

(司会)

埼玉県食品衛生協会、橋本勝弘様より、子供食堂における食品衛生についてお話いただきます。
橋本様、よろしくお願ひいたします。
よろしくお願ひいたします。

(橋本氏)

改めまして皆様には、子供食堂など、子供の居場所づくり事業のボランティア活動されていることに対して、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。

本日の講習の内容につきましては、食中毒等の食品事故を出さない為にどうすれば良いのかというようなことを中心にお話させていただきます。決して難しいことではないのです。

きちんと皆様日頃衛生管理をしっかりしてらっしゃると思うのですが、なぜこのような衛生管理をしなければならないのかということを変更してこの場をお借りしてお話をさせていただきたいと思います。

ですので、リラックスして聞いていただければと思います。

当たり前のことを、これから1時間かけてお話したいと思いますので、ぜひともリラックスしてお話していただければと思います。

それでは皆さん、大丈夫ですか画面、パワーポイントの画面出ていますでしょうか、大丈夫ですね。

今日の内容につきましては、こういったお手元の資料にあるように、法的な規制と、食中毒とはどういうことなのか、そして、食品取扱者の方がどのようなところを気をつけるのかという、この三つの柱でお話を進めていきたいと思っています。

まずは安全性確保のための法的な規制というところから始めたいと思います。

当然食品衛生法に係るものですのでどんなことに気をつけて食品を提供することになりますので、それは食品衛生法というものが存在しています。

この食品衛生法の中には、1条に食品の安全性確保してください、どのように安全性確保するのかという、食べたり飲み物に対して衛生上の被害の発生を防止して、そして国民の健康の保護を図りなさい、という形になりますので、当然この被害というのが、一番大きいのは食中毒の発生を防止するという形になるかと思っています。

そのためにはですねやはり正しい知識を知っていただくとともに、それに基づいた衛生管理の徹底を図っていただきたいと思っています。

従いまして、適切な衛生管理をしていけば、本当においしい料理で楽しく、そして健康が守られていくという形になるのですが、一歩不適切な衛生管理をしてしまうとそこで、何らかの事故や、いわゆる食中毒が起きてしまうようなことがあります。

これは決して起こしてはいけないものとなるかと思っていますので、こういった食中毒で起こさないためにも、しっかりとした衛生管理の徹底が必要になってきます。

では、この衛生管理を徹底しなさいと食品衛生法では書かれていますが、そのために食品衛生法では許可制度というものが設けられています。

今回、子ども食堂の場合については、食品を提供するという形になりますので、本来であれば、業となすという形になりますので、不特定多数の者に食品を提供する場合には、業となす、許可を取ってくださいという形になるのですが、子ども食堂の場合は、この許可という対象ではなくて、届け出の対象となっています。

届け出をしてください。

この届け出という意味合いは、少し考え方がですね、私も実は、県にいたものですので、任意でいいですよって簡単には言えない状況になっています。今は、届け出をした場合について法律的に言うと、実は普通の衛生許可というのは、きちんとした形で施設を基準に合わさないと行けないってことになっていますが、この届け出については、特に施設基準ではないのですが、衛生管理はしっかりしてくださいという形になっています。

で、その衛生管理の方法が、いわゆる手を洗ったり、清掃したりするという衛生管理のほかに、ハザップという新しい衛生管理方法があるのですが、それも導入していきましょうねというのが国の考え方になっています。

従って、届け出だから、食品衛生をいい加減にすることではなくて、しっかり届け出をしていただいて、衛生管理をしっかりしてくださいねという意味合いの、届け出制というものが出来上がっています。

これはそれぞれの保健所によってその考え方、取り扱い方が少し異なっているのが、私ももう卒業して10年なるのですが、少しそんなところは見受けられますけれど、一度保健所にご相談されるという形も大事な点になってはきています。

