

聖灯祭における食品取扱い時の 衛生管理について

本学学生、教職員が聖灯祭で食品を取扱う模擬店等を出店する場合はこのガイドラインに従ってください。

聖隷クリストファー大学・聖隷クリストファー大学介護福祉専門学校
聖灯祭実行委員会
学生支援協議会

1. 聖灯祭における衛生管理について

聖灯祭の模擬店で食品を提供する際に最も重要視されるのは食の安全性です。万が一、模擬店等で提供した食品により食中毒が発生した場合、聖灯祭の存続を揺るがしかねません。

食中毒予防のためには細心の注意が必要です。このため、本学では食品提供を考えている団体が出す食品の取扱いについて、浜松市保健所の「バザー等開催時における保健所からのお知らせ」にある注意事項と保健所からの指導に基づき、本学独自の基準を設けております。本書類に記載されている内容を調理担当者だけでなく模擬店の参加者全員に広く周知し、食品の取扱いについてよく理解したうえで模擬店のメニューを決めてください。

取扱い可能な食品の例その他ご不明な点がありましたら、聖灯祭実行委員会までご連絡ください。

学生の皆さんが作り上げる聖灯祭が、最後まで楽しく開催することができ、学生生活の素晴らしい思い出の1つとなるように、ご協力をお願いします。

2.食中毒について

食中毒は季節を問わず発生する危険性があります。

- ・高温多湿な夏場は細菌による食中毒が発生しやすい
例：サルモネラ菌、O157（腸管出血性大腸菌）、ボツリヌス菌や黄色ブドウ球菌
- ・低温低湿な冬場はウイルスによる食中毒が発生しやすい
例：ノロウイルス

聖灯祭は11月に行われますが、当日の気温が高い、低い、いずれの可能性もあり、一層の注意が必要です。

	菌・ウイルスの種類	症状	潜伏期間	備考
夏場	サルモネラ菌	激しい腹痛、発熱、下痢、おう吐などが3、4日ほど続く	通常半日から1日、場合によっては3日程度	感染源として多いのは卵。
	O157 (腸管出血性大腸菌)	激しい腹痛や血便を伴う下痢	4～9日間程度は症状が出ない	感染源の特定が遅れ、感染が拡大する傾向があります。非常に強い感染力。
	黄色ブドウ球菌	おう吐、下痢、腹痛	3時間程度	人や動物の皮ふ表面などに普通に存在している菌。創傷面に多く存在。
	ウェルシュ菌	腹痛、下痢	6～18時間	多種多様の煮込み料理で発生しやすい。100℃以上の加熱でも死滅しない場合がある。
冬場	<u>ノロウイルス</u>	おう吐と下痢	<u>1日以上経ってから現れる。</u>	<u>感染力がとて強い。</u> <u>二次感染によって集団感染を引き起こす恐れあり。</u>

3. 衛生基準と注意事項

時期	<input checked="" type="checkbox"/>	衛生基準と注意事項
事前に 行うこと	<input type="checkbox"/>	模擬店参加団体は聖灯祭実行委員会が行う「食品衛生講習会」と「手洗い指導教室」に必ず出席すること
	<input type="checkbox"/>	調理者、提供者など食品に触れる人は事前に必ず腸内細菌検査を実施すること
食品・食材 の取扱い ・仕込み、 ・当日準備、 ・食品の 提供時	<input type="checkbox"/>	傷みやすい食材を用いる食品の提供は行わないこと(生もの、乳製品、生の果物など)
	<input type="checkbox"/>	食材のカットなどの仕込みや材料の煮込みなどの下処理は、当日の朝に大学調理室でおこなうこと(前日、当日ともに調理して作り置くことは厳禁です。)
	<input type="checkbox"/>	ミキサー・ブレンダーは病原菌拡散の原因となるため使用しないこと
	<input type="checkbox"/>	食品は衛生的に管理し、食材は冷蔵庫、クーラーボックス、氷などを用いて調理直前まで冷蔵で保管すること。マヨネーズ、ソースなどの調味料もできるだけ冷蔵を保つこと
	<input type="checkbox"/>	加熱して提供する食品は中まで確実に火を通し、調理後すぐに提供すること
	<input type="checkbox"/>	調理者は健康に留意し、体調不良者や手に傷のある人は絶対に調理をしないこと
	<input type="checkbox"/>	食品を取り扱う際、調理者、提供者は必ず手洗いをし、ビニール手袋を着用すること
	<input type="checkbox"/>	会計と調理は必ず別の人が行うこと。

