

お時間になりましたので、子供の居場所づくり相談会、食品衛生講習会を開始いたします。  
一般社団法人、埼玉県食品衛生協会、橋本勝弘様より「子供たちに安全な食を届けるために」と題してお話いただきます。  
橋本様、お願いいたします。

皆様ただいまご紹介いただきました。  
橋本と申します。

どうぞよろしくお願いいたします。

また日頃から子供たちなど、みんなが楽しく笑顔でいろいろな会話を楽しみ、そしておいしい食事を楽しむ場の提供など、こういった子ども食堂を運営されている皆様には、この場をお借りしまして、改め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、食品の安全確保、すなわち、食中毒などの食品事故を出さないためには、何に注意をし、もし注意を怠ったら何が起きてしまうのか、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視点でお話をさせていただきたいと思います。

私もこのような機会を通じ、陰ながら皆様が取り組んでいられる事業に応援していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、皆さんのところ、このスライドは写ってるでしょうか。

それでは早速始めたいと思います。

今日の食品衛生講習内容ですけれども、本日のレジュメですが、ここに書いてあることなんですけれども決して難しく考える必要はないと思います。

日頃皆様が安全でおいしい料理を作ってる時に必ず実行してる内容のことだと思いますけれども、これを食品衛生学という視点からお話を進めると、こういうレジュメになってしまうという形になります。

それでは最初に、法的な規制という観点で少し説明させていただきたいと思います。

衛生という字を紐解いていくと、「衛」が守る、「生」が健康ということになりますので、衛生とは、健康を守ることというふうに読みかえることができます。

その頭に食品っていう形がつきますので、食品衛生、食品から健康を守っていくということが目的になります。

これは、健康を守る、そういったためには、法律で規制しなければなりませんので、皆様方に関係する法律としましては、食品衛生法という法律が適用されると思います。

食品衛生法の第一条の目的には、食品の安全性の確保、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止して、国民の健康の保護を図るっていう難しく書かれていますけれども、実際はその内容的には、しっかりとした衛生管理を徹底していただいて、正しい知識を習得して、食品を提供してくださいねという意味合いに取ることができます。

したがって、適切な衛生管理をしていれば、健康増進に結びつきますけれども、万が一不適切な衛生管理をしてしまいますと、健康被害、食中毒なんかを起こしてしまうので、こんなようなことが起きないように、しっかり衛生管理をしていただきたいと思います。

また、この子ども食堂について食品営業許可が必要なのかどうかという点なんですけれども、本来であれば、営利を目的とするっていう場合については、許可制度が適用されますけれども、皆様方の場合は、営利を目的とするということではありませんので、営業許可は、現在は必要としておりません。

ただし、保健所によっては、その施設を把握していただくという視点から、届け出をお願いする場合がありますので、その場合については、どうぞ保健所の指導に従っていただきたいと思います。

では早速、食中毒はどういうことなのかという点に触れさせていただきます。

食べ物と微生物という形で、食べ物と食中毒はどうしてもこの微生物が関連してきます。

この微生物も人にとって有益な働きをする微生物、細菌もいます。

味噌とか漬物とか納豆、お酒、ヨーグルトっていうようなものについては、うまく微生物を使って、人が有益なものとして食べられる食品を作られています。

これは、その場合については、発酵という言葉を使いますが、ただ、同じ微生物であっても人にとって非常に迷惑な働きをするものもあります。

これは二つに分けられます。  
一つは食品を腐らしてしまうという形になります。

これは腐敗変敗という形で言葉で使いますが、この腐った場合については、においとか味、外観が変化しますので、通常であれば、気づくことができます。だから腐ったものを提供することはまずないと思います。

もう一つのパターンとしては、病原微生物。細菌やウイルスになりますけれども、これは食品や身体の中で、増殖したり、または菌によっては毒素を産生するものがあります。

この産生した毒素や細菌によって、胃腸炎症状みたいなものが起きると、食中毒になってしまいます。  
この食中毒の場合は一切食品に変化がありません。  
においも味も外観の変化がないので、気づくことができない。

これを防ぐために、どうしてもしっかりとした衛生管理、食品の安全確保が重要になってきます。

もう一つ忘れてはならない部分が、食中毒とは違いますが、食物アレルギー、この食物アレルギーを持つ方もいらっしゃいますので、食物アレルギーに対する、管理をしっかり身に付けていただきたいと思います。

