

大学祭の模擬店における 食品衛生上の注意点

本日のテーマ

- 模擬店の注意点について
- 食中毒について
- 食中毒事例の紹介

天白保健センター健康安全課食品衛生・動物愛護等担当

学園祭の目的

- 学生同士の親睦を深める
- 日頃の活動を展示、発表する
- 企画、立案、実行する力を身につける
- 外部の方々へ学校を解放する

模擬店について

- 学園祭で出店される模擬店では、訪れたたくさんの人々に対し食品を提供するところになります。提供される食品は食中毒などの事故を起こさないよう安全でなければなりません
- ひとたび食中毒となれば、その責任は模擬店出店者だけでなく、実行委員会や学校にもかかってきます
- みなさんで協力して注意事項を守り事故のない楽しい学園祭にしましょう

食中毒事件賠償金

原因	事件概要	被害者数	支払金額 (円)
ノロウイルス	提供した料理によるノロウイルス食中毒(1人入院)	29	130万6989円
ノロウイルス	提供した弁当によるノロウイルス食中毒	130	357万3537円
カンピロバクター	提供した料理によるカンピロバクター食中毒、喫食者の1人に重度の後遺症を発症させた。	2	1億1千万円
異物混入	製造したハムに異物が混入しており喫食した人の歯を欠損させた	1	44万6658円

