

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(最終改正：平成24年5月18日付け食安発0518第1号)）

新	旧
<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(4) (略)</p> <p>(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(飲用適のもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。</p> <p>2～4 (略)</p> <p>5 (1) (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>①～⑧ (略)</p> <p>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剤による消毒を行って衛生的に保つこと^註。</p> <p>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^註により、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。</p> <p><u>注：ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）を参照のこと。</u></p> <p>(3)～(5) (略)</p> <p>III 衛生管理体制 (略)</p>	<p>I 趣旨 (略)</p> <p>II 重要管理事項</p> <p>1 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(1)～(4) (略)</p> <p>(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(飲用適のもの。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(生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可)の200mg/1の溶液に5分間(100mg/1の溶液の場合は10分間)又はこれと同等の効果を有するもの(食品添加物として使用できる有機酸等)</u>で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。</p> <p>2～4 (略)</p> <p>5 (1) (略)</p> <p>(2) 施設設備の管理</p> <p>①～⑧ (略)</p> <p>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<u>次亜塩素酸ナトリウム等</u>による消毒を行って衛生的に保つこと。</p> <p>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、<u>200mg/1以上の次亜塩素酸ナトリウム等</u>を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、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。</p> <p>(3)～(5) (略)</p> <p>III 衛生管理体制 (略)</p>

新	旧
<p>別添1 (略)</p> <p>別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①～⑥ (略)</p> <p>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する。</p> <p>⑧～⑪ (略)</p> <p>注1：(略)</p> <p><u>注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/1で5分間又は100mg/1で10分間)又はこれと同等の効果を有する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></p> <p>2. (略)</p> <p>別添3 (略)</p> <p>別紙 (略)</p>	<p>別添1 (略)</p> <p>別添2 標準作業書 (原材料等の保管管理マニュアル)</p> <p>1. 野菜・果物</p> <p>①～⑥ (略)</p> <p>⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。</p> <p>⑧～⑪ (略)</p> <p>注：(略)</p> <p>2. (略)</p> <p>別添3 (略)</p> <p>別紙 (略)</p>