

バザーの衛生について

室蘭工業大学祭事前説明会 (飲食物出店者対象)

北海道室蘭保健所生活衛生課食品保健係

1 食中毒とは…

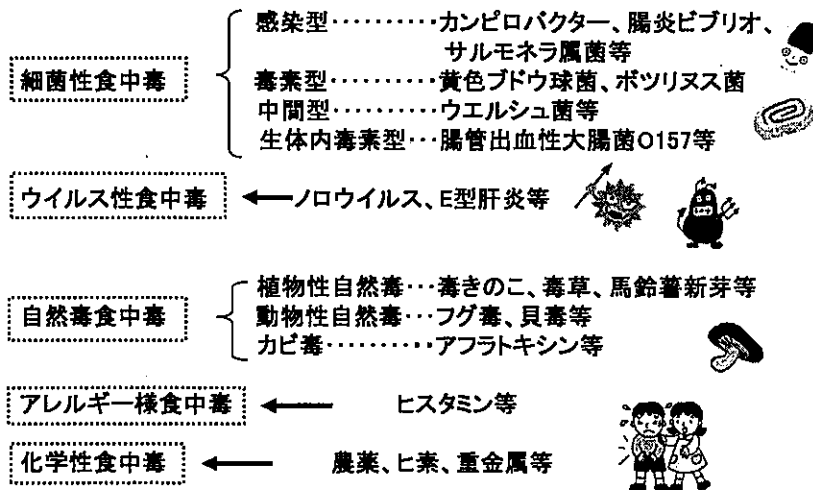


一般に食中毒とは、有害・有毒な微生物や化学物質等毒素を含む飲食物を人が口から摂取した結果として起こる、下痢や嘔吐や発熱などの疾病(中毒)の総称である。

内容

- 1 食中毒とは
- 2 食中毒予防の3原則
- 3 出店の際の注意点
- 4 実際に起きた食中毒事例
- 5 その他

食中毒の分類



主な病因物質別の潜伏時間と症状

病因物質	潜伏時間	症状	汚染されやすい食品
サルモネラ属菌	6~72時間	腹痛、発熱、下痢。 1週間程度で回復。	汚染された卵や食肉・その加工品等
腸炎ビブリオ	8~24時間	下痢、激しい腹痛、発熱、吐き気、嘔吐。2~3日で回復。	魚介類の刺身等
カンピロバクター	1~7日	下痢、腹痛、頭痛。めまい、筋肉痛、発熱。	鶏のささみ、肉の生焼け、サラダ・生水等
ウェルシュ菌	8~12時間	下痢、腹痛、腹部膨満感。症状は軽く数日で回復。	カレー、スープ等大量に調理された食品
黄色ブドウ球菌	1~3時間	激しい嘔吐・吐き気、下痢、腹痛。24時間程度で回復。	手指を介して汚染された食物等
ボツリヌス菌	8~36時間	目のかすみ、まぶしさ、神経麻痺。死亡率が高い。	いづし、真空パック食品等
腸管出血性大腸菌	1~10日	下痢、血便、腹痛、嘔吐、倦怠感、発熱。	加熱不十分な肉等
ノロウイルス	1~2日	激しい嘔吐、下痢、腹痛、発熱、咽頭痛。通常3日程度で回復。	生力キ等