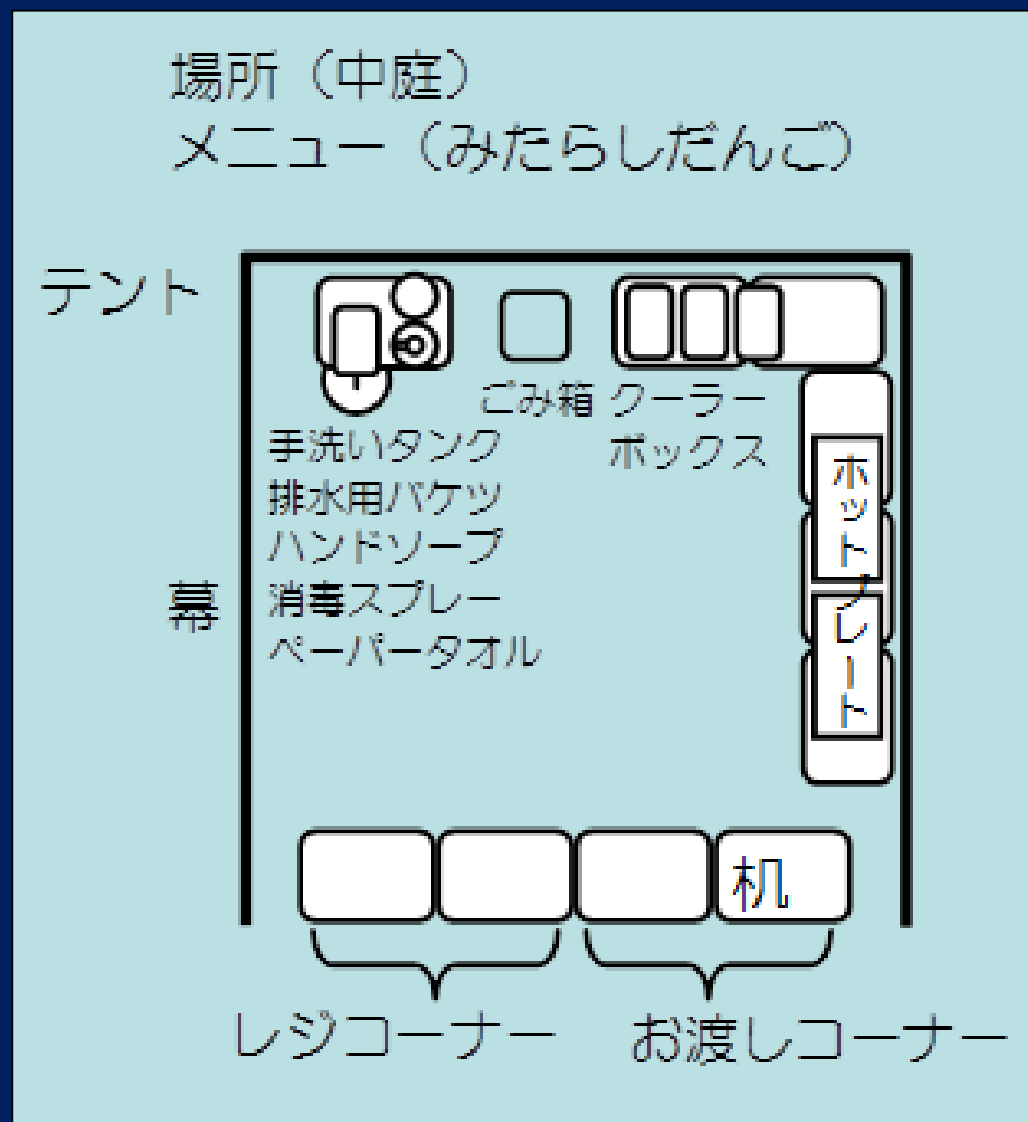
保健センターに提出するもの

- 調理工程計画表
→各ブースの出展者が記入
- 配置図
→ブース内設備のレイアウトを記載

食品取扱い調査票1

- 提供する品目や作り方をまとめたもの
- 調査票はできる限り具体的にイメージやシミュレーションをし、詳しく、漏れのないように記入する
- 当日は調査票に従い、実施する

食品取扱い調査票2 (配置図例)



施設について

- テントを張り、側部・背部は幕を張る。幕が無い場合は机などを置く
- 手洗い設備(手洗いタンク・排水用バケツなど)を必要な数用意し、ハンドソープ、消毒用アルコールスプレー、ペーパータオルを設置する
- 洗浄設備(調理器具洗浄用)を設置する

施設について2

- 温度管理が必要な食材を使用する場合はクーラーボックス、冷蔵庫を設置
- ゴミ箱や、ごみ袋を設置する
- 調理はテントの中で行い、調理は奥とする
- レジと食品の渡し口は分ける

メニュー

- 原則は「大学祭で調理・販売できる品目」のリストから選ぶ
- 1ブース1種類とし、簡易な調理で熱を加えて食べるものにする
- 出店者自身で調理を完結させ、客に調理させるような形態の出店は控える
- それ以外のメニューにする場合は、簡単な調理で熱を加えて食べるものにし、実行委員会に相談する

食材について

- 原材料は既製品や下処理済みの食材を使用する。
- 生肉は必ずカット済みのものを使う
→ 下処理の必要のないものを購入する
- ドリンクに牛乳は使用しない
- 泡立てが必要なホイップクリームは使用しない

食材について2

- 調理に使用する氷は市販品を使用する
→自分で作った氷は使用しない
- 食材はできる限り使用直前に購入し、期限の確認を徹底する
- 食材は保存方法、保存温度を守り、ふた付きの容器などで衛生的に保管する
- 食材はその日に使い切り翌日に持ち越さない

下処理について

- 本来は調理実習室等で当日朝カットすることが望ましいが、大学内にない場合は
• • •



- 必ず野菜だけにする
- 必ず当日朝カットする
- クーラーボックスや発泡スチロール等に十分な保冷剤を入れて保管する

調理器具、食器

- 食器は使い捨てのものを使う
- 調理器具、食器は衛生的に保管すること
- 器具は定期的に洗浄、消毒を行うこと

調理について

- 各ブースでは最終加熱工程、盛り付け、トッピングなどの簡単な調理にとどめること
- トングやビニール手袋を使用し、直接食品に触れない。ビニール手袋は定期的に交換する
- 加熱は十分に行うこと、卵の割置きはしない
- 前日、自宅調理は絶対に行わない

調理従事者

- ブースの責任者は調理従事者の健康状態の把握に努め、体調が悪い、手に傷がある場合は調理をさせない、しない
- エプロン、帽子、マスク、使い捨て手袋などを着用する
- 特に調理前、トイレの後などはこまめに手洗いを行う
- 調理従事者とレジ担当は分ける

販売

- 作り置きはせず、調理してから時間のたった食品は廃棄する
- 食品に直接日光が当たらないように注意すること
- 販売後は早めに食べるよう声かけする
- 売り歩きなど、テント以外での販売はしない

過去のNG例 1

- 小豆(乾燥豆)を煮る工程からお汁粉をつくる
→既製品の煮小豆や小倉あんを使用する
- スイートポテトをイモを蒸す工程から作る
→材料から作るのは不可
- トッピング用のタレを自作し作り置き
→加熱の有無に関わらず既製品を使用

過去のNG例2

品目	内容
大根おろし	現場でのすりおろし、既製品使用 両方とも <u>不可</u>
キムチ	最後にトッピングするのは <u>不可</u> 材料として加熱提供するなら可能
オーロラソース	ソース同士を混ぜ合わせは <u>不可</u> マヨネーズとケチャップをそれぞれトッピングするのは可能

