

別 添

食事プロセス PDCA 2020 年版

通 知 集

23 児童福祉施設等における衛生管理の強化について(抄)	1
24 社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について	2
25 社会福祉施設における保存食の保存期間等について	3
27 社会福祉施設における衛生管理について	6
28 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について	6
29 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について	9
30 児童福祉施設等における衛生管理等について	10
32 社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延対策について	11
33 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について	12

23 児童福祉施設等における衛生管理の強化について(抄)

昭和 39 年 8 月 1 日 児発第 669 号
厚生省児童家庭局長通知

(別添)

衛生管理における留意事項

1 年間を通じた予防対策の強化

従来、赤痢の発生は夏に多く、食中毒は夏から秋にかけて多かったが最近では夏のみならず秋から冬にかけても頻発する傾向が強いので予防対策も季節に関係なく強力にすすめるようにすること。

2 地域社会との連絡の強化

児童福祉施設特に保育所は地域社会との関係が深いため赤痢発生などは施設の給食が直接原因となるものよりも幼児間の接触による感染で集団発生している例が多い。

すなわち、児童福祉施設における接触感染は、患者又は保菌者の排便後ちり紙を通して手に附着した赤痢菌が便所の把手等に附着し、この赤痢菌でそれ以後便所を利用する児童に感染するが多い。

従って、管轄保健所と緊密な連携をはかり絶えず地域内の赤痢、食中毒発生状況を把握することに努めるとともに患者、保菌者等が発生した場合は当該保健所長又は、管轄市町村長の指示を受けて適切な処置を講ずるようにすること。

また、家庭との連絡を密にして家族で下痢等をしている者のいるときは、児童を施設に来させないような処置を請ずることも必要であること。

3 給食施設、設備の衛生管理

調理室の出入り口、窓、排水口にはそ族、昆虫の防除設備を設けること。調理室の入り口には流水式の手洗い設備(衛生水栓が望ましい。)或いは消毒液(逆性石けん液)を必ず備えること。調理室には関係者以外の立ち入りを禁止するほか、調理室専用の履物を備え室外のものと区別すること。

また、毎月特別清掃日を設けて定例的に特に調理室内外の清掃につとめること。

4 食品取扱いの衛生管理

冷蔵庫は食品の冷却はできても殺菌はできないのでその効果を過信しないよう、調理したものはできるだけ早く供食し翌日に繰り越して供食することのないよう注意すること。特に魚介類及びその加工品、サラダ類、者豆、ちらしずしなどは食中毒菌や病原菌の繁殖しやすい食品であるのでその取扱いには特に注意すること。

また、食品の入手に際しては粗悪品特に鮮度不良のものの鑑別等を十分に行うようにすること。

5 施設職員特に給食関係従事者の健康管理

施設職員特に給食関係従事者が調理や配食に当たる際は手洗いの習慣を徹底させること。また、定期的健康診断、検使の実施を怠ることのないよう、必要に応じてはその実施の状況について報告を求め、指導の参考とすること。

また、できれば各施設において調理場に給食従事者の衛生上の心得等を記載したポスター等を掲げ、絶えず注意を喚起させるような処置が望ましいこと。

6 児童の健康管理

児童の健康管理の徹底をはかるため、毎朝必ず児童の下痢、軟便、腹痛、発熱の有無等を調べるほか、顔色をよく見るなど健康状態の観察を行い患児の早期発見に努めること。

また、児童に対しては食事前、おやつの前に手を流水で石けんを使って十分洗わせることはもちろん、児童はすぐによごすおそれもあるので食卓につかせてから消毒液(逆性石けん液)を浸した布巾で1人1人手をていねいに拭かせるよう指導することが望ましいこと。

また、児童の健康状態の保持に留意し、特に夏期においては過労をさけるため休養室等を活用して十分昼寝をさせること。夜間睡眠時、昼寝時には寝冷えをさせないようにすること。衛生的に不安全な買食いなどはなるべく避けるようにするなど健康保持のための適切な配慮がなされるようにすること。

なお、特に抵抗力の弱い乳幼児を保育する保育所においては健康管理について格別の注意を払い、特に昼寝は保育内容の1つに定められ単に夏期のみでなく、年間を通じて実施することとなっているが、更にその必要性を周知徹底すること。昼寝をしやすくするよう昼寝に要すると思われる暗幕を調えるなど施設設備の充実改善を図ること。児童に健康上異常のある場合には保護者からその旨口頭もしくは文書でその都度担当保母もしくは所長に連絡させるよう指導すること。