食中毒がどうして起きるのか、これも二つのパターンがあります。  
一つは食品に細菌がつく。  
その食品の中で金が増えていく。  
その増えた、食品を食べる。  
さらに、体の中でも金が増えて、胃腸炎の症状があらわれます。  
胃腸炎症場ですので、症状的には嘔吐・下痢・腹痛というような症状があらわれます。

もう一つのパターンとしましては、菌が食品につくのは変わらないんですけども、菌が増えて、食品の中で毒素を作る。

例えば、手の傷があった方が、おにぎりなんかを作っていると、その手の傷の中には、黄色ブドウ球菌という細菌が潜んでいます。  
この黄色ブドウ球菌は、菌が増殖する時に、毒素を産生します。  
エンテロトキシンという毒素を産生しますので、この毒素を食べることによっても食中毒が起きます。  
こんなようなパターンがあります。

食中毒を分類すると、こんなだけ種類があります。ものすごい数の種類がありますが、皆様方にはこの一つ一つを覚えるのではなくて、全体像として、こんな分類があるのかなということ覚えていただければいいと思います。

細菌によるものであれば、細菌性食中毒。  
ウイルス、皆さんご存知ですと、ノロウイルスなんていうのは、ウイルスになりますので、ウイルス性食中毒。

今いろんなところで、猛威を振っているのがこのアニサキスですけども、このアニサキスは寄生虫の一種ですので、寄生虫食中毒。

自然毒食中毒というのはもう自然に毒を持っているもの。  
フグのテトロドトキシンや、有毒キノコなんていうのは、これは自然に持っていますのでそれを食べることによって起きる食中毒ですので、自然毒食中毒。

もう一つは化学物質によって起きる場合もありますので、これを化学性食中毒というような形で、食中毒を見ていく時には、この五つに分類しています。

では、その食中毒の分類に合わせて、統計から見た場合には、どのような感じで食中毒が起きてるかという点が、この過去3年間の総数をこのグラフに表しました。

左からいくと、ちょうど今1月ですので、この1月の青色のところが、ウイルス性食中毒です。この寒い時に、ウイルス性食中毒、特にノロウイルスによる食中毒が大変多く発生しています。

これは、ウイルスは寒いところが大好き、こんなような形で、この冬場はウイルス性食中毒が多発傾向にあります。

黄色い部分、これはちょうど細菌性食中毒ですけども、ちょうど5月ぐらいから10月まで、ちょうど日本の気候は、高温多湿の気候になってますので、最近では暑さが大好きです。そのために、夏場は細菌性の食中毒が多発しております。

このピンクの寄生虫による食中毒なんですけれども、今まさに寄生虫食中毒、アニサキスが猛威を振るっています。おそらく皆様方の子供も食堂では、お刺身とかそういったものは出さないとしますので、そんなにアニサキスによる食中毒は、注意が必要ないとは思いますが、非常にこのアニサキスによる食中毒が多発しています。

ちょっと見づらいんですけども、緑色の部分、これは誤食による食中毒なんですこれが、特に植物性食中毒です。

例えば、スイセンをコラと間違えて食べてしまった。或いは、じゃがいもの発芽部分は取るんだけど、緑色部分を、取り忘れてしまった、よくあるケースは、芽には、発芽部分にはソラニンがいっぱいあるけれども、それ以外のところはないという勘違いした方が、どうしてもそのじゃがいもの緑色の部分、皮をよく剥かないで提供したような形で事故が起きております。

最後の紫色に見えるのが、これは化学性食中毒です。この化学性食中毒は、ほとんどヒスタミンによる食中毒として報告がされています。この冷凍食品、冷凍品と書いてありますけども、このヒスタミンは、多くの場合は、赤身の魚に多く見られます。こんなような形で、科学性食中毒、ヒスタミンによる食中毒が起きています。

ただこのグラフを見ていただきたいのは、1月から12月まで、決して食中毒が起きていない月はないということを見ていただきたいんですね。そのために、調理時の毎日の衛生管理がとっても重要なことであるという部分を、このグラフから読み取っていただきたいと思えます。

主なものが病原物質別で見ると、もうこれは細菌性食中毒ですと、カンピロバクターが、一位になってます。ウイルス性食中毒ですとのノロウイルスになります。寄生虫ですと、アニサキス、もうこの三つが上位を占めていきます。

アニサキスのこの寄生虫の折れ線グラフが、ここから先がありませんけれども、この年までは、寄生虫というだけで何の種類かまで統計をとってありませんでしたので、この2013年からしっかり統計を取るようになってますので、ここからアニサキスとかいろんな寄生虫の種類で統計がとられるようになったので、こここの部分が欠如しています。

