

生食監発0916第1号
平成28年9月16日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部
監視安全課長
(公印省略)

老人ホーム等における食中毒予防の徹底について

先般、老人ホームで発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事案について、平成28年9月2日付け生食監発0902第1号「腸管出血性大腸菌O157による食中毒患者の発生について」により通知したところですが、関係自治体による調査の結果、未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）が原因食品と判明しました（別紙参照）。

集団給食施設等において野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、「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28年7月1日付け生食発0701第5号）に基づき、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌するよう指導してきたところです。

今般の事案を踏まえ、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導方よろしく申し上げます。

また、上記マニュアルに従い、原材料及び調理済み食品の温度管理を行う等、引き続き衛生管理の徹底を指導するよう申し添えます。