2 食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける



原則1 つけない



● しっかり手洗いをする

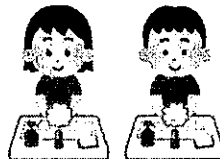
方法：「衛生的な手洗い」の実践

タイミング：① **調理前**

② **トイレ** のあと

③ **肉や魚** を取り扱ったあと

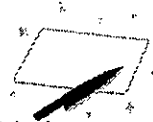
④ **生食用食品** を取り扱う前



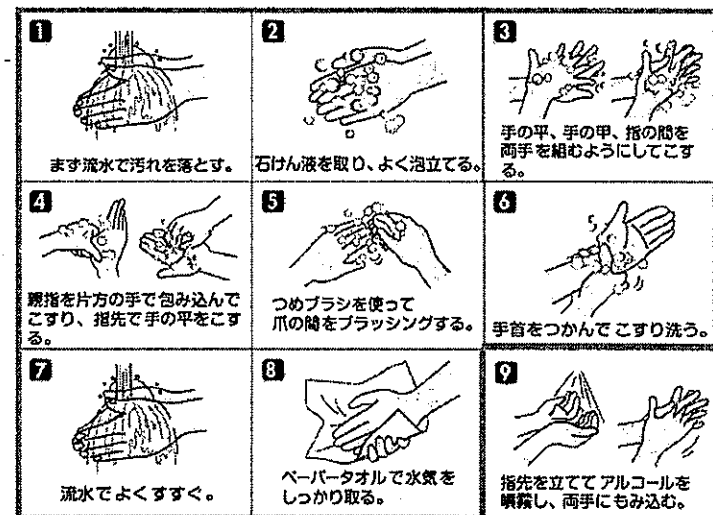
● 清潔な調理器具を使う

・まな板や包丁は **用途別** に使用

・洗剤で汚れを落とし、適切な方法で消毒



衛生的な手洗いの実践



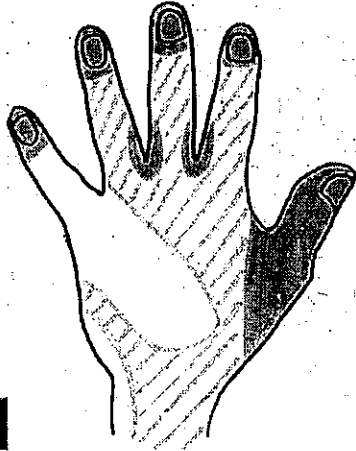
洗い残しが生じやすい場所

最も注意

比較的注意

注意

左手:手の甲



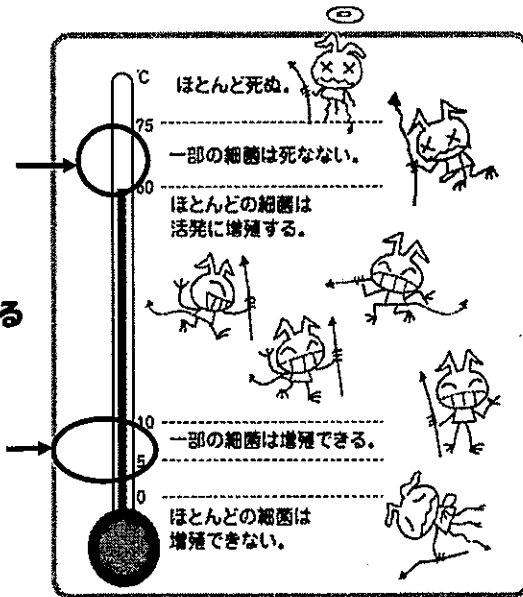
左手:手のひら



細菌の 増殖温度 (参考)

ゆっくり増える ↑
室温 = 猛スピードで増える
ゆっくり増える ↓

**10℃以下で
冷蔵保存!**

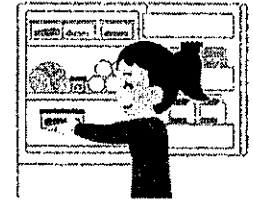


原則2 増やさない



●クーラーボックスや冷蔵庫で食品を保冷する (室温に放置しない)

●作り置きしない



原則3 やっつける



●中心温度 75℃以上・1分間以上 加熱する

ノロウイルスは・・・

●中心温度 85℃以上・1分間半以上 加熱する

注意



(芽胞菌)

(毒素産生菌)



食中毒予防法のまとめ

つけない・増やさない・やっつける

		食中毒菌	ノロウイルス
つけない	手を洗う!	石けん、消毒剤を使って洗う	物理的に洗い流す
	調理器具を洗う	洗剤も使ってこまめに洗う	洗剤も使ってこまめに洗う
増やさない	調理器具を消毒する	アルコール消毒液	次亜塩素酸ナトリウム、熱湯
	食品・食事を低温で保管する	20~60°Cを避け冷蔵庫で保管	(細胞の中でしか増えない)
やっつける	加熱調理する	75°C1分間以上	85°C1分間半以上

食中毒を起こさないために…

3 出店の際の注意点

注意して欲しいポイント

- ① 生野菜は出さないこと
(茹でるか焼く等、加熱すること)
- ② 当日作れるものにする
- ③ 簡単に作れるものにする
(焼く、揚げるのみで作れるもの等)
- ④ 食品の取扱いに気をつける
- ⑤ 体調の悪い人は調理しない