また、精神薄弱児施設における赤痢集団発生率は特に著しいので上記に準ずるほか下痢、発熱等初発伝染病疑似患者の隔離場所として静養室を十分に活用し、伝染病の集団発生を未然に防止するよう格別の配慮が必要であること。

24 社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について

平成8年6月18日 社援施第97号

厚生省社会・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人福祉計画課長、
児童家庭局企画課長連名通知

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、全国における本年の食中毒の発生状況をみると、現時点で病原性大腸菌O-157による食中毒での死者2名及びサルモネラ菌による食中毒での死者2名と合計4名の死者を数えるなど例年になく細菌性食中毒による死者数が多くなっている状況にある。

また、例年の傾向からみると、これから夏期に向けて食中毒による事故が増加することが予想される。

については、現在、当省生活衛生局より食中毒の発生防止に関して別添のとおりのお知らせを出し指導徹底を図っているところであるが、貴職におかれても別添のお知らせを了知の上、管下の社会福祉施設に対して周知徹底させると共に、衛生部局と十分な連携を図り、食中毒の事故防止等に万全を期されたい。

なお、主な留意点は下記のとおりである。

記

1 食中毒事故の発生防止について

(1)調理及び盛りつけ時の衛生には特に注意すること。

新鮮な食品の入手、適温保管をはじめ、特に調理、盛りつけ時の衛生(なま物はなるべく避け、加熱を十分行う、盛りつけは手で行わない等)には十分留意すること。

また、調理後はなるべく速やかに喫食させるようにし、やむを得ない場合は冷蔵保存等に努めること。

なお、食器具等の十分な洗浄消毒、衛生的保管にも十分注意すること。

(2)原料食品の購入に当たっては、品質、鮮度、汚染状態等に留意する等検収を確実に実施し、事故発生の防止に努めること。

(3)調理従事者及び入所者等の健康管理・衛生管理に努めること。

調理に従事する者及び入所者等の日常からの健康管理に努め、特に調理、喫食前の手洗いの励行に努めること。

2 食中毒事故が発生した場合の事後対策について

万一、食中毒事故が発生した場合、あるいはその疑いが生じた場合には医師の診察を受けるとともに、速やかに最寄りの保健所に連絡を取り指示を仰ぐなどの措置を取り、事故の拡大を最小限にとどめるように徹底すること。

別添1

食中毒事故発生防止の徹底について

平成8年6月6日 衛食第146号

厚生省生活衛生局食品保健課長通知

食中毒事故の発生防止については、平素から御尽力いただいているところであるが、本年の食中毒の発生状況をみると、既にサルモネラ菌を病因物質とする食中毒事故において死者2名、また本年5月28日には岡山県において発生した病原性大腸菌0-157を病因物質とする食中毒事故において死者2名が発生し、現時点で4名の死者を数えているところであり、例年になく細菌性食中毒による死者数が多い、また、例年の傾向からみると、これから夏期に向けて食中毒による事故が増加することが予想される。

については、食品関係営業施設等の監視指導を徹底し、食中毒事故発生の防止に万全を期するようお願いする。

25 社会福祉施設における保存食の保存期間等について

平成8年7月25日 社援施第117号

厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長 社会・援護局施設人材課長、
老人保健福祉局老人福祉計画課長 児童家庭局企画課長通知

標記については、平成8年7月18日社施策115号「社会福祉施設における保存食の保存期間について」をもって、暫定的に保存食を1週間以上冷蔵保存すること等通知したところであるが、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、食中毒事件の原因究明のための徹底事項について当省生活衛生局長より別添1のとおり通知されたところである。また、遊泳用プールの衛生管理の徹底について当省生活衛生局企画課長より別添2のとおり、さらに、腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について当省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長より別添3のとおりそれぞれ通知されたところである。

については、貴職におかれても別添通知を了知の上、衛生部局と十分な連携を図り、次の事項に

ついて管下の社会福祉施設に対して周知徹底されたい。

なお、現在把握している社会福祉施設での食中毒の発生状況は参考のとおりであるが、乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者が感染した場合、重症に至る場合もあるとのことであり、社会福祉施設における同様の事故の発生を防止することが重要であることから、正確な情報の把握と関係者に対する情報の提供を図るようお願いする。