じゃあ何な形で発生要因として起きたのかっていうところを見ていきます。過去の食中毒を紐解いていくと、一番多いのが食品取扱者の手をしっかり洗わなかった。これが大きな原因になっています。

或いは、食品のところを見ていきますと、例えば温度管理の不備。冷蔵庫に入れなければいけないものを、室温のまま放置してしまったというような温度管理の不備。

或いは、加熱不足。

しっかり中心部まで熱を入れていただきたいんですけども、表面だけの熱で、食べてしまったというような形で、この手洗い、温度管理、加熱不足というのが大きな食中毒の発生要因になってます。

この施設というのは、得てして食中毒を起こしている施設は、どうしても整理整頓、清掃がしっかりできていないというところが見受けられますけれども、子ども食堂の皆さん方はこんな施設ではないので、この手洗い、温度管理、加熱、十分な加熱というところをしっかりと守っていただきたいと思います。

その一例として、食中毒は多々ありますけれども、一例として、細菌性食中毒で一番多いカンピロバクター食中毒っていうものの事例を見ていきたいと思います。

事件例とすれば、このニワトリ、鶏肉の料理を食べたものが、下痢・腹痛等を起こしたと。発生要因を見ていくと、この鳥肉は寿司、刺身、要は、ほとんど熱を通していなかったっていうような形で起きています。

この原因食品は、多くの場合は、鶏肉、豚肉になります。これにはカンピロバクターが肉には付着している場合があります。或いは、この二次汚染された飲料水でも起きています。

この特徴的なものにつきましては、なぜニワトリが多く見られるかというのは、実は埼玉県で過去に市販された鳥肉やレバーを感染検査したところ、60から80%は、この鳥肉にカンピロバクターが付着しておりました。ということは、付着したものを生で食べれば、当然、カンピロバクターの食中毒が起きるという形になります。

さらにこのカンピロバクター食中毒のカンピロバクターは、10個から100個ぐらいの少量の菌量でも食中毒が起きるので、非常に気をつけなければいけないものになります。

じゃあどうすれば、こういった食中毒を予防することができるかという形になります。

これはすべての食中毒に細菌性食中毒に当てはまることになります。ぜひとも今日、この講習会の中で、ご存知の方はそのまま使っていただきたいと思うんですけども、この三原則「つけない・ふやさない・やっつける」この言葉を是非とも覚えていただきたいと思います。

通常皆様はこれをしっかりやってるはずですが。付けないという形になりますから、しっかり手を洗っていただく。調理器具をきちんと洗浄、消毒をしていただく。できれば、お肉用、魚用、野菜用というような形で、調理器を使い分けをしていただく。

ふやさないという形はこれは、低温で管理してるんですから、冷蔵していただいて、低温で管理していくっていう形。

やっつける。最終的には、このお肉屋魚、野菜はしっかりと熱を加えている。或いは野菜であれば、食品添加物を使った殺菌をするというような形で、つけない、ふやさない、やっつける、これ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。

ではこの部分について少し、具体的な部分について、この後お話をさせていただきます。

「つけない」。要は、食中毒の原因となる細菌やウイルスを食品につけないという形になります。二次汚染を防ぐっていう形になりますけれども、必ず原材料を使っておいしい料理作っています。この原材料には、それぞれ食中毒を起こす病原菌が、或いはウイルスが付着していることになります。

例えば、お肉であれば、サルモネラや腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の、食中毒を起こす細菌が付着して潜んでいる可能性が高いです。

お魚や貝なんかには腸炎ビブリオやノロウイルス。そして、キャベツやトマトなど、野菜にはウエルシュ菌などの細菌が、くっついている。

こんなような、くっついてる形があるので、これをここから調理済み食品につけないようにしなければいけない。

もう1点は、冷蔵庫の中の保管も必要です。

例えば少しこは肉が置いてありますけどドリップが下の野菜についています。

本来であれば、こういった肉については綺麗なバットとか或いは容器、ラップをして保存していただかないとならないんですけども、こういったキャベツの上にある、これがもし調理済み食品であれば、そこに肉由来の細菌が調理済み食品に落ちて、そこが細菌に汚染されてしまうことも考えられますので、こういったものについてはちゃんと容器に入れていただくことが大事になります。

もう一つは、調理器具から移ることもあります。

肉を使った調理であれば肉由来の細菌が今度はそのままにして、もしここでサラダに使えば、サラダについてないはずの肉由来の細菌がサラダについてしまうってことがありますので、必ず使い分けする。もし使い分けができなければ、その都度、しっかり洗っていただく。

