

時間になりましたので、食品衛生講習会を開始いたします。

私は司会進行を務めさせていただきます。

埼玉県子供の居場所づくり推進事業事務局、NPO法人新座子育てネットワークの石黒と申します。

どうぞよろしくお願いいたします。

最初に皆様にお願いがございます。

Zoomの設定は、発言される時以外はミュートの状態でご参加ください。

皆様からの雑音が進捗の妨げになる場合は、事務局にてミュートにする場合がございますので、ご了承ください。

本日の模様は、記録用に録画させていただいております。

ご承知をお願いします。

本日の流れはご覧の通りとなっております。

終了は15時を予定しております。

それでは、食品衛生講習会開会にあたり、埼玉県福祉部少子政策課、こどもの未来応援担当、松本翼様より、開会のご挨拶を申し上げます。

松本様、よろしくお願いいたします。

はい。

皆様こんにちは。

声届いてますでしょうか。

私、ご紹介に預かりました埼玉県少子政策課の松本と申します。

本日は、県主催の食品衛生講習会の方にご参加くださいまして、誠にありがとうございます。

本日お集まりの皆様は、現在子供食堂を開催しているもしくはこれから新規開設を検討されている方が大半なのではないかなと思います。

ここ数年は長引くコロナ禍もあって、子供食堂も従来の活動ができずに、少なからず、逆風が吹いていると、いうことは否定はできないかと思います。

また、逆に支援を必要とする世帯は、その数をふやしているわけで、そんな中でですね、県内の子供食堂はこの逆境に負けず、お弁当配布に切り換えたりですか、あと1回当たりの受入人数を多少減らしたりですか、それぞれに工夫をしながらですね、活動を続けていただいている、県内の子供の居場所づくりの機運はですね、この中にもかかわらず、間違いなく高まっております。

で、県ではそんな子供のために日々奮闘している子ども食堂をはじめとした子供の居場所づくりを応援しておりまして、今回もその応援の一環として、子ども食堂のための食品衛生講習会を企画させていただきました。

子ども食堂のいいところはですね、市や県の許認可は必要なくて、誰でも始められるところにあると思うんですけども、とはいえ、たくさんの方に食事をふるまうわけなので、事故が起こらないようにですね、最低限度の衛生に関する知識と、環境整備は必要不可欠です。

そこで、今回の講座ではですね、県食品衛生協会の専任講師であり、また、高校の非常勤講師としても日々、食品の安全と、衛生の指導をしていらっしゃる橋本様に、講師としてお越しいただきました。

今回の講習会を通して、皆様の不安や課題を少しでも解消して、知識を蓄えて帰っていただいて、今後の活動の助けとなることを祈念して、私からの挨拶と代えさせていただきます。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

松本様ありがとうございました。

続きまして、子ども食堂のための食品衛生基礎講座です。

講師は、埼玉県食品衛生協会、橋本勝弘様です。

橋本様、よろしくお願いいたします。

ただいまご紹介いただきました、埼玉県食品衛生協会の食品衛生アドバイザー、講師を務めている橋本と申します。
どうぞよろしくお願いいたします。

また、皆様方におかれましては日頃から子供たちへの食事の提供の場、あるいは地域の人と人が繋がる大切なコミュニケーションの場を提供されておりますこと、また、これから活動しようとする皆様方、改めてこの場をお借りしまして心から敬意を表したいと思います。

本日の講習の目的は食品衛生ということになりますので、食品事故を出さないという食品の安全管理の取り組みをしっかりとしなければなりません。

そのためには、何に注意をし、もし注意を怠ったらば、何が起きるのか。

そうならないためにはどうすれば良いのか。

というようなことを学んでいただきたいと思います。

その結果として利用される子供たちに安心感を持ってもらうということを期待したいと思います。
では早速、講習会の方に入っていきたいと思います。

今日の講座の内容につきましては、お手元の資料にあるようにこの順番でお話を進めていきたいと思います。

まず食品衛生のことなんですけれども、食品衛生、衛生という字をちょっと紐解いていくと、「衛」は守るとも読みます。

「生」は、健康とも読みますので、衛生という字は、健康を守るということになります。

健康を守る、その衛生の頭に「食品」がつきますから、食品から健康を守っていくということが、この食品衛生の目的になっています。

健康というのは、基本的人権の一つになりますから、憲法で守らなければならないことになりますので、そのためには、法律を作っていく。

その一つが、この食品衛生法という、法律になっています。

この食品衛生法の第1条には目的として、食品の安全性を確保するために、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図って、国民の健康の保護を図るということが一文で書かれてますけれども、そんな難しくなくて一般的に、提供する食品は安全でなければいけませんよ、食中毒を起こしてはいけませんよというのが、この食品衛生法の目的になっています。

そのためにこの食品衛生法では、営業許可制度というのが導入されています。

子ども食堂の場合は、営業という部分ではありませんので、営業許可は必要ないとされています。

ただし、保健所によっては、届け出をお願いしている場合があります。

これは任意になりますので、保健所によっては届け出が必要ですよ、必要がありませんよというような形になると思うんですけども、いずれにしても、こういった届け出が必要な場合には、できれば、責任者の方に保健所の方で届け出をしていただきたいと思います。

