

文化祭実行委員， イベント担当者向けガイドライン

食品を取扱う場合の衛生管理について

慶應義塾の各キャンパスや一貫教育校における学園祭やイベント， 行事においては， 模擬店が出店されたり食品を調理したりする機会があると思われませんが， 食中毒予防のためには細心の注意が必要です。

実行委員またはイベント担当者は， 必ず各地区保健管理センターの指導を受けるとともに， 管轄の保健所に届出をしてください。本書類に記載がなくても， 保健所から取り扱わないように指示される場合があります。食品の取扱いについてよく理解し， 模擬店の調理担当者へ広く周知， 指導してください。当日はきちんと運営されているか定期的に巡視してください。

■食中毒予防の3原則 「つけない」「増やさない」「やっつける」

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ進入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌やウイルスなどを食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、「やっつける（殺菌する）」という3つのことが原則となります。

その1 「つけない」ためには・・・洗う！

手にはさまざまな細菌やウイルスが付着しています。食中毒の原因菌が食品に付かないように、必ず手を洗いましょう。また、調理者の手に傷がある場合や、下痢や発熱がある場合は調理を控えてください。

消毒薬、エタノールティッシュ、ペーパータオル、マスク、衛生手袋、ヘアキャップ等の使用については、各地区保健管理センターの指導に従ってください。

- 調理を始める前
- 生の肉や魚・卵などを取り扱う前後
- トイレに行った後
- 髪に触れたり、鼻をかんだりした後
- お金に触れた後など



また、肉や魚などから、野菜などへ病原菌が付着しないように、まな板や洗浄するスポンジは使い分け、使用の都度、きれいに洗いましょう。焼肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。



食品の保管の際にも、細菌が食べ物に付着しないよう、食品は密封容器に入れたり、ラップをかけたりすることが大切です。

その2 「増やさない」ためには・・・低温で保存する！

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になります。食品に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食品を提供することが大事です。



その3 「やっつける」ためには・・・加熱処理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。目安は中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。

ふきん、まな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。

熱湯で殺菌できない場合には、洗剤でよく洗浄し、エタノールや次亜塩素酸などの消毒薬を利用しましょう。



■メニューを決める際の注意事項（保健所の規則・指導に基づく）

* 飲酒についての取り扱いは、各地区学生部、保健管理センターにご相談ください。



乳製品・生クリーム・生卵・豆腐類・貝類・生野菜（サラダ等）・生の果物

これらの食材は、確実な冷蔵温度管理が必要であり、わずかな不注意で病原菌に汚染される可能性が高いので、取扱わないでください。パンにはさむ生野菜，ヨーグルト，市販の生クリーム，フルーツジュースなども同様です。



肉・魚（タタキ，ユッケ，刺身など生のもの）

生や不完全な加熱による肉や魚はわずかな不注意で食中毒の原因になります。加熱する場合でも、賞味期限の確認，確実な温度管理による保存を行った上で，食材の中心部の温度が75℃で1分以上になるように加熱し，調理後すぐに提供されるようにしなければなりません。

特にひき肉は，加熱したとしても火がまんべんなく通りにくく，加熱ムラが起きやすいので使用しないでください。

主食類

ごはん類・パン類（市販品を除く），

うどん・きしめん・そば・フォー・

そうめん類，カレーライス，シチュー類・

とろみのあるスープ類



ごはん類は，食するまでに時間が経過している場合，病原体が増殖する可能性が高いので取扱わないでください。パン類は市販品のみ可です。

小麦粉やそば粉などから，自前で生地を作ることは手指衛生や使用する水の管理が難しいうえに，生地をねかせている時間に病原菌が増殖しやすくなります。手指の傷から汚染される黄色ブドウ球菌や，混入したセレウス菌による食中毒が数多く報告されています。また，水にさらして提供するものは，病原体に汚染される危険性が高いことより，うどん・そば・そうめん類は，取扱わないようにしましょう。

また、とろみのあるカレー、シチュー類は、不適切な温度管理、不十分な加熱による食中毒発生の危険が高い調理品ですので、取扱いはやめましょう。これまでも、ウェルシュ菌などによる食中毒事例が多く報告されています。この細菌は熱に強い芽胞を作るため、他の細菌が死滅する高温にまで加熱しても生き残ります。その後、食品の温度が下がると急速に増殖を始めます。『加熱済食品は安心』という考えがウェルシュ菌による食中毒の発生原因となっています。

焼きそば・ラーメン・パスタ類

麺は既製品を使用し、当日に茹でること（水さらしは不可）。その場で確実に加熱して提供してください。また、細菌が増殖しやすい、とろみのあるスープやあんかけにはしないでください。



焼き鳥・バーベキュー（ブタ肉，牛肉，トリ肉）・シシカバブ・

ハム・ソーセージ類

生肉の状態から焼き上げるのは、わずかな不注意で加熱不足による食中毒が発生する可能性が高いのでやめましょう。加熱不十分が原因となり、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌（0157）などによる食中毒の事例が数多く報告されています。ハムやソーセージ類の加工肉も、十分な過熱が必要です。

