

各法人 代表者 様

大阪府健康福祉部地域福祉推進室長

食中毒防止の徹底について（通知）

日頃から、健康福祉行政の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。さて、過日、府内の児童養護施設において、腹痛、下痢、軟便を主症状とする集団食中毒が発生しました。

つきましては、今後、食中毒が発生しやすい時期を迎えるにあたり、各法人におかれましても、従来から施設の衛生管理及び食材の提供並びに利用者及び職員の健康管理に留意されていることと存じますが、今一度、下記の食中毒予防3原則について周知徹底され、食中毒予防に万全を期されますようお願いいたします。

なお、食中毒や感染症等の発生時における報告については、「社会福祉施設等における感染症及び食中毒マニュアル（施設編）」（平成18年5月大阪府健康福祉部）により、速やかに対応くださいますようお願いいたします。

記

【食中毒予防の3原則】

（1）清潔の原則

- ア 清潔な材料を使用する。
- イ 手洗いを十分に行う。
- ウ 食器・調理器具類は、使用后殺菌消毒し、衛生的に保管する。
- エ ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

（2）迅速・冷却の原則

- ア 速やかに調理し、早く喫食する。
- イ 食品は冷蔵保管する。

（3）加熱の原則

- ア 加熱するときは、75 で1分以上中心部まで十分に加熱する。
（ノロウイルスには、85 で1分間以上の加熱が必要です。）

（問い合わせ先）

大阪府健康福祉部 地域福祉推進室 法人指導課
監理グループ 岡崎・小島

06(6941)0351(内線:2493)