食中毒について

食中毒って？

- ・ 食中毒とは、有害物質を含む食品を摂取することで起こる、嘔吐、腹痛、下痢、等の急性胃腸炎、急性神経麻痺のこと

どうしたら症状が発生するの？

ウイルス・菌ごとの発症菌数以上を体内に摂取した場合に発症（個人差あり）

病因物質	発症菌数(推定)
セレウス菌・黄色ブドウ球菌	10万
腸管出血性大腸菌	10～100
ノロウイルス	10～100
カンピロバクター	500
サルモネラ属菌の一部	1

食中毒予防3原則

食中毒予防の3原則

1
食中毒菌を
付けない

ヒト・食品・器具の
清潔保持



2
食中毒菌を
増やさない

調理は迅速に
冷蔵保存



3
食中毒菌を
殺す

十分な調理加熱



つけない 増やさない やっつける

食中毒菌が増えるための3つの条件

ココに注意 !!

温度

多くの食中毒菌は30～40℃で活発に増殖します。なかには10℃以下の低温を好んで発育する菌もあります。

ほとんど死ぬ

活発に繁殖する

低温細菌発育する

発育しない

60℃

50℃

40℃

30℃

20℃

10℃

0℃

-10℃

-20℃

栄養分

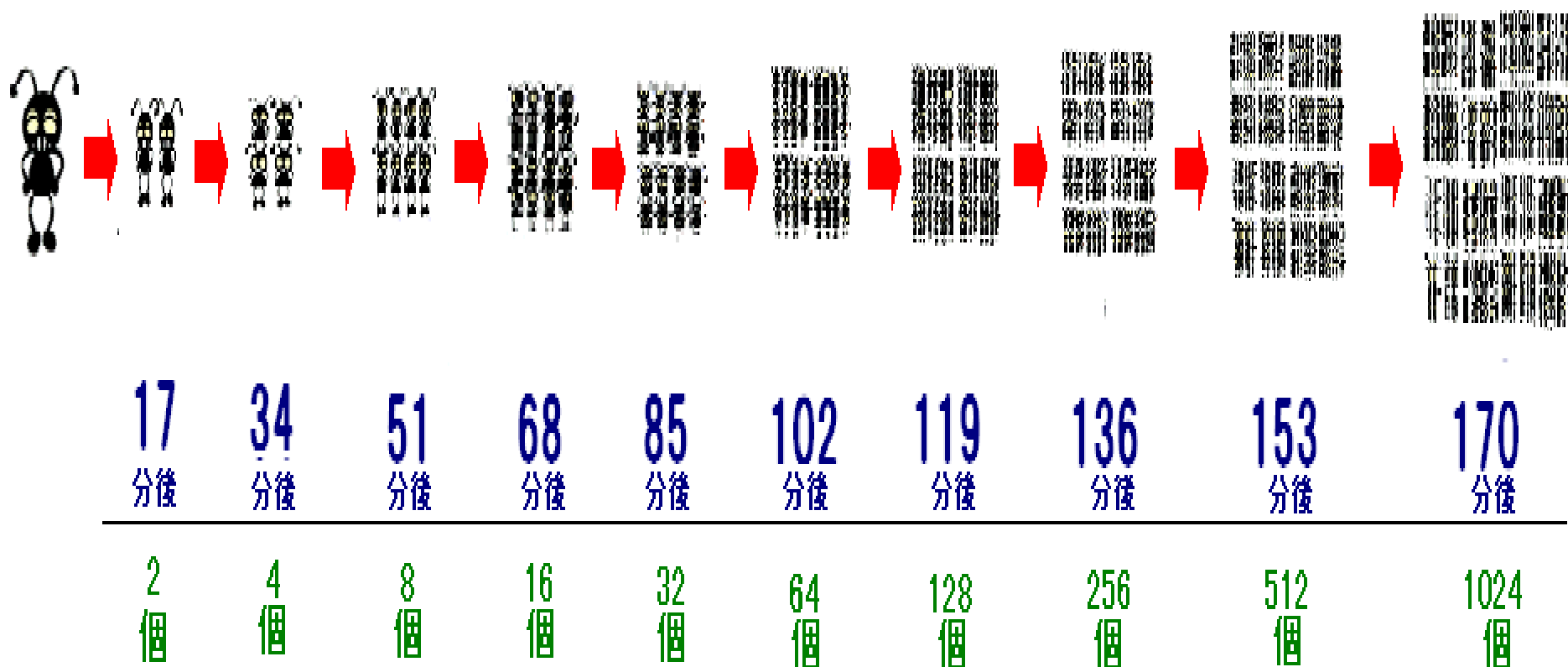
食品中には栄養分がいっぱい。適当な水分や温度があれば増殖を始めます。

食中毒菌が増えるための
3つの条件

水分

菌が増殖するには水分が必要。したがって、乾燥した食品や塩分・糖分の濃度が高い食品は菌が増殖しにくい食品といえます。

病原性大腸菌1個が最適の環境で170分後に増える数は？



食中毒事例について

事例 1

大学祭模擬店における食中毒

平成20年6月、大学の学園祭の模擬店を原因とする75名の食中毒患者が発生しました。原因食品は、クレープで、皮が前日に学生宅で調理されていた。

クレープの皮の一部は冷蔵保管されていたが残りは常温保管されていた。皮は素手で取り扱われており、保管中に黄色ブドウ球菌が増殖し、毒素が産生されたものであった。