従いまして、質問の中にもありましたけれども、届け出ということになりますので、決してその施設の方に立ち入ることは、ないと思います。

ただ、その施設を見てもうにあたって、必要に応じて、助言が欲しいというようなことであれば、保健所に相談していただければ、保健所の方でもそういった助言のためのサービスというのもあるかと思うんですけども、ただ私も、以前県の職員でしたけれども、そういった今の現状というのはどうなってるか、ちょっとその部分は何とも言えないんですけども、決して断ることはないと思います。

そのためには食品の安全性を確保する。

おいしいものを子供たちに提供してもらう。

当然、衛生管理が大事になってきます。

これが、しっかり衛生管理ができていれば、食の安全が確保できて、それによって健康が増進される。

一方で、もしその衛生管理を、何か怠ってしまったというようなことがあると。

そこに大きな落とし穴があって、食中毒という、人の健康障害を起こしてしまう。

場合によっては、食中毒は人の命を奪ってしまうということがありますので、そういったことがないためにも、しっかりと許可、届け出、そういったものにかかわらず、食品を提供する場合については、しっかりした衛生管理の徹底と、正しい知識の習得がどうしても必要になっております。

そういった形でこの今回の講習の一環はとても大事な部分かと考えています。

病原微生物、一言で病原微生物というふうにお話しますが、食中毒などの人の健康に被害を与えるような細菌やウイルス、こういったものを病原微生物と呼んでいます。

この病原微生物は、私たちの環境、どんなところにも様々な形で、潜んでいます。

例えば、土壌河川、土であれば、ボツリヌス菌やウエルシュ菌、セレウス菌など、食中毒の原因菌となります。

或いは海水、埼玉県の場合は、海なし県ですから、海水ということはないですが、海水には腸炎ビブリオやノロウイルスが潜んでいます。

人や動物、昆虫もこういった食中毒を起こす病原微生物を持っています。

人だと、黄色ブドウ球菌、これは手の傷なんか、或いは毛髪の中に潜んでいます。

動物といってもこれは、いわゆるペットとかそういうのではなくて、動物のお肉になりますので、そういった、牛、鶏というような、そういった家畜の中にも、サルモネラやカンピロバクター、病原大腸菌などを持っている動物もいます。

こんなような環境には食中毒を起こす病原微生物が、数多く潜んでいます。

そのために、原料汚染があります。

原料には、食中毒を起こすような病原微生物がついているんだというような認識を持っていただきたいと思います。

例えば、野菜であれば、大根や葉物、白菜、キャベツといったものは、当然畑から取れるものですから、そこには土がついている。

あるいは魚や貝、これは海のもので、腸炎ビブリオやノロウイルスがついている。

人の中には、感染しているんだけど症状をあらわさないで、例の中にいろんな、例えば病原大腸菌を排出してる人もいます。

豚、牛、鶏というのは、それぞれお肉で食べます。

このお肉もそれぞれ、こういった病原微生物に汚染されてる可能性がある。

卵もそうなりますね。特に卵の場合は、卵の表面にこういったサルモネラなんかがついてる場合もあります。

衛生害虫、ゴキブリやハエなども、いろんな所を歩き回ってますので、その足にいろんな病原微生物のついてるようなこともあります。

このような原料汚染のことを、一次汚染と呼んでいます。

ですので例えばサラダをつくるといった時には、それを食べることによって、そこに病原微生物がついたならば、その病院で見せる食べることによって、活動して食中毒が起こってしまうということが聞かれます。

ただ、一番多いのは、この二次汚染という形になります。

人が調理をする、食品を作るということになりますから、例えば調理器具や、この調理器具が包丁、或いはまな板、例えばここにあるように、お肉由来、お肉を使ったまな板や包丁。

このお肉由来の、病原微生物が、そのあと、洗いもしない。

そのまま、まな板や包丁に細菌がついたまま、トマトとかそういった野菜を使うと、お肉由来の細菌が野菜についてしまう。

或いは、手で調理しますので、手についていた病原微生物が、それぞれ肉や野菜についてしまうという形になりますので、これを二次汚染と呼んでいます。

食中毒の多くの場合は、この二次汚染によって食中毒が起きています。

こういった調理器具や手指を介して料理を作る、その料理に、病原微生物がついてしまう。

当然そこで細菌は増殖していく。

増殖した細菌を食べることによって、食中毒が起こってしまうというような形で、病原微生物は、常に背中合わせに潜んでいるんだということを念頭に置いて、食品の調理や提供をしていただきたいと思います。

じゃあ食中毒というのはどういうものなのか。

食べ物と微生物の関係から見ていきたいと思います。

微生物と言っても、悪いやつばかりじゃなくていいやつもいます。

例えば、お味噌や醤油漬け物、納豆とか、お酒、こういったものについては、乳酸菌や麹、こういったものを使って発酵食品を作る、これは人にとって非常に有益な働きをする微生物もいる一方で、人にとっては非常に迷惑な働きをする微生物がいる。これが厄介な微生物になります。