4. 食品の取扱いについて（保健所の規則・指導に基づく）

①取扱いを認められないもの

	取扱い	理由等
肉・魚 (寿司、ユッケ、刺身 などの生のもの)	禁止	肉、魚の生や不完全な加熱による提供は禁止です。
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	禁止	これらの食材は確実な冷蔵管理が必要かつ病原菌が繁殖しやすく、わずかな不注意で食中毒を起こす危険性があります。パンにはさむ生野菜、ヨーグルト、フルーツジュース、半熟プリンなども同様です。
水にさらして提供する もの（そば、そうめ ん、うどん）	禁止	水の管理が難しく、水にさらすことで病原体に汚染される危険性が高くなるため禁止です。

②取扱いの際に注意すること

		取扱い
主食類	ごはん	食するまでに時間が経過していないこと。 提供直前まで65℃以上で保温すること。
	パン類	市販のものを使用すること。
	麺類	焼きそば、ラーメン、パスタなどの麺は既成品を使用し、当日にゆでる。その際、細菌が繁殖しやすいとろみのあるスープやあんかけにはしないこと。
	カレーライス、シチュー類	とろみのあるカレーやシチュー、スープなど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性が高い調理品で、ウェルシュ菌による食中毒事例が多く報告されているため、なるべく取扱わないようにすること。
副菜類	焼き鳥、からあげ、フランクフルト、ソーセージ類	生肉の状態から焼き上げることはしない。（加熱不十分によるカンピロバクターやO157などによる食中毒事例が多数報告されています。） すでに調理された後の冷凍食品を使用し、その場で十分に加熱したものをすぐに提供するようにし、作り置きはしないこと。冷凍食品を使用する場合でも加熱が不十分な場合、食中毒の危険性があるので注意すること。

	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ、ピザ類	<p>使用する食材について適切な温度で管理し、模擬店内で生地を調整した後にすぐに十分加熱した鉄板で完全に火をすこと。</p> <p>生地の作り置きは禁止。</p> <p>特に食材に肉類、魚類、卵を含む場合は中心部の温度が75℃以上で1分以上加熱し、調理後すぐに提供すること。</p>
	豚汁、おでん、とろみのないスープ類	<p>当日に調理し、その場で煮込んだものであること。</p> <p>具材を含め、完全に火を通して殺菌された状態を保つこと。</p> <p>作り置きは禁止。</p>
デザート・菓子類	ゼリー、タピオカ、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	<p>自前で調理することはせず、調理済みの既製品を使用すること。</p> <p>タピオカはゆでる作業はせず、すでに仕上がっている既製品を使用すること。</p> <p>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すること。</p>
	クッキー、カップケーキ、スイートポテト、パウンドケーキ類	<p>自宅で調理したものを持ち込んで提供することは禁止。</p> <p>なるべく市販品か冷凍食品を当日に完全に焼き上げたものにする。</p> <p>トッピングに乳製品、生クリーム、生卵、生フルーツは使用禁止。</p>
	お汁粉、団子、肉まん、あんまん類	<p>既製品を使用し、当日にその場で確実に加熱してから提供すること。</p>
飲み物類	コーヒー、紅茶、ジュース類	<p>加熱処理をせずに提供する水や氷は、必ず市販のものを使用すること。</p> <p>例：ジュース等の飲み物で原液を薄めて提供する場合やアイスコーヒー、アイ스티ーの氷など</p>

5. 食中毒以外に注意すること

食品で起こる事故は食中毒のほかに異物混入があります。髪の毛、輪ゴム、食品の包装袋の破片などが混入しないよう注意してください。また、調理をする際、包丁の取扱いや火気の手入れを誤ると大変な事故につながります。食の安全性だけでなく、事故が起こらないよう常に意識して参加してください。

～食中毒予防3原則について～

食中毒は原因となる細菌（大腸菌群、カンピロバクター、サルモネラ菌、ブドウ球菌など）やウイルス（ノロウイルスなど）が調理人の手や食べ物を通じて体内に入ることによって発生します。

このことから細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが食中毒予防の3原則とされています。

つけない！ → （手を）洗う！

手は病原菌の運び屋と言われるようにたくさんの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着しないよう必ず手を洗いましょう。また、手に傷のある人やおなかの調子が悪い、熱っぽいなど体調不良の人は調理には参加しないでください。

いつ洗う？

- ・調理を始める前
- ・生の肉、魚、卵などを取り扱う前後
- ・調理途中でトイレに行った後、鼻をかんだ時など
- ・汚れたものを触った後



※まな板・包丁・洗浄するスポンジは野菜用、肉用と使い分ける。

※箸は生のものと、焼いたものを扱うものとして区別する。

ふやさない！ → 低温で保存する！

※食品は調理する直前に冷蔵庫から出すこと！

※食品の保存はすばやく冷蔵庫へ！



やっつける！ → 加熱処理をする！

※目安として、中心部の温度が75℃で1分以上加熱するとよい。