できれば、洗浄消毒という形になって消毒という言葉もついていますが、必ず洗い落としてしまう、流水で洗いを落とすことができますので、洗い落としていただくことが大事です。

当然、人の手は汚れています。

必ず手をしっかり洗っていただくということも大事な点になります。

この手の洗うことについては、この後もう一度出てきますので、その際に詳しくお話させていただきたいと思います。

次は「ふやさない」ですね。

これは低温で保存する。必ず冷蔵庫からです。低温で保存していただく。

これは低温の場合は、10℃以下でしっかり保存していただくという形が大事になってきます。

ではなぜ温度管理が重要なかということをちょっと触れさせていただきます。

この細菌が増えるためには、栄養素と水分と温度の、この三つが必ず必要になっています。

で、この三つが必要になりますので、この中でうまくコントロールしてあげれば、細菌は増殖することができません。

一番管理しやすいのが、この温度管理になります。

水分をコントロールすることもできます。

例えば水分をコントロールして、食中毒防ぐのは、例えば乾パンとかビスケットのような、保存食というのはもうほとんど水分がありませんから、そこに細菌がついたとしても、増えることはできません。

ただ一番管理しやすいのが、温度となります。

この温度による細菌の増殖を見ていきますと、例えば食中毒を起こす細菌の中で一番早く増殖するのは、腸炎ビブリオという細菌です。

腸炎ビブリオは1個が2個1個が2個という形で分別していきます。

ですから1個か2個に分かれるのは十分で2個、1時間たつと64個、2時間たつと4,096個、3時間で26万、5時間たつともう10億個以上、こんなような形で、どんどんどんどん増えていってしまいます。

これのふやす方法を管理するのは、やはり温度。低温で保存するという形になります。

細菌は-10℃から65℃の範囲で見えていきますと、この20度から50度、特に35度前後、ちょうど体温、人の体温の温度体が非常に、増えていく。どんどんどんどん増えて、猛スピードで増えてきます。

従って、こういったことがあるので、室温で保存はしてはいけませんよということが言えます。

で、これも65度以上では細菌は死んでしまいますので、そのためにこの後お話ししますが、加熱するというのも大事になって

きます。

もう一点、低温で保存すればいいのだから形になりますけれども、低温でも増える菌もいるんですね。

例えばリステリア菌とか、エルシニア菌という細菌がいますけれども、これは冷蔵庫10℃以下でも増えていきます。ですので、一番大事なのは、冷蔵庫を過信しないということも大事ですし、詰め過ぎということも駄目です。そのためには、温度がしっかり低温で保存されてるかどうかということは、必ず冷蔵庫の庫内温度が10℃以下であるかという温度を必ず作業に入る前に、確認をして、記録を取っていただくということが非常に大事になってきます。

こんなような形で、低温冷蔵庫をうまく活用していただきたいと思います。

「やっつける」これは細菌やウイルスを十分加熱すれば、やっつけることができます。

具体的には、中心部が75℃で1分間以上、ノロウイルスですと、85℃以上で90秒間以上、これを加熱すれば、すべてやっつけることができます。

ただこれについては、もし、この温度を測るためには、中心温度計とストップウォッチを見て、これを測りながら料理しないといけないんですけれども、おそらくそんなことはできませんので、しっかり中心部まで焼けてるかどうか。例えば、からあげであれば、ちゃんと切ってあげて、中心は火が通ってるかどうか確認とっていただきたいと思います。

或いは、野菜。サラダについては熱を加えることがありませんので、野菜等については、これは、土とかそういうのがついておりますので十分洗っていただければいいんですけれども、多量に、こういった野菜を作る場合については、食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムで殺菌していただくのも一つの方法だと思います。

こんなような点を気を付けていただきたいと思います。

次がウイルス。この冬場ですので、事例としてノロウイルス食中毒のところを一点書いておきました。これも時系列は小学校で食べたものが1日後から嘔吐・発熱・下痢の症状でした。発生要因を見たらば、使い捨て手袋を使っていたんですけども、この従事者の方は、トイレの後に手をしっかり洗っていなかった。そのために、ウイルスが残存して、食中毒になったという事例です。