今後、管下の社会福祉施設において同様の食中毒等が発生した場合には、状況を把握の上速やかに所管課まで連絡いただくようお願いする。

1 保存食の保存期間等について

社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2 遊泳用プールの衛生管理について

遊泳用プールを有する社会福祉施設においては、平成 4 年 4 月 28 日付け衛企第 45 号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」及び同日付け衛企第 46 号厚生省生活衛生局企画課長通知「遊泳用プールの衛生基準について」を遵守するよう周知すること。

3 2 次感染予防について

平成 8 年 7 月 23 日付け健政計第 28 号、健医感発第 75 号、衛食第 197 号厚生省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長連名通知「腸管出血性大腸菌による食中毒にかかる 2 次感染予防の徹底について」の内容を周知徹底すること。

(別添 1)

食中毒事件の原因究明のための徹底事項について

平成 8 年 7 月 25 日 衛食第 201 号
厚生省生活衛生局長通知

食中毒事件の原因究明等には、日頃からご尽力いただいているところであるが、今般、平成 8 年 7 月 23 日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、病原性大腸菌 0-157 等による食中毒事件の原因の調査をより円滑かつ確実に実施するため、下記事項に留意の上、その実施に遺憾のないようにされたい。

このうち、検食の保存期間等については、特に学校給食等の集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設を対象として、早期に実施されるよう指導方お願いする。

記

1 検食の保存期間等について

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2 流通経路調査について

(1) 原因食品の究明については、既にその製造・加工施設、生産地等まで遡って、調査が実施されているところであるが、さらに流通段階ごとに収去検査を行い、原因食品の流通経路を早急

に明らかにすること。

- (2) 収去検査に当たっては、製造・加工施設等のふきとり検査も併せて行うこと。その際、施設、器具等のふきとりサンプリングだけでなく、排水溝や冷蔵庫の排水等の施設に関連する場所、また、必要に応じ、調理等従事者の検便等についても幅広くサンプリングの対象とすること。
- (3) 流通経路の調査において、他の都道府県等に所在する施設等が流通に関与していることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等に連絡すること。また、この連絡を受けた都道府県等は、当該施設等について所要の調査を行うこと。

(別添 2)

遊泳用プールの衛生管理について(省略)

(別添 3)

腸管出血性大腸菌感染症に係る2次感染予防の徹底について

平成 8 年 7 月 23 日 健政計第 28 号、健医感発第 75 号、衛食第 197 号
厚生省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、
生活衛生局食品保健課長通知

標記感染症に係る 2 次感染予防については、格別のご尽力を煩わせているところであるが、今般大阪府堺市において 2 次感染を疑わせる患者が見受けられることから下記事項に留意の上、2 次感染予防の徹底に万全を期するようお願いする。

1 患者等対策について(省略)

2 食品の取扱い等について

食品を取扱う際には、次の留意事項を遵守するように指導すること。

- (1) 食品の保存、運搬及び調理に当たっては、衛生的な取扱いに十分注意すること。
- (2) 患者のいる家庭では、病気が治るまでの間、野菜を含め、食品すべてに十分な加熱を行うこと。食品によっては、まわりが焼けていても中心部が加熱されていない場合があるので、薄くのばし、火がとおりやすい形にするなど調理の工夫を行うこと。
- (3) 調理した食品は、なるべく保存を避け、速やかに食べること。なお、調理した食品を保存する場合は、低温で保存し細菌の増殖を防ぐこと。
- (4) 食品を扱う場合には、手や調理器具を流水で十分に洗うこと。
- (5) 生肉が触れたまな板、包丁、食器等は熱湯等で十分消毒し、手も洗うこと。また、消毒を行っていないまな板等は他の食品の調理に使用しないこと。

3 一般的な留意事項について(省略)

27 社会福祉施設における衛生管理について

平成9年3月31日 社援施第65号
厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長、社会・援護局施設人材課長、
老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長通知

今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、当省生活衛生局において「大量調理施設衛生管理マニュアル」ほかを作成したこと等について別紙のとおり当省生活衛生局長から通知されたところである。

この「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい。

なお、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成8年9月24日社援施第143号本職通知)は廃止する。