黄色ブドウ球菌



どこにいるの？

健康な人でも2～3割が鼻腔や鼻の下、手指、毛髪、腸管内などに保菌しており、特に傷や化膿しているところからは必ずといってよいほど見つかる。

黄色ぶどう球菌による食中毒

食品中で増える



毒素（エンテロトキシン※）を産生

※熱に強い。
100℃30分でも
壊れない



食べる

事例2

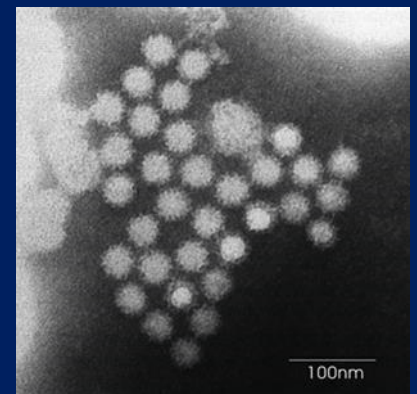
刻みのりを原因とした食中毒

平成29年2月24日東京都内で学校給食を原因とする1000人を超える食中毒事件が発生した。原因は給食に使用された刻みのりであった。

刻みのりを製造した会社では、作業者が体調不良であったにもかかわらず、素手で製品を触れるなどしながら製造を行い、ノロウイルスに汚染した製品を出荷を行ってしまった。

ノロウイルスとは「いわゆる胃腸風邪」

- ヒトの小腸のみで増え、胃腸風邪のような症状をおこす
- 非常に少量（100個以下）のウイルスで症状をおこす
- 感染していても症状が現れない人もいる
- 感染者の糞便中にはウイルスが含まれ食品を汚染する場合がある



事例3

露店における食中毒

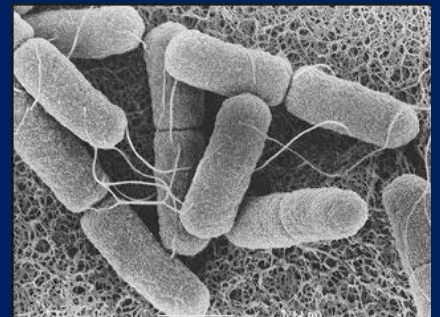
平成26年7月、露店を原因とした510名の食中毒事件が発生した。原因食品は冷やしきゅうり（漬物）だった。

何らかの原因できゅうりが腸管出血性大腸菌O-157に汚染されたことが原因。

販売されたきゅうりは殺菌工程がなく、温度管理もされていなかった。

腸管出血性大腸菌O-157とは？

- 人や家畜の消化管に存在し、生肉や二次汚染された野菜などから検出される
- 感染すると発熱、下痢、腹痛、血便、溶血性尿毒症症候群などの症状が起き、高齢者や乳幼児は重症化することもある
- 熱に弱く75℃1分以上の加熱で死滅するのでしっかりと加熱する