原因食品としましては、多くの場合は、カキなどの二枚貝。それと特に多いのは、この調理従事者から二次汚染で、手洗いが不足していた形になります。特にウイルスの場合は細菌と違いまして、細菌は食品の中でも、お腹の中でも増えることはできますけれども、ノロウイルスのようなウイルスは、食品の中では増えることができません。必ず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、お腹の中に入って初めて増えていきます。こんなようなところを気を付けていただきたいと思います。

ノロウイルスの場合についても、やはり中には、健康保菌者といって、感染しているんだけど、症状を表さない人がいらっしゃいます。この方はずっと便にノロウイルスを排出している可能性がありますので、十分気をつけなければいけない部分になります。

この仕組みを見ていきますと、さっといきますと、トイレからこう流れていくと、で、手を洗っているかどうか、十分手洗いしてる人は、食中毒は起きてません。

ところが、しっかり手を洗ってなかったり、不足すると手にノロウイルスがついている、或いは原因食品となる二枚貝をそのまま調理したりすると、ここでノロウイルスが食品につく。で、さらにこのノロウイルスがついたとしても、しっかり加熱すれば食中毒が起きませんけれども、加熱が十分でなかったり、加熱しない、そのまま食べてしまうと、ウイルスが残る。そしてそれを食べた人が食中毒になる。この場合についても、嘔吐もしくは非発症っていうように、症状を表す人もいれば、表さない人もいます。いずれにしても、感染すれば、便の中にウイルスを出しますので、ここでトイレを汚染する。

そうした処理した手を洗わずに、ドアノブなんかに触ったりすると、環境を汚染して行って、くるくるくる回っていくという形になります。

です、できれば、トイレに入った時は、処理した点はグーにして、グーパーという形になりますけども処理した手はグーにして、パ一方でドア開けたり、手を洗う蛇口なんかは、パーの方で開けていただいて、初めて処理した後でグーから、パーにして、手を洗っていただきたいと思います。

このウイルス性食中毒も、4原則「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「広げない」ってなってますけども、実際は「つけない」「ふやさない」「やっつける」。

この細菌性食中毒と同じ。これを見れば、後でよく見ていただければ、同じことを書いてありますので、つけないふやさないやっつける、ここはふやさないというのが、なぜないかという、ノロウイルスは食品の中では増えることができないので、ふやさないという言葉がありませんけれども、食中毒はノロウイルスだけの予防ではありませんので、細菌性食中毒も予防しなきゃなりませんので、この「ふやさない」っていうのも大事になってきますので、つけない、ふやさないやっつけるというところを見ていただきたいと思います。

では、皆様方気を付けていただくということがどういったところが気をつけなければならないかっていうお話に進めていきたいと思ます。

まずは、何よりも一番大事なのは、食品取扱者の健康管理です。

一つは、毎日の健康管理をしていただいて、下痢や嘔吐等の症状がある方は、治るまでは調理に携わらないでください。

また先ほど言いました健康保菌者、感染しているんだけど症状を現していない方がいらっしゃいます。特に、最近ですと、腸管出血性大腸菌やサルモネラ、或いはノロウイルスの場合にはこの健康保菌者になります。これを見つけるためには、もう検便しかないんですね。です、定期的な検便の実施もお願いしたいと思います。

手指に傷ある方、これは黄色ブドウ球菌という、細菌がこの傷の中にある可能性がありますので、傷がある場合には、調理行為には携わらない、直接食品にさわらないということが大事になってきます。

そして、手を洗っていただく場合については、しっかりつめは短く、或いは腕時計とか指輪等の装身具は外してください。

で、清潔な衣類、或いは三角巾、帽子、マスクを着用していただければと思います。

で、先ほどから言っている、手を洗う、これが不足なんですけれども、要は手洗いは大切だと思って、新型コロナウイルスでは皆さんよく手を洗うようになったと思うんですけども、なかなかここをしっかりと洗えてない部分があるんじゃないかなと思います。もう至るところに細菌やウイルスがついてると思ってください。これが手についていく形になります。

この写真は、通常何もしてない手を洗ってない部分について、これを細菌がいるかどうかという形で、これは寒天になりますけども、寒天培地にべたっと手をつけると、細菌がこうやって集落を作って、肉眼で見えることができます。ちょうどここは、こういう状態です。

これを水洗いだけですと、ある程度ごみは当然落ちるんですけども、やはり細菌レベルですと、残っています。

従って、手を洗うのはしっかり石鹸を使って、手を洗っていただくと、綺麗に、でも少し残っていますけど綺麗に細菌は落とすことができます。

もうこの正しい手洗いは、皆さん方は新型コロナウイルスで十分手を洗う習慣がついたと思うんですけども、一点よく、こういったポスターなんかには足りない部分については、この手のひらを洗う時に、十分よく泡立てるということが大事です。

