

専門委員会での論点整理

論点	検討事項	検討要素
調理従事者が感染源となった食中毒事例の分析	調理従事者が感染を受ける要因とリスク	<p>人（家族、同僚、職員・関係者、施設利用者、その他）</p> <p>食品（カキ、カキ以外の二枚貝、その他）</p> <p>施設（トイレ、ドアノブ、その他）</p> <p>従事者の健康管理教育</p> <p>その他（残飯、食器、その他）</p>
	感染者が調理に従事	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の就業規則 ・健康チェックの方法 ・検便の実施（費用対効果、検査方法、頻度、その他）
不十分な手洗いの原因分析	手洗いの励行が十分に徹底しない理由とリスク	<ul style="list-style-type: none"> ・個人衛生（研修、モラル、業務体制、その他） ・組織的な管理体制（確認の有無と方法、監督・責任体制） ・施設や設備（整備不良、配置不足、その他）
食品の加熱条件	85℃ 1分間の消毒条件の根拠と有効性	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の調理温度 ・リスクの高い食品と調理方法 ・カキ等の二枚貝の調理条件
様々な消毒剤の有効性と塩素系消毒剤の使用方法	酸性条件下で次亜塩素酸を使用することの可否	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌効果 ・使用実態 ・塩素ガスの発生する恐れ ・メーカーのコメント