問題

- ・ Q：トイレ使用时、便中の成分が手に触れないためにはトイレットペーパーは何枚重ねる必要があるか？

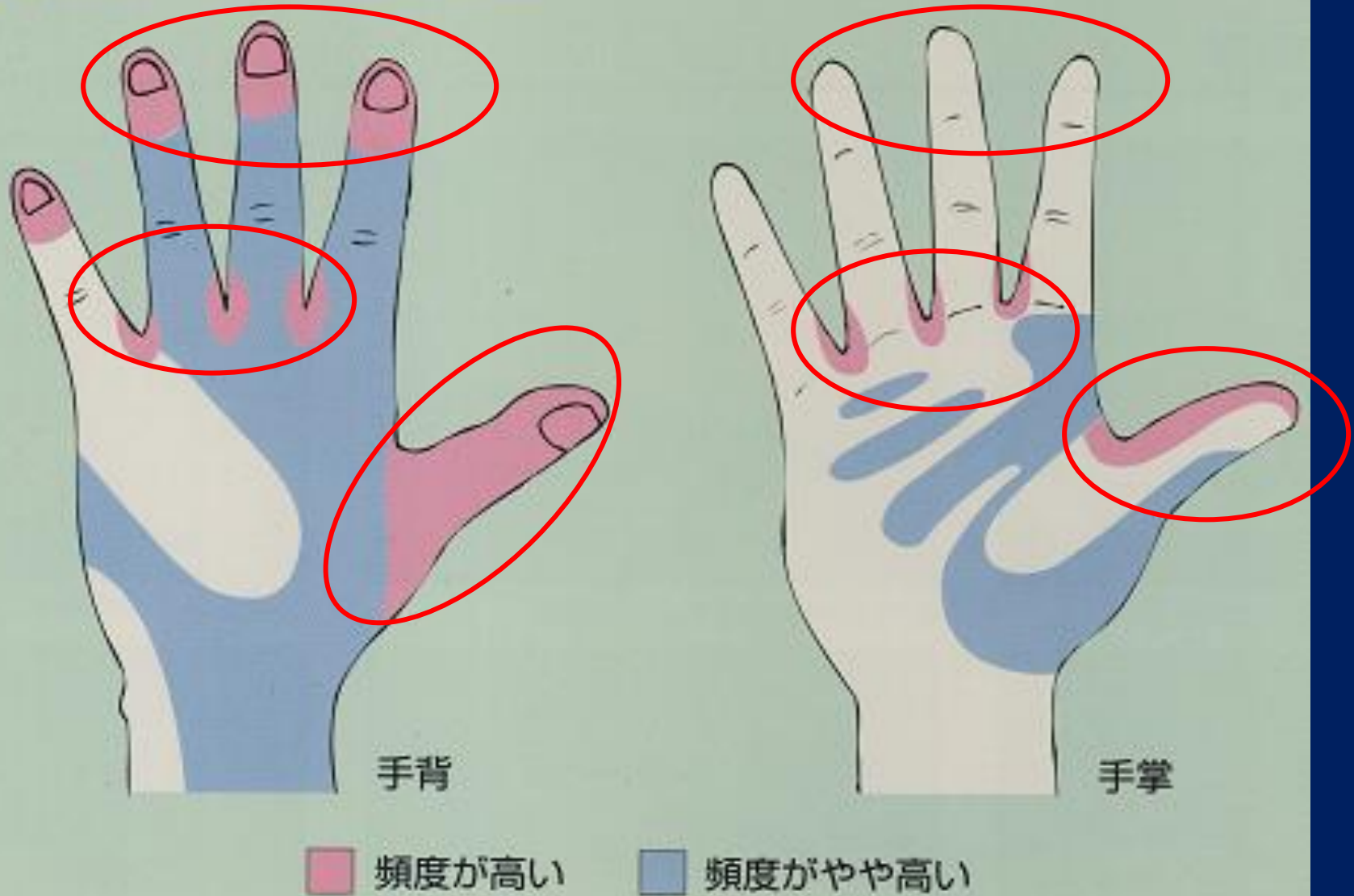
- 1 4枚
- 2 8枚
- 3 16枚
- 4 32枚

トイレ後の手にはほぼ確実に汚染が手に付いている！

トイレの後にはしっかり手を洗いましょう！

手洗いで汚れが残りやすいところは？

■手洗いミスの発生部位



実際に手洗いをしてみましょう！



①爪を切り、時計・指輪等をはずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



③手の甲を伸ばすようにこする。



④指先・爪の間を
念入りにこする。



⑤指の間を洗う。



⑥親指と手のひらを
ねじり洗いする。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。



⑨ペーパータオルでふ
きとって、よく乾かす。

※アルコールスプレーや、逆性石けんを使用し、消毒を行いましょう。(ノロウイルスには十分な効果はありませんが細菌等には有効です。)

食中毒を予防して
楽しくおいしく安全に！！