すでに加熱調理された後の冷凍食品を使用し、その場で十分な加熱をして、作り置きすることなく、即座に提供することが必要です。



お好み焼き・たこ焼き・ピザ・チヂミ・クレープ類

使用する食材に関しての適切な温度管理による保存に注意を払い、その場ですばやく生地を調整した後に、直ちに十分に熱した鉄板で完全に火を通すようにしましょう。タネの作り置きは禁止です。

特に、食材として肉類、魚介類、卵を含む場合は、食材の中心部の温度が75℃で1分以上になるように加熱し、調理後すぐに提供されるようにしなければなりません。ピザ類は、冷凍された既製品のピザ生地に、事前に細切りした具をのせて、その場で焼いたものを提供するようにしてください。



豚汁・田舎汁・味噌汁・おでん・(とろみのない) スープ類

その場で煮込んだものである必要があります。具材を含め、完全に火を通して殺菌された状態を保つ必要があります。作り置きや売れ残りの再使用は厳禁です。また、とろみがついているものは不十分な加熱になりやすく、気泡の中で病原菌が繁殖する可能性があるので使用しないでください。



ゼリー・タピオカ・あんこ・チョコレートソース・ジャム・アイスクリーム等のスイーツ類

自前で調理することはやめ、調理済の製品を使用するようにしましょう。あんこ、チョコレートソース、ジャムは手作業で取り分けしなくて済むよう、市販品のパッケージをそのまま利用してください。

タピオカも、その場でゆでる作業はせず、すでに仕上がっている市販品を利用しましょう。アイスクリーム類は個別に包装されている既製品のみにし、スプーンで取り分ける必要がないものを使用してください。



クッキー・スイートポテト・スコーン・カップケーキ類

クッキーやカップケーキは、市販品か冷凍食品を当日にその場で完全に焼き上げたものにしましょう。トッピングも、乳製品・生クリーム・生卵、生フルーツ類は使用しないでください。病原菌が混入しやすいので、生地をこねる作業はやめましょう。



餅・白玉・団子・トッポギ類

既製品を使用し、当日にその場で確実に加熱して提供してください。

餅つき

* 学生だけの調理は許可していません。実施前に各地区保健管理センターにご相談ください。

手指の殺菌のために、食品に触れる前にならず、石けん・消毒剤を用いて手洗いを入念に行う必要があります。ノロウイルスによる食中毒の報告が数多くあります。特に餅のつき返し、成形作業の前の手洗いによる消毒が重要です。つきあがった餅は、作り置きすることなく、その場ですぐに食べるか、冷えたものは必ず完全に火を通すようにする必要があります。



■その他の注意事項

- 前日はもちろん、当日でも調理して作り置くことは厳禁です。
- 大量に調理せず、調理して2時間以上経過した食品は、売れ残っていても破棄してください。
- ミキサー、ブレンダーは、病原菌が拡散する原因となることが多いので使用しないでください。
- 当日、冷蔵庫が使えない場合には、氷を満したクーラーボックスを使ってください。
- マヨネーズやソースなどの調味料は、できるだけ冷蔵を保ってください。
- コップ、皿、箸、フォーク類の使いまわしは厳禁です。
- 食品の売り歩きはやめましょう。
- 早食い大食い企画は厳禁です。

■チェックリスト（模擬店団体への指導の参考にしてください）

調理上の注意

- 調理前、食品や調理器具以外のものに触れた後、お金を取り扱った後に石鹸、流水で丁寧に手洗いを行ったか
- まな板、包丁は野菜類と肉・魚類で使い分けているか
- 使用した調理器具は洗剤を使用して、十分洗浄しているか
- 加熱処理が必要な食品は中心部まで十分加熱したか
- 調理後にすぐ販売できるだけの分量を考えて調理しているか

食品の管理

- 食品は新鮮な物を購入し、清潔な容器、適切な温度管理で保管しているか
- 調理後の食品は清潔に販売しているか
- 調理後2時間以上経過した食品は破棄しているか

（下記のような表でメモさせるなど、管理を徹底しましょう）

調理終了時間				
破棄した時間				

調理者の体調管理・服装

- 発熱や下痢，嘔吐など感染症の疑いがある者が調理を行っていないか
- 衛生手袋を使用し，腕時計，ブレスレットなど，アクセサリーははずしたか
- 髪の毛が混入しないよう，束ねているか
- 調理者は清潔な服装，安全な靴で調理に当たっているか
- 調理者は髪の毛が混入しないよう頭髪を束ねているか
- 調理者はつめを短く切り，マニキュアはせず，手指を清潔に保っているか
- 手指に傷はないか

食中毒以外の調理上の注意事項

- 火気のそばに燃えやすいものがないか，引火しやすい服装（化学繊維は危険）で調理していないか

2013年7月11日

慶應義塾大学保健管理センター本部	045-566-1055
慶應義塾大学保健管理センター三田分室	03-5427-1607
慶應義塾大学保健管理センター信濃町分室	03-5363-3634
慶應義塾大学保健管理センター矢上分室	045-566-1456
慶應義塾大学保健管理センター湘南藤沢分室	0466-49-3411
慶應義塾大学保健管理センター芝共立分室	03-5400-2626
慶應義塾大学保健管理センター一貫教育校 各保健室	

大学保健管理センターでは衛生講習会を実施しています。詳細は，一貫教育校，各キャンパスともに，各地区保健管理センター（保健室）にお問い合わせください。

(2016年3月1現在)