＜別添3＞

食 中 毒 予 防 重 点 監 視 指 導 事 項

ノロウイルス等食中毒予防対策	ノロウイルス食中毒は、従事者からの二次汚染を考慮し、次の対策を重点的に実施する。
	・　集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認記録の徹底に関する指導 ・　集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底に関する指導 ・　手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
サルモネラ食中毒予防対策	サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。
	・　食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の指導及び確認 ・　流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ・　集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
カンピロバクター食中毒予防対策	カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。
	・　食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導及び細菌検査による衛生管理状況の検証 ・　認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・　食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ・　集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
腸炎ビブリオ食中毒予防対策	腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。
	・　魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
腸管出血性大腸菌よる食中毒予防対策	Ｏ１５７等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合が考えられることから次の対策を重点的に実施する。
	・　食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理に関する指導及び細菌検査による衛生管理状況の検証 ・　食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ・　集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ・　食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いに関する指導
ふぐ毒による食中毒予防対策	・　有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・　ふぐ取扱施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び取扱いの徹底に関する指導