ご質問の中に、もう一つ、皆さんの資料にはないかもしれないのですが、イベント会場における調理食品の出店の場合はどのようにしたら良いのかというご質問がありました。

詳しくはですね、そのイベントというのはどのようなものなのかということが、ちょっと私には十分、真意が伝わってないところがあるのですが、仮にいろんな形で、イベントをする場合について、そのイベントの中で子ども食堂的なものを実施するっていうような場合については、この行事に伴う臨時出店というのが、この埼玉県ではこの取扱要領というものが、作成されていて、この場合については、これに基づいて届け出をしてくださいという仕組みになっています。

従ってこういった場合について、まずは企画の段階で保健所の方に相談していただいて、そして届け出書を出していただいて、実際に準備して開催をしていただくという形になります。

で、この際に届け出をされる場合、このイベントの場合については、食事が、このように限定されてきます。

あくまで臨時出店の場合については、提供する直前まで加熱をするものに限られています。

従って、提供直前に加熱していないものについては、保健所の方では認めることはないと思います。

この画面にありますように、生もの、刺身のような生ものや、クレープ、特に生クリームは事故の多い食品でもあるのですが、生クリームを使用したクレープとかですね、手づくり食品、おにぎりとかお寿司とかサンドイッチ、或いは、カレーライスのように、後程ご説明いたしますが、カレーライスとかそういった前日から調理しやすいようなもの、これはもう取り扱えないというような取扱要領になっています。

この場合についても特に気をつけていただかなければならないのは、必ず水道水が必要になります。

8月に流しソーメンで、800何名の食中毒が出たというのは、多分記憶にある方もいらっしゃると思うのですが、あれはまさしく、水道水を使わないで湧水を使って、その水がカンピロバクターに汚染されていたというのが分かっていますので、この水、使用する水も気をつけなければならぬという点になります。

従いましてこのイベントという大きな取り組みをした時には、必ず事前にこれは保健所の方にご相談いただければと思います。

また元に戻りまして、では食中毒というのはどんなことなのかということを考えていきたいと思います。

食中毒というのは、当然病原性のある細菌は何も悪いことするものだけじゃありませんので、病原性のある細菌とかウイルス、こういったものを食べて起きる胃腸炎症状、吐いてしまったり、下痢をしてしまったり、お腹が痛くなったというようなものについては、食べた物、飲み物から起きているので、これを食中毒として取り扱うことになります。

まず、一方細菌と言っても人にとって有益な働きをするものもあります。

こういった発酵食品などというのはまさしく有益なものなのですが、やはり人にとって迷惑な働きをする細菌もいます。

例えば、物が腐ってしまったというような場合についても、これもやはり細菌が絡んできます。

ただし、この腐ったときには、臭いとか味とか外観が変化がありますので、誰でもこれを見分けることができます。

ところが、同じ細菌であっても病原微生物では、食品の中で、菌が増えていたり、或いは増えていく時に、毒素を産生するような菌があります。

この食中毒を起こす細菌、病原微生物に起きた食品は何の変化もないんですね。

見た目何も変化がないので、そこで気がつかないでそのまま提供してしまったっていう形で食中毒が起きていますので、このようなことがないように、やはり安全確保、衛生管理は非常に重要性を増すという形になります。

もう一つ、合わせて食中毒とはまた別に、今食物アレルギーの方が特にお子様非常に多くなっていますので、同じように、食物アレルギーで、人の健康を害することもありますので、食中毒プラス食物アレルギーにも十分気を付けていただきたいと思います。

例えば、この細菌による食中毒とはどうして起こるのかというのは、細菌については二つの種類、パターンがあります。

一つは食品に細菌が付いて、この細菌が、食品の中で増えて、そしてそれを食べて、さらにお腹の中で増えてお腹が痛くなるっていうパターンと、もう一つは、下の絵に行くと、おにぎりを握っています。

このおにぎり、手にもし傷などがあると、その傷には黄色ブドウ球菌という細菌がいますので、その黄色ブドウ球菌が、このおにぎりに付いて菌が増えていきます。そうすると、この菌が食品の中で増える時に、毒素を産生します。

聞いたことがあるかもしれないですが、この毒素の名前をエンテロトキシンと呼んでいますが、この毒素が入ったおにぎりを食べると、やはり、今度は短時間のうちに、ものすごい嘔吐が始まります。