ごみを浮き出せるということが大事になりますので、このこの部分、3番の洗う場合については、よく石鹸で泡立てるということが非

常に大事ですので、こういうように手を洗っていただきたいと思います。

埼玉県では、この二度洗いということを推奨しています。  
なぜ二度洗いを推奨するかといいますと、こういった結果が出ています。

1回ですと、100万個あったのが10個ぐらいにはなるんですけども、もう一度洗っていただくと、もうほとんどこのウイルスはないという形になりますので、二度洗いを推奨しています。

次に、原材料の受け入れになります。  
これはもう皆さん守られてると思うんですけども、1回で使い切れる量を仕入れてください。

或いはこういったものを、外観、におい、包装の状態、特に表示の場合は、アレルギー食物アレルギーの部分がありますので、アレルギー等の確認をしていただく。

必ず仕入先や仕入れ時間、こういったものについては、記録をしてください。記録が大事になります。  
後々いろんな事件が起きた場合については、その記録を見ることによって、原因究明と拡大防止を図ることができますので、是非ともこういったものは記録を残していただきたいと思います。

で、冷蔵冷凍品については、室温に置かれる時間をできるだけ短くして、冷蔵庫に保管していただくことが大事になってきます。  
例えばフードパントリーで、屋外等で配る場合については、直射日光当たらないように温度管理をしていただいて、食材は直置きをしないでください。

食物アレルギーのことをちょっと、ここは皆さんご存知の方がいらっしゃると思うんですけども、食物アレルギーというのは、アレルギーが、仮に卵を食べたとすると、卵のタンパク質がこの体の中に入ると、そこに対して抗体が作られます。

で、この1回抗体が作られるんですけども、食物アレルギーを持つてる方は、こういった再び2度目にそれが入ってくると、このタンパク質が栄養ではなくて、異物として判断、体の方が判断してしまいますのでそこでアレルギーが起きてしまいます。

病気と免疫とは違ってきますので、こういったものについては、食物アレルギーを持つてる方は、こういった形で万が一、食物アレルギーを持つてる方が、アレルギー物質を食べてしまうと、いろんな症状が出ますので、是非ともこういった食物アレルギーに対する注意点を払っていただきたいと思います。

ここには、食物アレルギーのことを書いておきました。  
これを利用するなりしてですね、チェックをしていただければと思います。

この七つは必ず表示しなければいけません。  
この後の21品目は表示があたりなかったりしています。これを推奨して、表示を入れている形になる。

ただし、覚えていただきたいのは、この七つにくるみがここに、2025年からですね、令和7年の4月からは、くるみも、義務表示になることで決まっておりますので、ここにくるみが、入ってくると思います。

冷蔵庫は必ず10℃以下、冷凍品があれば、マイナス15℃下に保存してください。

原材料の配布についても、これも気を付けていただきたいと思います。  
ここは読んでいただければ、ある程度ご理解いただけると思います。

このところですね、ここはないと思うんですけども、レトルト食品とレトルト類似食品、この温度管理が違うのでちょっと気をつけてください。

レトルト食品というのは必ず容器包装詰め加圧加熱殺菌という形で表示されてますので、この加圧加熱殺菌していますので、常温で保存することができます。



同じようなパッケージでも似てるものであっても、レトルト類似食品の場合は、加圧加熱殺菌していませんので、必ず、製造から消費まで、冷蔵して保存するということが決められていますので、包装形態だけで判断することはやめてください。必ず表示を見ていただきたいと思います。

後は、冷凍食品ですね、これについては解凍してしまった場合は、決して再凍結はしないで、なるべく早く食べるようにしていただければと思います。

この保管期間の目安は、こういったところをちょっと目安に参考にさせていただければと思います。

この冷凍のマイナス18℃というのはですね、これは業界がみずから、冷凍食品はマイナス18℃で表示しますよって、決めていますので、表示は通常-18℃になってますけど、法律上はマイナス15℃で大丈夫です。

後は弁当作りで気を付けていただきたいことになります。

これは食中毒予防3原則をしっかり守っていただければ、弁当によって食中毒が起きないと思います。ただ、とにかくつけないという形になりますので、調理前は何でも洗ってください、洗うということを心がけていただく。もう手をしっかり野菜や果実は流水でしっかりやる。そして清潔な要求を使っていただく。