例えば、食品を腐らせてしまう。

これは腐敗、変敗というような形で、これも細菌なんかが関与しています。

その場合は、必ずにおい、味、外観が変化しますから、腐ったものを提供したり自分で食べることはまずないと思います。

しかしながら、食中毒を起こすような病原微生物、これが食品の中で増殖したり、或いは、細菌なんかは増殖した時に、毒素を生産する。

その毒素なんかで起きる、食べ物や飲み物を原因として、要は口の中に食べ物や飲み物を入れた。

そして、胃腸炎症状、下痢とか嘔吐、腹痛などを起こした場合については、これを食中毒と呼んでいます。

少し感染症とは違ってきます。

必ず飲食物を原因として起きた、下痢嘔吐、腹痛のことを食中毒と呼んでいます。

従いまして、そういった食中毒を起こさないためにも、食品の安全確保が非常に重要なことになっています。

食中毒については、数多く原因物質があります。

もうここに書ききれないほどあります。

ただ、一つはどんなもので起きてるのかっていうので、この五つに分類することができます。

細菌によるものであれば、細菌性食中毒、ウイルスによるものはウイルス性食中毒、アニサキスのような寄生虫によるものは寄生虫食中毒、フグ毒や或いは毒キノコ、じゃがいものソラニンなんかは、これはもう自然に毒を持っていますので、自然毒食中毒、或いは化学物質によるもの、これは化学性食中毒というような形で、五つに分類することができます。

この五つに分類する、ここはぜひとも把握しておいていただきたいと思います。

これから何らかの形で、検索する時に、この細菌性食中毒というようなことを検索すると、あらゆる細菌の名前が出てきますので、何かを学ぶ時に、この五つを覚えておくと、非常に検索しやすいということになりますので、ぜひとも五つの分類は、把握していただきたいと思います。

じゃ、統計的に少し食中毒の発生状況を見ていきたいと思います。

ここ最近の十年間を見ていきますと大体全部でいくと、1,000件前後というような発生件数が見られます。

この食中毒の統計というのは、保健所で調査した結果、食中毒と結果が出た場合については、これを厚生労働省の方で統計処理しています。

従いまして、保健所が調査していないものについては、食中毒として取り扱われていませんので、実際には、統計上は年間1,000件前後と言っている、実は数十倍も発生してるだろうと言われています。

この画面の原因物質の月別の発生状況、これ5年間の平均総数になっています。

先ほど言った五つの分類に見ていきます。

皆様にちょうど目の前に見えるのが、黄色のグラフになり、この棒グラフについては、ここが細菌性食中毒になります。

細菌は、この後も申し上げますけれども、とても暑いところが大好き。

こんなところが大好きなんです。

そのために、細菌性食中毒は5月ぐらいから10月の間、日本で高温多湿の時期に、この細菌性食中毒は多発します。

この青につきましてはこれはウイルス性食中毒、ウイルスは、今度は暑さは嫌い。

寒いのが好きなので、冬場になると、このノロウイルスを代表とするウイルス性食中毒が非常に多発するという形になります。

この緑については、寄生虫食中毒になりますけれども、この緑のところも多いんですけども、実は平成18年、平成30年にアニサキスによる食中毒が非常に多く、年間468件というようなことがあり、それ以外アニサキスの食中毒が非常に多く見られるので、若干こういったところと細菌性食中毒なんか多そうに見えてくるような、統計処理がされています。

これを黄色のものについては、これは自然毒食中毒、これも1年通して発生してますけども、4月5月、この時期は山菜取りで誤って例えば、行者ニンニクと食べられるものを間違えてイヌサフランを食べてしまって、食中毒になって、或いは9月10月になりますと、毒キノコの季節になりますので、毒キノコを誤って食べてしまったというような形で、季節が4月5月、9月10月というような、季節の特徴が見られます。

ただこういったものについては、一つも発生してない月はないということを考えていただきたいんですね。年間を通して発生している。

従いまして、調理ごとに衛生管理が非常に大事だということを、このグラフから読み取っていただきたいと思います。食中毒の原因物質になっていくと、もう三強の時代に入っています。いっぱいありますけども、多くの場合は、アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクター。ここにグラフにはカンピロバクターは入れてないんですけど、ちょうどこの間がカンピロバクターという形になりますので、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス、この三つが最も多くなっています。

この中では、子供食堂さんでは、特に生ものを出しませんので、アニサキスで食中毒っていうのはないとは思うんですけども、やはりこのカンピロバクター、ノロウイルスには要注意ということになります。

食品を見ていくとどんなものがあるかっていうとやはり、魚が多いんですね。やっぱり魚食が多いので、魚、お肉、野菜ですから、常に、お弁当のおかずとして使われてるものが、食中毒の元食品となっています。

この複合調理食品というのは、どういうことかっていうと、これは食中毒の統計だけに使われてる言葉になります。

これは、例えばお弁当のような、複数のお惣菜が入ってる、おかずが入ってる場合については、お弁当を食べて食中毒になったけれども、お弁当の中のどのおかずが原因だったかってことがわからない場合については、これはお弁当として、複合調理食品です。よってというようなお弁当や調理パンみたいな場合については、複合調理食品というような言葉を使っています。

じゃ、実際に食中毒が起きる要因としてはどういったものがあるかってことになります。これは一番多いのが、人的な取り扱いという形になります。

ですので、食品の取扱者、多くの場合は、体調不良、健康チェックしなかった、下痢してるのにまあいいやというようなことで、携わったりし、毎日の健康チェックをちょっと怠ってしまう。

