用水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) でよく洗剤を洗い流す。 ④ 80℃で5分間以上の<u>加熱</u>又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌^{注2}を行う。 ⑤・⑥ (略) 4. ふきん、タオル等 ① <u>食品製造用水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) で3回水洗いする。 ② (略) ③ <u>食品製造用水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) でよく洗剤を洗い流す。 ④・⑤ (略) <u>注1：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。</u> <u>（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」</u> http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf <u>注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。</u> (原材料等の保管管理マニュアル) 1. 野菜・果物^{注3} ①～⑥ (略) ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注4}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。	効果を有する方法で殺菌を行う。 ⑦ (略) 3. まな板、包丁、へら等 ① <u>飲用適の水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) で3回水洗いする。 ② (略) ③ <u>飲用適の水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) でよく洗剤を洗い流す。 ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。 ⑤・⑥ (略) 4. ふきん、タオル等 ① <u>飲用適の水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) で3回水洗いする。 ② (略) ③ <u>飲用適の水</u> (40℃程度の微温水が望ましい。) でよく洗剤を洗い流す。 ④・⑤ (略) (原材料等の保管管理マニュアル) 1. 野菜・果物 ①～⑥ (略) ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注2}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。
--	--

⑧～⑪ (略) <u>注 3</u> : 表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。 <u>注 4</u> : 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 mg/ℓで5分間又は100 mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液 2. 魚介類、食肉類 ①～③ (略) <u>④</u> 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注5}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。 <u>⑤</u> 専用のまな板、包丁でカットする。 <u>⑥</u> 速やかに調理へ移行させる。 <u>注 5</u> : 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 mg/ℓで5分間又は100 mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。 （加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）（略） （別添3）（略） （別 紙）（略）	⑧～⑪ (略) <u>注 1</u> : 表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。 <u>注 2</u> : 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 mg/ℓで5分間又は100 mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液 2. 魚介類、食肉類 ①～③ (略) <u>④</u> 専用のまな板、包丁でカットする。 <u>⑤</u> 速やかに調理へ移行させる。 （加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）（略） （別添3）（略） （別 紙）（略）
---	---