(別紙) 大規模食中毒対策等について

平成9年3月24日 衛食第85号
厚生省生活衛生局長通知

食中毒の予防対策については、日頃より格別の御尽力を頂いているところであるが、近年の食中毒事件の大規模化傾向、昨年の腸管出血性大腸菌0157による食中毒事件の続発等に対応し、大規模食中毒の発生を未然に防止するとともに、食中毒事件発生時の食中毒処理の一層の迅速化・効率化を図るため、今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、別添のとおり、大量調理施設衛生管理マニュアル及び食中毒調査マニュアルを作成するとともに、下記のとおり、食中毒処理要領の一部を改正したので通知する。

貴職におかれては、大規模食中毒の発生を未然に防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、貴管下の集団給食施設、弁当屋・仕出し屋等営業施設等の監視指導の徹底を図るとともに、食中毒処理要領及び食中毒調査マニュアルに基づき、食中毒発生時の原因究明に万全を期すようお願いする。

なお、「学校給食施設における衛生管理について」(平成8年8月16日衛食第219号生活衛生局長通知)は廃止する。また、今後、「病原性大腸菌0-157」は「腸管出血性大腸菌0157」と統一して表記することとしたので御了知願いたい。

28 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について

平成9年6月30日 児企第16号
厚生省児童家庭局企画課長通知

児童福祉施設等(認可外保育施設を含む。)における衛生管理については、かねてから適正な指導をお願いしているところである。

しかしながら、本年の食中毒の発生をみると、昨年と同様に腸管出血性大腸菌(O157)による食

中毒が多発しているところである。特に乳幼児は、腸管出血性大腸菌(O157)等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、下記の点に留意し、感染の予防に努めることが重要である。

また、社会福祉施設における衛生管理については、平成9年3月31日社援施第65号により同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設以外の施設においても可能な限り大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう周知したところであるが、児童福祉施設等については、感染予防の実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にするとともに、当面別添参考資料Ⅰを参照するなどにより、管下の児童福祉施設等に対し、衛生管理を徹底するよう指導されたい。

記

- 1 感染症予防のためには、手洗いの励行が重要かつ有効であり、児童、職員ともに手洗いの徹底を図ること。食事の直前及び排便又は排便の世話をした直後には、石鹼を使って流水で十分に手指を洗うこと。
- 2 特に、下痢便の排泄後又は下痢便の排泄の世話をした後は、直ちに石鹼を使って流水で十分に手指を洗った上で、消毒液で手指を消毒すること。
- 3 使用するタオルは、他人と共用しないこと。なお、タオルの個人専用化が難しい場合には、使い捨てペーパータオル等の利用も有効であること。
- 4 ビニールプール等を使用して水遊びをする際には、水に入る前に腰等を中心に体をよく洗うとともに、こまめに水の入替えを行うなど水の汚染防止に努めること。特に、下痢気味の児童等については、水に入れないよう十分注意すること。また、風呂で入浴する場合も、同様の扱いとすること。
- 5 保育所等においては、児童の健康状態等について日頃から家族と緊密な情報交換を行い、入所施設においても帰宅訓練時等に家族との情報交換に努めるとともに、嘱託医・保健所等との連携を図り、児童の健康管理に努めること。

また、一人ひとりの児童の健康を守るためには、家庭における健康管理が重要であることから、別添参考資料Ⅱを参照して保護者に対する食中毒予防等の注意喚起を行うこと。

(参考資料Ⅰ)

1 調理室等の汚染防止について

大量調理施設衛生管理マニュアル(以下「マニュアル」という。)Ⅱ—3—(3)のとおり汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)と非汚染作業区域(さらに準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・調製場、製品の保管場)に区分される。)を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済のもの(例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの)を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室等の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

2 シンクの清潔確保について

マニュアルⅡ—3—(8)のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業(食材の検収・保管・下処理)と非汚染作業(調理・盛り付け等)とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、

加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

(シンクの洗浄消毒作業手順)

- ① 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。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 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。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 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。

3 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について

マニュアルⅡ—5—(1)—③④によれば調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履き物の消毒施設を各区域の入口手前に設けることとあるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。

また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

4 調理器具・食器等の衛生的な保管について

マニュアルⅡ—5—(1)—⑧のとおり外部から汚染されない構造の保管設備を設けることにより清潔な環境の保持及び作業の軽減が図られるところであるが、食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管すること。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意すること。

