

長 第 4 8 2 号
平成 2 5 年 1 1 月 2 1 日

各指定居宅サービス事業者（通所介護・通所リハ）
各指定介護予防サービス事業者（通所介護・通所リハ）
各指定介護老人福祉施設開設者
各介護老人保健施設開設者
各指定介護療養型医療施設開設者
各老人短期入所施設開設者
各養護老人ホーム施設長
各軽費老人ホーム施設長
各老人福祉センター管理者
各生活支援ハウス管理者
各有料老人ホーム施設長
各サービス付き高齢者向け住宅開設者

様

和歌山県福祉保健部福祉保健政策局
長寿社会課長
（公印省略）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

このことについて、ノロウイルスによる食中毒予防の観点から改正された旨、厚生労働省医薬食品局食品安全部長より別添のとおり通知がありましたので、お知らせします。

つきましては、大量調理施設（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）はもとより、中小規模調理施設等においても本通知の趣旨を踏まえ、引き続き衛生管理の徹底を図っていただきますようお願いいたします。

なお、本マニュアルは「きのくに介護deネット」の「介護サービス事業者の方々への通知」（<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/kaigodenet/careprov/careprovtop.htm>）からご覧いただけますので、ご活用ください。

記

主な改正事項

- ・二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、中心部が85～90℃で90秒以上加熱すること
- ・調理済み食品は、配膳時に人から汚染される可能性があることから、検食は、配膳後の状態で保存すること

サービス指導班

TEL 073-441-2527

FAX 073-441-2523