食衛第８０７号
令和４年６月２４日

関係各課長　様

保　健　所　長

給食施設における食中毒防止の徹底について（通知）

標記の件について、令和３年の大阪府全域の食中毒発生件数は２６件（患者数４２８名）でした。鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒や調理従事者からの食品汚染等によるノロウイルス食中毒が多く発生したほか、ウエルシュ菌に汚染された弁当を原因食品とした患者数９０名以上の食中毒も発生しています。細菌性食中毒については夏場を中心に発生しやすいことから、食中毒予防対策はこれからの季節において一層強化する必要があります。

つきましては、次項の食中毒予防の３原則について給食施設関係者に改めて周知いただきますようお願いします。

なお、食品衛生法の改正により、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が制度化され、原則全ての食品等事業者に衛生管理計画の作成と実施状況の記録が義務づけられています。また、直営の給食施設（１回の提供食数が概ね２０食以上）については、保健所への営業届出が必要です。

食品衛生課ホームページにて、オンライン衛生教育資料（二次元コード左側参照）を掲載していますので、給食施設関係者にご活用いただくとともに、営業届が未届の施設におかれましては（二次元コード右側参照）早急に届出を頂きますようお願いします。なお、すでに届出を頂いている施設は再度の届出は不要であることを申し添えます。

【オンライン衛生教育資料の提供】

http://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/online.html

【営業届出制度が創設されました】

http://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/eigyoutodokede.html

食中毒予防の３原則

（１）つけない

ア　清潔な材料を使用する。

イ　野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行う。

ウ　手洗いを十分に行う。

エ　食器・調理器具類は、使用後殺菌消毒し、衛生的に保管する。

オ　ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

（２）増やさない

ア　速やかに調理・提供し、早く喫食してもらう。

イ　食品は表示された保存温度のとおり保管する。

（３）やっつける

加熱する必要のあるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部７５℃１分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上)。

＜問合せ先＞
担当課　食品衛生課　広域監視係
担当者　杉本　（内線３４６７）