5 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、左記の原材料等の保管管理手順に沿って行い、温度の記録については、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか②調理が終了した食品を速やかに提供したか③調理終了後30分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったかを実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(原材料等の保管管理手順)

(1) 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。(冷凍野菜は-15℃以下)
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- 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。

- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで 30 分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(2) 魚介類・食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で 2 週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10℃以下、魚介類については 5℃以下で保存する。(冷凍で保存するものは-15℃以下)。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

6 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして、中心部が 75℃以上の温度で 1 分以上又はこれと同等以上まで加熱したかを確認し、実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(参考資料Ⅱ)家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント(省略)

29 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について

平成 9 年 8 月 8 日 社援施第 117 号

厚生省大臣官房障害保健福祉部障害福祉課長、社会・援護局施設人材課長、
老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長通知

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、昨年の腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の発生により、施設の衛生管理の徹底について、特に指導をお願いしているところである。

しかし、本年も昨年と同様に腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒が多発し、また、社会福祉施設においても発生している状況にある。

食中毒の発生は、昨年の例からも食中毒の多発する夏期を過ぎても急激な減少が見受けられないため、今後とも、引き続きその予防について徹底を図る必要がある。

については、管下社会福祉施設の食中毒予防とその意識高揚を一層図るため、衛生管理の自主点検を別紙「社会福祉施設における衛生管理の自主点検実施要領」に基づき、遺漏なく実施されるようお願いする。

(別紙)

社会福祉施設における衛生管理の自主点検実施要領

1 目的

社会福祉施設が改めて衛生管理の自主点検を行うことにより、食中毒予防とその意識高揚を一層図ることを目的とする。

2 対象施設

社会福祉施設

3 実施期間

平成9年8月中の早い時期(実施日数は1日)

4 実施方法

- (1) 調理施設の衛生管理に関する責任者が、上記の実施期間内に別添の「自主点検票」に基づき実施する。
 - (2) 自主点検を実施した施設は、その結果について当該施設を所管する都道府県、指定都市及び中核市(以下「都道府県等」という。)民生主管部(局)担当課に報告する。
 - (3) 都道府県等の民生主管部(局)担当課は、各施設からの報告を基に改善指導を行う。
また、都道府県等の民生主管部(局)担当課は、必要に応じて、都道府県等の衛生部局に情報を提供するなど連携を図る。
 - (4) 都道府県等の民生主管部(局)担当課は、改善の状況について確認する。
- (自主点検票 省略)

30 児童福祉施設等における衛生管理等について

平成16年1月20日 雇児発第0120001号、障発第0120005号
厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局障害保健福祉部長通知

近年、0157等腸管出血性大腸菌感染症による食中毒発生事例や、レジオネラ症の発生事例が相次ぎ、また、重症急性呼吸器症候群(SARS)やインフルエンザ等の流行が懸念されるなど、感染症や食中毒等の発生防止について、社会福祉施設においても適切な対応を行うことが重要となっております。

このため、今般、「児童福祉施設最低基準」(昭和23年厚生省令第63号)、「婦人保護施設等の設備及び運営に関する最低基準」(平成14年厚生労働省令第49号)、「婦人保護事業実施要領」(昭和38年3月19日厚生省発社第34号)及び「母子福祉施設設置要綱」(昭和40年6月12日厚生省発児第145号)の一部を改正し、衛生管理等に関する規定の整備を行いました。これを踏まえ、児童福祉施設、婦人保護施設、婦人相談所一時保護所、母子福祉施設(以下「児童福祉施設等」という。)における具体的な衛生管理等について、下記のとおり定めましたので、貴職におかれましては、御了知の上、貴管内の関係機関・関係団体に対する周知等よろしくお取り計らい願います。

なお、本通知は、地方自治体(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項の規定に基づく技術的な助言であることを申し添えます。

記

児童福祉施設等の衛生管理等に当たっては、次の点に留意するものとする。

- (1) 水道法(昭和32年法律第177号)の適用されない小規模の水道についても、市営水道、専用水道等の場合と同様、水質検査、塩素消毒法等必要な措置を講ずること。
- (2) 常に施設内外を清潔に保つとともに、毎年1回以上大掃除を行うこと。
- (3) 食中毒及び感染症の発生を防止するための措置等について、必要に応じ保健所の助言、指導を求めるとともに、密接な連携を保つこと。