一番多いのはこの手洗い不足。手を洗ってるんだけど、正しい手洗いをしていないということが一つの手洗い不足によって、だから食品を二次汚染させてしまったっていうのが、多くの場合、食中毒の原因となっています。

もう一つは食品ですね、食品の保管、或いは、熱を越えなければいけないところを十分熱を加えるのを怠ってしまったっていうような形で加熱不足、こういったものが多いです。

例えば、温度管理の不備。お弁当作ったけれども、作ったあとそのまま室温に長時間置きっ放しにしてしまった。そんなようなところで、そのお弁当を食べて食中毒になる。

或いは、お肉なんかは、しっかりと中心部まで焼かなければいけない分をしっかりとやらなかったために、中心部がまだ生焼けの段階で、食べることによって食中毒が起こるっていうようなことが起きています。

不衛生な施設設備と書いてありますけれども、得てして食中毒を起こす施設を見に行くと、不衛生であつたっていうようなことがあるので、ここの要因の中には、不衛生だから起きるってわけでもないんですけども、やはり衛生的な施設で調理するということも大事かと思います。

それでは今日は最初に、是非とも覚えていただきたい言葉が、この食中毒予防三原則という形になります。
ぜひともこの三原則はつけない、ふやさない、やっつける、これは是非とも徹底をしていただきたいと思います。

この画面にありますように食中毒を起こす微生物の多くは、食品中で多量に大量に増えることにより食中毒を起こす、そのためには食中毒予防の三原則を守ることが、非常に大事ですってことになります。

これ皆さま方が日頃からやっけることをただ、このつけない、ふやさない、やっつけるという言葉に表してるだけです。
皆さんは必ず実行してるはずです。

まずつけない。
健康管理が一番大事です。
そしてつけない、二次汚染を防止する。
そのためには、しっかり正しい手洗いをする。
調理器具はしっかり洗っていただく。
できれば、調理器具は、肉用、魚用、野菜用と使い分けをしていただく。
使い分けをし、できなければ、しっかりその食材ごとにしっかり洗っていただく。
当然、食べる食器や器具も清潔に保っていく。

増やさない。細菌は、温度によって増えてきますので、必ず低温保存をしていく。
そのためには必ず冷蔵庫というものがあると思いますので、低温保存をしていく。
冷蔵庫であれば10℃以下、冷凍庫であればマイナス15℃以下に、しっかり管理をしていく。

中には、アイスボックスなんかを使う場合については、これもしっかりと温度管理をしていただきたいんですけども、その場合については保冷剤なんかを使うと思いますので、保冷剤は下にひくのではなくて、保冷剤は上に置くようにしてください、冷氣は上から下に流れますので、そういったところを気を付けていただければと思います。

何より一番いいのは、作ったらすぐ食べる。
これが作ったらすぐこれ絶対食中毒は起きませんので、作ったら早く食べるっていうことが大事なんです。

もう最終的なところがあります。
やっつけてしまう。
細菌をやっつけてしまう。
これはどうすれば、熱を加えれば必ずやっつけることができます。

従いまして食品の適切な温度で加熱していただく。
野菜も土壌で先ほど言ったボツリヌス菌や他の細菌がついてることがありますから、大量に野菜を使う場合については、殺菌、これは次亜塩素酸ナトリウムというような殺菌剤を使って、野菜等を殺菌していただく。

このつけない、ふやさない、やっつけるという、この食中毒予防の三原則を守っていただければ、食中毒を予防することができます。
おそらく皆様方は家庭でも、知らず知らず、こんな講習会を受けなくても、つけない、ふやさない、やっつけるということを実行されていると思います。

もう一つ、ウイルスについては、この食中毒予防三原則に変わって4原則ということがついています。
実は、食中毒の予防の三原則を守っていれば、予防することができるんですけども、細菌とウイルスの大きな違いは、細菌は食品の中でも増殖することができますし、お腹の中、体の中に入っても、増殖することができます。

ところが、ウイルスは食品の中では、決して増えることができません。
生きた細胞にとりつかないと、増えることができませんので、この4原則、増やさないという項目がないんですね。

で、あとは一緒ですね、つけない、やっつける、広げない。人は多くの場合は、便の中に出てきますので、そういったトイレの消毒なんかも大事ですね。

持ち込まないノロウイルスで一番多いのは、健康保菌者がいるので、きっかり、健康管理をしていただくというような形で、物を持ち込まない、つけない、やっつける、広げないというのが、ノロウイルスの4原則ってことが言われています。

ただ皆様方にはぜひともこの細菌が多いので、細菌性食中毒の、つけない、ふやさない、やっつける、これを守っていただきたいと思います。

具体的には資料を皆さんも印刷されてると思いますので、つけないというのは二次汚染を防止することですよということになります。

原材料についても、先ほど言いましたように原材料にも細菌やウイルスがついてますので、それを他の食品にはつけない。冷蔵庫の中でもしっかり、お肉屋生鮮魚介類でこういったものはしっかり容器等に入れる、或いはラップで包装するということを守っていただければと思います。