① なぜ、生野菜を使っちゃいけないの？

◆生野菜は「加熱工程がない…」ということとは！？

- 野菜の表面についている菌
- 調理する人の手にいる菌
- 器具についている菌 等々

→野菜に付いてしまった場合、菌は残ってしまう

加熱工程(焼く・茹でる等)を入れて

提供しましょう！

② なぜ、前日調理できないの？

◆前日に調理するという事は・・・

細菌(食中毒菌)に増殖する時間を与えるということ！

◆よくある事例

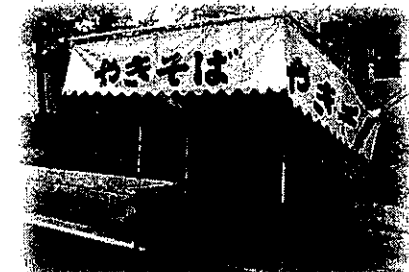
【ウエルシュ菌による食中毒(カレー、シチュー等)】

前日にカレーを調理

⇒加熱によりほとんどの菌は死滅するが、熱に強い
ウエルシュ菌は芽胞を形成

⇒カレーの温度が増殖に適した温度になると、
食中毒菌が一気に増殖

③ なぜ、簡単な調理だけしかできないの？



～お店と出店を比較してみましょう～

お店と出店の比較

お店(固定店舗)	出店(イベント時)
許可を受けた施設(=設備が整っている)	屋外でテント等の簡素な施設
調理器具は汚れてもすぐに洗える、数も十分にある	必要最低限の器具
手洗い以外にもしっかりと洗浄設備	直結の水道なし
調理のプロ	調理するのは学生

どんなメニューなら提供できるの？

- やきそば、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト等の焼きもの
- フライドポテト、からあげ等の揚げるもの
- クレープ、かき氷、チョコバナナ、わたあめ

<いわゆるお祭りで見かけるようなもの>

- 生のもの(野菜、たまご等)
- 前日調理(下処理も含めて)
- 焼く、揚げた後、さらに切る等、手を加える

調理施設の設備や調理に従事する人の数等を考慮して、能力以上の調理を行わないようにすることが大切です。

④ 食品の取扱いに注意！

◆食品は信用のおける業者から購入し、数量とともに品質、鮮度、賞味期限等を必ず確認すること(温度、色、臭気等を必ず確認しておくこと)。

* カット済み食材を使用すると包丁やまな板を使用しなくてすむので、より安全です。

* 温かい物は傷みが早いので、早急に食べるとともに、持ち帰りにならないよう注意しましょう。

◆食品を一時保管する場合は、保管場所と保存温度に注意し、汚染及び腐敗の起こらないようにすること。

* 直射日光が当たらないようにしましょう。

* 冷蔵庫、クーラーボックス、蓄冷材等を活用し温度管理を行いましょう。

食中毒が起きてしまったら、
どうなってしまうでしょう？

4 実際に起きた食中毒事例

⑤ 体調管理に気を付けて！

◆体調の悪い人が調理すると…

自分が保有している食中毒菌を食べ物に付着させる可能性がある

食中毒を防ぐために、

大学祭当日に飲食物に触れる人の体調を確認しましょう！

⇒飲食物に触れる作業はさせないこと。

体調の悪い人の他、手指に傷がないか確認しましょう！

⇒傷口に細菌が繁殖している可能性があるため、

絆創膏+使い捨て手袋をして作業すること。

ある大学で実際に起きた食中毒

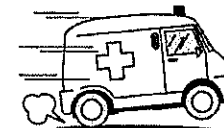
【経緯】

◆模擬店で提供されたクレープを食べた学生等70名程度が、嘔吐、下痢等の症状を発症

◆食品残品、従事者便、従事者の手指から黄色ブドウ球菌を検出

◆クレープの皮は販売前日に学生宅で調理・包装され、冷蔵庫または室温(30℃前後)で保管

◆作業はすべて素手でしていた。



ある大学で実際に起きた食中毒

【食中毒事件が起きた結果】

- ◆通報のあった翌日が大学祭の最終日だったが、飲食物の出店だけでなく、全企画を中止
- ◆TV、新聞、ネットでも取り上げられ、大きなニュースになり、翌年の大学祭では飲食物を取り扱う企画の自粛対応



まとめ

◆簡易な調理にする

※下処理がない(少ない)ものにする。

下処理がある場合は、テント内や自宅ではなく、大学の調理室等、屋内の水回りが整っているところで行うこと。(作業工程が複雑なものは指導が入ります)

◆ルールを守る

※当日調理、食材保管時の温度管理、中心部までの加熱。

◆手洗いをしっかりする

※屋内の下処理場所及びテント内においても手洗いができるような設備を整えること。(手洗い用ポリタンクの設置)

5 その他

- ◆万一の事故に備えて、提供品を50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、2週間以上冷凍庫(-20℃以下)に保存すること(検食の保存)。

※50gは検査に必要な最低量です。50g以上保存するようお願いします。

- ◆万一事故が発生した場合には、患者を速やかに受診させること。
- ◆食中毒の発生が疑われる場合には直ちに保健所へ通報すること。

食中毒予防の三原則を守って、楽しい大学祭にしましょう!