- (4) 特にインフルエンザ対策、腸管出血性大腸菌感染症対策、レジオネラ症対策等については、その発生及びまん延を防止するための措置について、別途通知等が発出されているので、これに基づき、適切な措置を講ずること。
- (5) 定期的に、調理に従事する者の検便等を行うこと。
- (6) 空気設備等により、施設内の適温の確保に努めること。

32 社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延対策について

平成 19 年 9 月 20 日 雇児総発第 0920001 号、社援基発第 0920001 号、障企発第 0920001 号、老計発第 0920001 号
厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、社会・援護局福祉基盤課長、社会・援護局障害保健福祉部企画課長 通知

社会福祉施設、介護保険施設等(以下、「社会福祉施設等」という。)における感染症の発生及びまん延の防止については、「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」(平成 17 年 2 月 22 日健発第 0222002 号、薬食発第 0222001 号、雇児発第 0222001 号、社援発第 0222002 号、老発第 0222001 号厚生労働省健康局長、医薬食品局長、雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長連名通知)等により施設内の衛生管理や感染症等発生時における報告等の対応をお願いしているところです。

過去 4 年間のノロウイルスによる感染性胃腸炎の報告は、第 40 週(10 月初旬)頃より増加する傾向にあり、本年は、第 36 週(9 月 3 日から 9 月 9 日)まで特別養護老人ホーム等において集団感染および死亡事例が発生しております。これから冬季をむかえ、空気の乾燥等により、感染が拡がりやすい状況になることも予想されます。このため、社会福祉施設等においては、感染を防止するための取り組み、おむつ交換や排泄介助時をはじめとする日頃からの手洗い、うがいの励行や衛生管理の徹底を指導するとともに、施設入所者および職員に、ノロウイルスによる感染が疑われる症状が表れた場合には、吐ぶつによる誤嚥や窒息の予防、吐ぶつやふん便の処理および施設内の消毒を徹底し、速やかに医療機関を受診するべき旨の注意喚起をして頂くようお願いいたします。

貴職におかれましては、保健衛生部局と連携しながら、管内市町村、関係団体、所管の施設等に対して、この旨の周知をしていただきますようお願いいたします。

なお、ノロウイルスに関する基礎知識や感染予防等については、「ノロウイルスに関する Q&A」に掲載されておりますことを申し添えます。

(最終改訂:平成 30 年 5 月 31 日の「ノロウイルスに関する Q&A」アドレス)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000209627.pdf>

33 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

平成 20 年 7 月 7 日 雇児総発第 0707001 号、社援基発第 0707001 号、
障企発第 0707001 号、老計発第 0707001 号
厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、社会・援護局福祉基盤課長、
社会・援護局障害保健福祉部企画課長、老健局計画課長 通知

社会福祉施設・介護老人保健施設等(以下、「社会福祉施設等」という。)においては、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成 9 年 3 月 31 日社援施第 65 号)及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」(平成 9 年 4 月 3 日老健第 83 号)の別紙「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号)の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」(以下「マニュアル」という。)に基づき、食中毒の発生防止等に努めていただいているところであるが、今般、ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成 19 年 10 月 12 日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策(提言)」の内容を基に、

- ・食品の加熱条件について、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は、85℃で 1 分間以上の加熱を行うこと
 - ・手洗い方法について、ノロウイルスを物理的に除去する目的で、作業開始前、食品に触れる作業の直前等は流水・石けんによる手洗いをしっかりと 2 回実施すること
 - ・便所の定期的な清掃及び消毒を行うこと
 - ・施設において利用者等が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウム等を用いた適切な処理・消毒を行うこと
 - ・調理従事者等の健康管理について、ノロウイルスの感染防止に努めるとともに、下痢・嘔吐等を呈しノロウイルスによる症状と診断された場合は、ウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える等の処理を執ること
 - ・ノロウイルスの流行期(10 月～3 月)には、必要に応じ定期的な検便検査にノロウイルスを含めること
 - ・社会福祉施設等においては、平常時から危機管理体制を整備すること
- 等の追加がなされたところであるので、管内の社会福祉施設等に対して周知願いたい。

なお、マニュアルは、同一食材を使用し 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用されるものであるが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等についても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努められるよう併せて周知願いたい。