調理器具もそうですね、しっかりと洗っていただく。

例えばこういった使い分けできなければ、洗っていただく。

人の手もしっかり洗っていただくということが大事になると思います。

ふやさない。

これは、仕入れたものについては、必ず冷蔵庫の中に保管する。

ここで言う調理済み食品は、速やかに冷蔵庫の中で、これは暑いまま冷蔵庫の中に入れるわけじゃありませんので、必ず冷やした上で、冷蔵庫の中に保管する。

この60度っていうのは温蔵庫になりますので、通常、子ども食堂さんでは温蔵庫はないと思いますので、そういった調理済み食品については、冷蔵するということが大事になっています。

やっつける。

具体的に熱を加えるってのはどういうことなのか。

具体的には、中心部が75℃で1分以上加熱してくださいね。

そうすれば、細菌は死んでしまいます、やっつけてことができますってことなんですけれども、これを中心温度計持ってストップウォッチを持って75℃1分以上っていうのは実際にはできないと思いますので、しっかりや焼き色を見ていただくことが大事なんです。

今ノロウイルスの場合については少し、細菌より熱に強いので、85℃以上で90秒間以上加熱してください。

野菜類は、土とかそういったものがついてますので、必ず多く使う場合については、必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌していただきたいと思います。

先ほど申しましたように、次亜塩素酸ナトリウムは身近にあると、例えば、商品名でいくと、ハイターとかブリッジなんていうのは次亜塩素酸になりますけれども、あれは、食品添加物ではありませんので、食品に使うことができません。

従いまして、必ず野菜を殺菌する場合については表示を見ていただいて、次亜塩素酸ナトリウムっていうものを使っていただきたいと思います。

あとは、芽胞形成菌。この後、少し弁当のところでありますので、芽胞形成菌にも注意が必要ですと。

この芽胞を形成すると、この75℃で1分間では、これを壊す、やっつけることができませんので、また後程ちょっと触れていきたいと思っています。

で、この中で今、つけない、ふやさない、やっつけるっていう中で、一番管理しやすいのが実は温度管理なんです。

細菌が増殖するためにはこの栄養素、水分、温度、この三つの要件が必ず揃った時に、それで時間が経つと、食中毒発生、細菌が増殖することになりますから、増殖をさせないためには、この温度管理というのが一番大事になってきます。

ですから低温で保存する、水分を管理することもできます。

例えば乾パンのように水分を取ってしまうと、絶対細菌はついたとしても、増殖することができませんので、水分をコントロールすることもありますけども、容易くできるのは、この温度管理という形になると思います。

ですので、温度を見ていった時には、やはり10℃から60℃が危険温度帯と言われてますけども、20℃から50℃、特に35℃前後、人の体温ぐらいが一番食中毒菌は増えていきますので、このところに、置いておく時間を極力短くする。
従って、室温には置いておいてはいけませんよっていうことになります。

じゃあ、10℃以下だったらどうするんだかっていうと、10℃以下では確かに、やっつけることはできないですけども、増える速度がゆっくりするので、そういう形で保存することができます。

冷凍したとしても、あくまでこれは冷凍では、細菌をやっつけることはしていませんので、また冷凍して常温に戻すと、その細菌がまた生き返って増殖し始めるということがありますので、冷凍してたらすべて細菌は死んでしまうってことはない。
こういったところはちょっと注意をしていただきたいと思います。

皆様の資料には10℃から60℃ってなっていますけれども、特にこの人の体温ぐらいの季節は特に気をつけなければいけないということになります。

従って、ただ冷蔵庫に入れてるから安心だよっていうことはないようにしてください。冷蔵庫の過信はしないということも大事です。
先ほど言いました、食中毒はかなり多くの事例がありますので、これを一つ一つ説明したら、もう時間がいくらあっても足りませんので、事例としてこういったものを、参考事例としておきました。

皆様方のところで、この輸入鶏肉のカンピロバクターの汚染状況がちょっと32から96ってなってると思うんですけども、訂正で、16から20%ってところ訂正しておいていただければと思います。
そこちょっとコピーペーストでやってしまったのでそのままです、ちょっとここ訂正していただきたいと思います。

元食品はカンピロバクターは、豚肉でも鶏肉でもあるんですけど一番は、鶏肉ってことになります。
鶏肉には、非常についてるんで、発症菌量が100個程度で発症しますので、通常1万以上食べなければ発症しないんですけども、このカンピロバクターは、100個程度でも発症するので、生焼けで出さないってことが大事です。

これだけ汚染されてますのでね、必ず、しっかり焼いていただくことが大事です。
つけない、ふやさない、やっつけるってことを守っていただくことが大事です。
それからカンピロバクターも、二次汚染を防止する。

ふやさない、低温で保存していただくことも大事。
カンピロバクターはちょっと特徴的には、食品中では増殖できないっていうのがあるんですね。
これは、カンピロバクターというのは、いっぱい酸素があるところでは、増殖することができない。
食品中では増殖できないですねですから、お腹の中に入って増殖し始めますので、ちょうど症状が現れるまで時間がかかります。

やっつけるというのはやはり、十分中心まで加熱するってことが大事になります。
ノロウイルス場合は、埼玉県だけではなくて、多くの場合は、手を洗う、このイラストでいくと、しっかり手を洗ってるかどうかということが決め手になっていきます。

