

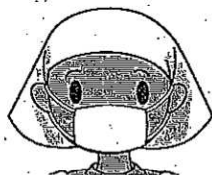
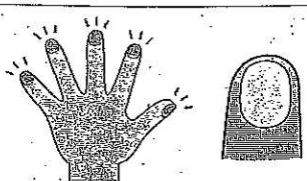
2014年
阿南工業高校保健室

もうすぐ文化祭。全クラスで食品バザーを実施します。慣れない作業ですが、事故や食中毒を出すことのないよう安全や衛生面に充分注意してください。バザーでは、家庭での調理と違い、大勢の人が飲食するので、大規模な食中毒事件となることがあります。「これくらい、いけるだろ」と油断せず、一人ひとりが責任を持って、取り組んでください。

清潔第一

《調理・販売担当者は、次のことを厳守すること》

- 爪を短く切ること。(白い部分が2mm以内)
- 指輪をしない。
- エプロン・三角巾・マスクをつける。
(三角巾は前髪を入れて耳を出す)
- 手指に傷がある場合は調理を行わない。
- 体調不良者(発熱・風邪・下痢症状など)がある場合は、調理・販売を行わない。



食品を扱うときの手の洗い方

1 流水で洗う。 	2 せっけんをつけて、よく泡立てる。 	3 流水で、せっけんの泡をよくすすぐ。 	4 手の水気をふき取る。 	5 アルコールをすり込んで、消毒する。 	6 乾燥させる。
-----------------	---------------------------	----------------------------	---------------------	----------------------------	-----------------

いつ洗う?

作業開始前 	トイレの後 	生肉・生魚にさわった後 	ゴミ処理の後 	お金にさわった後 	髪・鼻・顔にさわった後
-----------	-----------	-----------------	------------	--------------	-----------------

トピックス 模擬店での食中毒事例とメニュー別注意点

△ こんな食中毒事例があります

事例出典：杉並区(もちつき)、厚生労働省「食中毒事件一覧」(夏祭り)

幼稚園のもちつきでノロウイルスに集団感染

東京都内で行なわれた幼稚園のもちつき会のもちを原因として、154人が嘔吐・下痢を起しました。ノロウイルス感染者の手を介して、もちにノロウイルスがついたことが原因でした。



ノロウイルスによる食中毒を防ぐには

汚染された食品を食べることで感染するほか、ノロウイルスに感染した調理者を介しての感染が多くなっています。特に、かき氷など、加熱しない食品の場合は、原材料から提供までウイルスに汚染しないようにすることが予防のポイントです。

夏祭りのカレーで食中毒に

山梨県内で行なわれた夏祭りでは253人が下痢や腹痛を起しました。原因食品は、前日調理し、当日会場で温められたカレーなどの料理でした。食品の温度管理が悪く、食品中にウエルシュ菌が増えたために、食中毒を起したものと考えられました。



ウエルシュ菌とは

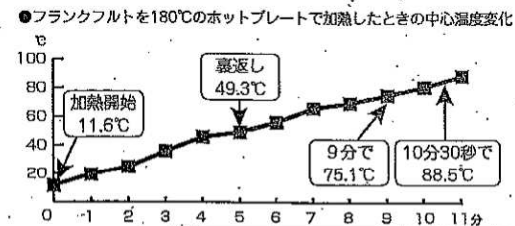
土壌中にいる菌で、熱に強い性質があります。ウエルシュ菌は、空気のない状態で、45℃前後の温度を好みます。カレー、スープなどを原因食品としてよく発生します。前日調理はしないこと、提供前にしっかり加熱することが予防ポイントです。

△ 人気メニュー別注意点

実験データ：杉並保健所

フランクフルト (焼き鳥なども含む)

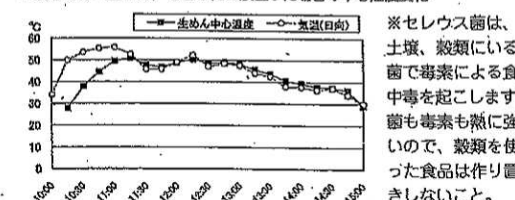
食べやすく、おいしいフランクフルトは、中心温度75~85℃で1分以上加熱しましょう。右図のとおり、一般的な大きさのフランクフルトを180℃のホットプレートで焼いた場合、10分以上の加熱が必要です。



焼きそば

加熱工程のある焼きそばでも、冷蔵が必要な原材料(生めん)を室温に放置している間に、熱に強い毒素をつくるセレウス菌*が増加し、食中毒を起した事例があります。冷蔵保存が必要な原材料は温度管理をきちんとしましょう。

●焼きそば(生めん)を日なたに放置した場合の中心温度変化



ドリンク類を冷やす氷水

ペットボトルや缶の飲料を氷水につけて販売することがありますが、冷やすための氷水に手を入れると、手の細菌によって氷水が汚染されてしまいます。氷水には、しっかり手洗いをした、きれいな手を入れるようにしましょう。

●1ℓの水に裸き手を2~3秒浸けた場合の水の一般生菌数の変化 (モデル実験)