調理加熱やつけるですね、しっかり中心部まで加熱してください。ハムやインナーなどでも、これも必ず加熱するようになっていただければと思います。ね、よく冷ましてから詰める、食べるまでは涼しく保管してふやさないとということになります。

作り置き、前日処理は決して行わないでください。この行わない、の理由はですね、特にウエルシュ菌食中毒というのがあります。これはカレー等を大量に作った場合についてを起さる食中毒になりますけれども、この上の資金というのは、芽胞の段階で、野菜や、肉などについています。

芽胞というのは、通常期、細菌については、特に環境がいいとそのままだ細菌のままなんですけれども、このウエルシュ菌は酸素があるところでは、生きていけないので、そのために環境に適応するために、固い殻を作るんですね。それで生き延びています。これを芽胞と呼んでいます。

従って、このウエルシュ菌食中毒ですと加熱すると、他の細菌やウイルスはみんな死んでしまうんですけれども、ウエルシュ菌は芽胞の状態生き残ってしまいます。

芽胞の状態生き残って、そのままに放置しておくと、この大量に作ってますので、この中心部が酸素に触れていけませんので酸素がないところだなということで、この芽胞から、細菌に戻ってどんどんどんどん増えています。

このまま再加熱しますけれども、再加熱が十分でない、ウエルシュ菌が残っていて、そして、これが食品の中において、毒素産生して食中毒を起こすというようなことがありますので、このウエルシュ菌のような食中毒予防は、前日調理は絶対行わないということが大事です。

或いは、カレーやスープはよくかきまぜながら加熱するのは、実は酸素を送り込んで、このウエルシュ菌が嫌な環境を作ってあげる。そういう意味でかきまぜることも大事です。あとは、食べない時は小分けするということも大事になってきます。

弁当の盛りつけについても気を付けていただきたいと思います。こういった、これは注意点としては卵焼きもしっかり火を通す。フライもちゃんと熱が通ってるかどうか確認していただいて、中心場で熱が入ってるかどうかを見ていただく。

まあ、弁当は刺身のようなものは出さないでいただきたいと思います。

ご飯とおかずはよく冷ましてから蓋をしていただければと思います。そのまま蓋をしてしまったら今度は結露ができますので、結露によってその水分が多くなりますので、先ほど言った最近では栄養素・水分・温度が必要になってきますが、水分がいっぱいになりますので、よく冷まして結露が出ないようにしてから蓋をするように注意をしていただければと思います。

配布の時の注意点になりますけれども、その場で食べていただくのが一番です。ところが、中にはやはり弁当配布する。この新型コロナウイルス感染症の時には、変更弁当を配布した時もあったかと思うんですけども、これについても、弁当の配布には保冷ボックス等を利用していただくようにしていただければと思います。

時間的にも、30分以内に、行って帰ってこられるっていう形をとるような形で、時間をちゃんとコントロールしていただければと思います。

できる限り調理後は2時間以内に食べるようにしてください。特に気温や湿度の高い時期、夏場については、生物、サラダや刺身はもう提供を控えていただければと思います。

あとは調理場での注意点になりますけれども、これは手洗いの徹底ですので、しっかり手を洗っていただく。先ほど言いましたように、よく泡立てて手を洗っていただく。消毒薬も設置していただければと思います。

調理は必ず前日調理はしない、作りはしないということが大事になります。

体調管理については、下痢や嘔吐をしたものについては、調理に従事させないということが大事になってきます。

もう一つは、作った料理は、すべて速やかに食べていただく、余った料理は思い切って、食品ロスの問題がありますけれども思い切捨て捨てることも大事になってきます。

ここからは少し、食材によって注意する、特に「つけない」「ふやさない」「やっつける」という中で、特に注意していただくところを書き出してみました。

特に、肉、魚、卵とには、腸管出血性、カンピロバクター腸炎ビブリオ、サルモネラ菌がついている可能性があります。そのために、こういった肉魚、卵が中心部までしっかり火を通す。

「つけない」「ふやさない」「やっつける」の中の「やっつける」をしっかり管理していただきたいと思います。

手から移る食中毒菌もあります、この腸管出血性大腸菌。トイレ行った後に手についたりします。ノロウイルスもそうです。

黄色ブドウ球菌は手の傷にいます。こういったものについては、しっかり手を洗う。これは「つけない」ですね。しっかり手を洗っていただくことによって、手についていたこういった食中毒菌やウイルスをしっかり洗い落としてしまうということが大事になってきます。