でもしっかり洗ってれば、ほとんど食中毒が起きていない。ところがしっかり手を洗っていないとすると、その手には、ウイルスがついてる、さらに汚染された貝とか食品を、取り扱っていると、その食品についてしまう。
これをしっかり加熱すれば食中毒ってことはない。
ところが、加熱不足であったり、そのまま生で出してしまうとどうしても、ノロウイルスが生き残ってしまう。
その生き残ったものを食べることによって、お腹の中で増殖して、症状を現す。

特にノロウイルスの場合については、健康保菌者と呼ばれているように、抵抗力のある方は、感染しているんですけども、症状を現さない方がいらっしゃいます。
現す人もいます。
いずれにしても、トイレの中で排出しますので、トイレが汚染される。

で、用便後、手で処理した手をそのまま洗わないでいくと、ドアノブ、いろんなところにつけて、また、他の人がそのドアノブをさわることによって、手を汚染してしまう。クルクル回っていく、ということがあります。こういったところもしっかり気を付けていただきたいと思います。

私もノロウイルスのところで、トイレでの手洗い、グーパーということをお話させていただきます。処理した手はもうグーにしていなく。

グーにすればドアノブを触ることでできませんので、パーの方で触る。

パーの方は汚染されてませんから、そのまま手洗いの方に行き、初めて手を洗う時に、グーだったものを、処理した手を開いて洗うことで処理することができますので、こういったドアノブに二次汚染することはないかと思います。

クーパーというような形で手を洗っていただくも大事かなと思います。

予防については、ここに書いてありますので、気をつけて予防していただきたいと思います。

ただここで一つ覚えていただきたいのは、新型コロナウイルスは消毒やアルコールで、このコロナウイルスをやっつけることができるんですけども、ノロウイルスは消毒用アルコールは効き目がほとんど期待できません。

これは、ウイルスのちょうど丸いところがエンベロープという、油の膜、脂質の膜があるんですけども、コロナウイルスの場合はそれがあるので、それを溶かすことによってウイルスをやっつけることができますんですけども、ノロウイルスの場合についてはそのエンベロープという、脂質の膜がないので、消毒用アルコールはほとんど期待できませんので、洗い落としてしまうということが大事です。

ただ消毒については、この次亜塩素酸ナトリウムが一番有効ですので、次亜塩素酸ナトリウムを使用する。

ここで基本に戻っていただくと、増やさない。

先ほど、4原則っていうと増やさないはないですよって言ったんですけども、食中毒ってノロウイルスだけじゃありませんので、食中毒予防全体をしなればいけませんので、増やさないっていうのは、どうしてもこの予防法の中には必ず入れさせていただいてます。

では実際に食品取扱者、皆様方は取扱者になりますので、そういった方に注意していただく点をここでお話させていただきます。まずは、下痢や嘔吐の症状がある方は、必ず調理に携わらないっていうこと、これは守っていただきたいと思います。原因が何だかわかりませんので、必ず、携わらない。

また、健康保菌者、感染していても症状を現さないっていう方がいらっしゃいますので、この健康保菌者と言っていますが、この健康保菌者を見つけるためには、検便をするしかないんですね。検便をするとなります。

従いまして、質問の中にありますけど、じゃあ検便というのは、何回ぐらいすればいいのかっていうことにもなりますけども、これまで埼玉県では、検査項目については、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌、これはすべて健康保菌者になる細菌なんですけども、こういった赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌を検査項目として、飲食店の例でいくと、年2回検便をしてくださいというようなことを推奨しています。

例えば学校給食なんかは月2回、病院の食堂ですと月1回というような形で、かなりの回数になりますけれども、それは皆様の状況に応じて、検便も必要かと思います。

或いは手指に傷がある方はこの黄色ブドウ球菌がいますので、傷がある場合は調理行為に携わらない。

手伝うのは大丈夫と思うんですけども、手指を洗うときは爪を短く切ったり装身具を外す。

当然清潔な衣類、三角巾、毛髪の中にも、黄色ブドウ球菌がいますので。

ただ、毛髪が落ちないようにするためにも、帽子、三角巾、マスクを着用していただきたいと思います。

何よりも大事なのは、先ほど言った手洗い、いろんなくせがあります。

肉にも野菜にもこういったくせで鼻をこする方がいらっしゃる。

目には見えませんが、手には、必ずこういった微生物が付着してると思ってください。

それが運び屋なんですね。

知ってるんですけどもなかなか手を洗わない方、しっかり手を払いきれてないっていう方がいらっしゃいます。
目に見えないからですね。

例えばこの写真は、細菌増やしたやつですね、多分皆様方の手も、細菌の検査をすると、こんなような状態になります。
手を洗っていただくと、水洗いだけですと、汚れも落ちるんですけども、細菌レベルが落ちない。

従いまして、よく石鹸を使ってよく洗っていただくと、こういった細菌もなくなりますので、正しい手洗いをしていただきたいと思います。

もう、新型コロナウイルスで皆さんしっかり手を洗う方法は、今更言うまでもないと思うんですけども、こんなような過程で洗っていただく。
ただこのところでよく泡立てることが大事です。

