

写

食安発 0518 第 1 号

平成 24 年 5 月 18 日

各〔都道府県知事
保健所設置市長
特別区長〕殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 20 年 6 月 18 日付け食安発第 0618005 号））別添で示しているところです。

今般、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 24 年厚生労働省告示第 345 号）により添加物として弱酸性次亜塩素酸水が認められたこと及びノロウイルスの不活化に関するこれまでの知見を踏まえ、本マニュアルの一部を別添のとおり改正するので、対応方よろしく申し上げます。

なお、引き続き、同一食材を使用し 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する大量調理施設、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう申し上げます。