長時間室温放置が危険な食中毒菌、これはウエルシュ菌とかセレウス菌という形になります。これはいずれも芽胞という硬い殻を作ります。

この芽胞は加熱しても壊れませんので、調理後に、大量に増えてしまう芽胞から、この細菌に戻って増えたりしますので、これを防ぐためには、当日にしっかり調理、そして素早く提供、すぐ食べていただく。

つまり「つけない」「ふやさない」というところになりますけれども、こういった形で当日調理して、作ったらすぐ食べてもらうっていう形が大事になってくると思います。

ただこれは、食中毒予防、食品の安全を確保するためには、調理をして提供する側だけでは、守ることができない部分がありま

すので、お子様たちには、口頭でやはり注意を喚起していただきたいと思います。

食べる人も食べる前にはしっかり手を洗って消毒しましょう。なるべく早く食べましょう。長時間放置は駄目ですよ。この間にもし細菌がいれば、増殖してしまいますので、必ず長時間放置は駄目だよ。

もう一つは、もったいないが出てきますのが、食べ残しは、取っておかずに捨ててしまいましょう。これを徹底してもらった方がいいですね。どうしてももったいないで、今日昼に食べたなら夜にまた食べよう、そういうことがないように、必ず注意をしていただければと思います。

もし持ち帰る場合については、保冷バックなどに入れていただければと思います。保冷剤がなければ、ポリ袋とかペットボトルに入れて、代用していただければと思います。やはり、食べる側にも必ず注意をして、優しくお声掛けをしていただければと思います。

ここは最後の部分になりますけれども、衛生管理は必要です。これまでに大きな事故が起きたという報告は私も耳にしたこともないですし、新聞に報道されたこともありませんけれども、ただ、万が一食品事故を起こした場合については、一点は、法的な責任も、許可云々ではなくて、法的な責任も出てきます。

何よりも一番怖いのは、子ども食堂事業全体の信用を失う。これが非常に危惧するところです。

これはやはり、一度落とした信用を、もう一度その信頼を取り戻すには、多大なエネルギーが必要になってきますので、是非ともこういった事故がないように食品の提供をお願いしたいと思います。

ここに書いてありますように、皆様が日頃やってることをそのまま実行していただければ、まず問題ないと思います。

皆さんは衛生的に取り扱ってると思います。作った食品は衛生的で安全なものを提供してると思いますので、これを守っていれば問題ないんですけど、どうしても一つ間違ってしまった何か手を抜いてしまったっていう形になると、事故が起きる可能性もありますので、こんなことのないように、しっかり衛生管理をしていただきたいと思います。

終わりに近づいてきましたので、衛生管理のポイント、毎回やる場合については、例としてこれをつけておきました。

この今お話した点について、こういったところを毎回どなたか責任者を決めていただいて、チェックをしていただくということが、大事になってきます。

そうすれば、これを見て、毎日こういったものをみずから作っていただく、参考にさせていただきながら、こういった管理ポイントで記録を作っていれば、毎回チェックができると思います。

例えばこの冷蔵が必要なものをしっかり保冷するならば、ここの下のところに冷蔵庫の温度でも書いていただければ、非常に記録として残ることがあります。

もう一つは、この緊急時の連絡先、何かあってはならないんですけど、万一が事故があった時には、例えば、どこか病院があるんであれば、病院の名前とかですね、或いは、事故が起きてしまった時の保健所なんかの連絡を先を書いておくと、すぐそこに助言もいただけると思いますので、こんなところもしっかり決めておくことも大事かと思います。

あとは新型コロナウイルスにつきましては、もうちょうど3年経過しています。今2類相当から5月には5類相当に、引き下げられることでもありますけれども、引き続き感染予防に努めていただきたいと思います。

これ、どうなるかわかりませんが、おそらく、この5月、5類になった時の政府の考え方に合わせたような、対策をとっていただきたいと思います。

で、この以下はですね参考資料としてつけてあります。

食材別に、こういった食中毒の予防方法とかっていうのは参考まで、ここに添付させていただきました。

従って、同じようなものがそれぞれ書いてあるとは思いますが、こういったものをちょっと気をつけていただいて、参考にしながら、予防していただきたいと思います。

少し早めになりますけども、終わりにですね、皆様方の活動は、楽しく、社会に必要な活動だからこそですね、食品事故を未然に防ぐために、衛生管理をしっかり行っていただくよう、この場をお借りしまして、お願いして、私のお話を終了させていただきます。

どうも、ありがとうございました。

終わりたいと思います。