泡立てることによって、ごみや細菌を浮かださせることが大事ですので、このよく泡立てるということが大事になってきます。
結手のひらと手の甲が洗えてませんよってということが見受けられますので、こんなような絵を見ながら洗っていただきたいと思います。
できれば2度洗いをしていただくということを推奨します。
検査についても、こういった手を洗わないと、ウイルスは100万個くらいあるけれども、2回洗うとほとんどありませんよっていう実験データがございます。
あとは原材料の受け入れですね、こういったものについては、ここに書いてある、こー一番大事ですね、1回で使い切れる量を仕入れること、或いはきちんと表示を見ていただく。

ちゃんと冷蔵冷凍であれば、しっかり温度を確認した上で、室温に置かないようにする、短くして必ず冷蔵する。
屋外であれば直射日光に当たらないようにしていただくことが大事です。

表示、これは皆さま方はないんですけども、昨年の6月1日からは、食品衛生法で違反した場合については、必ず報告義務が課せられてます。

その中でやっぱり不正表示が多いんですね、食物アレルギーを表示してないというのはかなりの件数がありますので、そのためにも、アレルギーは必ず見てください。

これ、チェック書いてありますけれども、必ず食物アレルギーを持ってるお子様もいらっしゃると思いますので、こういったものも必ず表示を見ていただけるようにしてください。
で、聞かれたら正確に、このものについてはこういったアレルギーを使っていますよということを回答できるようにしていただければと思います。

保管期間の目安については、参考に、このところをちょっと参考にいただければと思います。
冷蔵庫冷凍庫ですね、10℃以下、マイナス15℃以下、必ず期限表示を確認してください。

原材料配布、こういったのはあると思いますけども、必ず野菜、果物については新鮮なものを選んでいただいて、低温で保管していただく。
低温というのは、それぞれの種類によっては違ってきます。きゅうりとキャベツではまた違ってきますので、多くの場合は、インターネットで検索することができますので見ていただければと思います。

例えばきゅうりなんかは10℃から15℃、或いはトマトとかナスになると、5℃から10℃、キャベツとか大根などは0℃から5℃というような、いずれも低温で保管していただくことが大事です。

お肉、魚もそうですね。
これも10℃以下に保存して、配布するのであれば短時間に配布していただく。
卵もそうです。10℃以下で保存していく。

レトルト食品はいいんですけど、もう一つ、レトルト類似食品というのがあります。
これは要冷蔵になってますので、必ずこれは、容器包装詰め加圧加熱殺菌と同じような包装形態を持っていますので、レトルト類似食品については、必ず、保冷剤を入れて要冷蔵、作るところから食べるところまで冷蔵が必要になってきますので、ここは必ずレトルトなのか、レトルト類似食品何なのかをしっかりと見てください。

冷凍食品もちゃんと冷凍保存をしていただきたい。
解凍してしまったならば、絶対再凍結しないで、そのまま調理していただくことが大事。

あとは、包装された加工食品についてはしっかり表示を見ていただくことになります。

また弁当作りで気を付けていただきたいこと、先ほど言いました、食中毒の予防三原則を守っていただければいいんですね。
従って、つけないってことになりますので調理前はもう何でも洗うと思ってください。

もうしっかり手を洗う。
野菜、果物は流水でよく洗う、清潔な容器を使用してください。

やつつける。調理は加熱が大事ですので、しっかり中心まで加熱してください。
ハムやウインナーなども、できれば加熱をしていただく。

増やさない温度管理が必要ですので、暖かいままでしたら、そこで増えてしまいますので、よく冷ましてから詰めていく。
食べるまでは涼しく保管していただく。

絶対やってはいけないのは、作り置きです、前日調理は決して行ってはいけない。

で、検食の質問もありましたけども、検食については、大量調理施設衛生管理マニュアルを厚生労働省が出してるんですけども、これは大量調理施設ですので、同一メニューで300食または1日750食を出してるところについては、検食しなさいってことが決められています。

これは、原材料調理食品、50グラムずつをしっかりとって、清潔な容器、ビニール袋でも構わないんですけど、しっかり密封をして、それでマイナス20℃で2週間、冷凍保存するということになります。
ただ一般的にはそれだけ多くなければ、72時間以上、出したものをしっかり冷蔵または冷凍で保存していただければと思います。
もし検食については、詳しく知りたい場合については、保健所にも一度ご相談していただくのも一つの方法だと思います。

なぜ作り置きしちゃいけないかっていうのはこのウエルシュ菌食中毒が多いんですね。
ウエルシュ菌については、先ほど言った芽胞を作る。

自分が生きてくるのに、不都合な場合については固いから作って芽胞を作る。
ですから芽胞をつくると熱を加えても芽胞のまま残ってしまいます。
それを放置していると、なかなかいい環境だなということで芽胞から芽を出して細菌が増えていく。
それを再加熱しても、なかなか芽胞は死にませんので、このような形になる。

ですから、こういうことがないように、絶対前日調理は行わない。
カレーとかスープについてはよくかき混ぜていただくということも大事なんです。

お弁当の出し方もそうですね。
必ずしっかりすべて、生野菜はよく水分を切る、実際は生野菜は使わないでいただきたいんですけども、よく水分を切る。
フライは必ず中心部まで、それを確認するためには例えば、カツとか揚げた場合については、必ず中心部が熱を加えているか確認するためにも、ちゃんと切っていただいて、確認することが大事です。

このように、よく冷ましてから蓋をしていく。

涼しいところに保管して、早めに食べていただければと思います。

配布の時には、保冷ボックスを使っていただく。30分以内に配布することが大事になってきます。
従って配達する場合についてはあらかじめどこに配達するか、地図上で見て、30分以内には、配達できるようにしていただく。
渡したならば必ず調理後2時間以内に食べていただくことをまず言うていただければと思います。
生ものは提供は控えてください。

調理場のところについては、通常の家と一緒ですので、これはここを読んでいただければ。
ここで言うのは、やはり正しい手洗い、冷蔵保存、前日調理はしないということが大事になっていますが、この部分を参考にしてください。

この後は、それぞれ肉、魚、卵ではこんな細菌がついてますので、予防法は中心まで火を通すということが大事になります。
手から移るものもありますよ。黄色ブドウ球菌が多いですね。
これはしっかり手を洗っていただく、傷口があった場合には、必ず黄色ブドウ球菌がついています。
或いは、ノロウイルスなんかがついてると、きっちり手を洗うということが大事です。

手袋を使用するというものもありますけど、手袋もしっかりつけて安全だということではありませんので、しっかり手袋をつけていても、過信をしないでください。
手袋つけてからいろんなところを触れたら、普通に手袋をしないより汚染してしまうことがありますので、こんなところを過信しないようにしてください。
長時間室温放置したものについては、ウエルシュ菌とかセレウス菌。
これはいずれも芽胞という細菌を作りますので、必ず当日調理して素早く提供することの方が大事ですから、絶対前日調理はしないというのは守っていただければと思います。

必ず、最後に食べる人に口頭で注意してください、お子様たちにはしっかり手を洗いましょうね、早く食べましょう。その後食べずに放置することはやめましょう。食べ残しはもったいないけれども捨ててしまいましょう。

もし持ち帰るのであれば、保冷バッグの中に入れましょう。こんなようなことを一言を添えて食べていただければ。
やっぱり「もったいない」は、食中毒予防のためには、これは思い切って捨ててしまうことが大事になってきます。

最後になりますけれども、衛生管理は、こういった食中毒を予防するために大事になります。
もし万が一食品事故があった場合には、当然これは許可の関係なく、法的な責任もあります。
或いは社会的な責任を負うこともあります。

それよりも何も子ども食堂事業全体の信用を失うことがありますので、これは絶対そんなことのないように、衛生管理の徹底、大事になってくる。これは是非とも守っていただく。

通常であれば先ほどの食中毒予防三原則を守っていただければ、食中毒を起こすようなことはありません。
ちょっとうっかりが、食中毒の発生の元となりますから、そういうことのないように、ちゃんと守っていただければと思います。

あとは、こちらのチェック表は、参考までに、こんなところをチェックしてくださいってことで、書いてあります。
或いは緊急時の連絡先もしっかり書いておくことも大事になってきます。

また新型コロナ降地域はもう今更言うことではありませんので、接種感染防止とか飛沫感染防止、通常のところを守っていただければ、特に近距離で会食は控え、黙食することになりますけれども、そんなようなところを守っていただければと思います。

あとは参考で、それぞれの食中毒予防のところを書いておきましたので参考に見ていただければと思います。

で、衛生管理はこれはHACCPという衛生管理が、昨年6月1日からすべての営業施設はこのHACCPという衛生管理を導入しなければいけないって義務づけになりましたので、HACCPという衛生管理がありますよってことを、参考に添付してありますので、ちょっと見ていただければと思います。

いずれにしても、しっかりとした衛生管理をしていただく、最後に言いたいのが、しっかり、原材料とか冷蔵庫を確認したならば、それをしっかり記録しておくことが大事になりますので、是非とも記録は忘れないようにしていただければと思います。

少し長くなりました。

ちょっとオーバーしてしまいましたけども、皆様におかれましては、子供たちが安心して過ごせる場所、そんないい居場所がある街に暮らすことが、子供たちの健やかな成長に導く活動をされてると思います。

今後とも大変かと思いますが、活動を継続していただければ、この講習会も一つの意義があったかなと思っておりますので、ぜひとも安全な食品を提供していただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。
これをもちましてちょっと時間をオーバーしてしまいましたけども、終了させていただきます。

橋本様ありがとうございました。

この後質疑応答の時間を取らせていただいきたいのですが、お時間となってしまいましたので、この後、アンケートのご案内をしまして、そのあと、どうしても質問がある方がいらっしゃいましたら残っていただきますようお願いいたします。

はい。

それでは以上をもちまして第3回事業説明会は終了とさせていただきます。

最後にアンケートのご回答をお願いいたします。

チャットにもアンケートのリンクをお貼りいたしますのでご覧ください。

本日の食品衛生講習会を活用し、ぜひ、厳しい状況下にいる子供たちの力となってください。

もちろん皆様の無理のないように、持続的な運営活動をお願いいたします。

本日はご参加いただきありがとうございました。

それではご質問がない方は、ご退室の方をお願いいたします。

参加の皆様でご質問ある方いらっしゃいますでしょうか。

ミュートを外してお話いただければと思います。

いらっしゃらないですかね。

質問ある方いらっしゃいますか。

チャットでも大丈夫です。

よろしいですかね。

はい。

それでは、こちら閉めさせていただきます。橋本ありがとうございました。

どうもありがとうございました。

失礼いたします。