このような形で、細菌を見ても、菌或いは毒素という形で食中毒が起きます。でも本当に細菌だけ気をつけてれば良いのという、そんなことはないのです。まだ食中毒を起こす細菌はいっぱい原因となるものがあります。

これが、原因別に見ていくと、5つに分類されていきます。

細菌によるもの、皆さんご存知のように、ノロウイルスを代表とするウイルス性によるもの、今、一番食中毒の中で多いアニサキスというようなもの、これは寄生虫になりますので、寄生虫によるものも食中毒になります。

もう一つはちょうど今の時期、もう終わりですかね、毒キノコというのがあります。この毒キノコはすでにもうキノコの中に毒がありますので、その毒を食べることによって起きる自然毒食中毒。

最後に、重金属等、ヒスタミン、皆さんの中では、多分重金属って言って、ピンとくるのは、ずっと裁判をまだ続けられていますが、水俣病、有機水銀メチル水銀によるものについても、これは水俣病は大きくとらえると、食中毒になります。

こういった化学物質によるものを、化学性食中毒と呼ばれています。

ですので、食中毒というのは、ただ細菌だけに気をつければ良いということではございませんので、こういった5つの食中毒があるのだという形は、是非とも頭の隅に入れておいていただければと思います。

では、グラフから見て、統計から見ると、どんな菌が多いのかという形になります。

ちょうどこれが黄色の部分については、細菌性食中毒になります。

細菌性食中毒って大体、この、この5年間見ると、6月ぐらいからこの6、7、8、9、この辺が非常に多発しています。

全国的にもこの時期6月から9月というのは、非常に気温が高くなる日本の高温多湿の時期で、この夏場は特に、細菌性食中毒に気をつけてくださいという形になります。

逆にこの青色、青色は、この12月から1、2、3という形で、寒い時期、冬の時期に多発しています。

これはウイルスは、寒くて乾燥している時期が非常に元気になります。

従って、このこれからの時期になると、ノロウイルスを中心とするウイルス性食中毒に気を付けていただくということが大事になってきます。

このアニサキスは相変わらず一番多いのですが、これは1年を通してアニサキスは出ています。

このように、それぞれ季節の傾向が見られますが、このグラフから見ていただくと、どの月も食中毒が発生しているという形になりますから、やはり食品を提供するということは、調理ごとにしっかり衛生管理をしていただくということが大変重要な部分になるかと思えます。

このグラフで、ご質問の中に、気候変動ということ、おそらく気候変動というのは、地球温暖化、異常気象のことを言われているのではないかなと思うのですが、この気象、異常気象というのが、1800年後半から、今を見つけると大体地球規模で1.1度ぐらい上がっているという形になって、今年のように、非常に極端に熱くなる。

というのが、また来年以降も引き続き増えるのではないかなと思うのですが、そうするとその場でいくと、やはりこの6月この夏場というものが、もっと気温が高くなって、この夏場は非常に要注意な時期になってくるのではないかなと思います。

食中毒を考えればやはり基本は非常に熱いのが大好きになってきますので、この辺を気をつけなければいけない。

さらに、おそらく、異常気象になれば、干ばつや豪雨というような形があれば、今度はそこでおそらく食料が、問題が出てきて、価格も高くなってます。異常気象のために、せっかくボランティア活動で子ども食堂の運営が難しくなってくるようなこともあるかと思うとは想像はできるのですが、今日の場合はどのような影響があるかというやはり、暑いと食中毒、特に細菌性食中毒も増えてくるというところを十分にご理解いただきながら衛生管理をしていただければと思います。

主たる原因物質は、多数ありますけれども、今この5年間を見ていくと、やはり一番多いのはアニサキス。

これも生魚ですので、子ども食堂さんでは、こういった刺身類は出されてないと思いますので、ここを注意する必要性はないかと思うのですが、やはり、ノロウイルスとか、カンピロバクターで特に、お肉とか、或いは前日調理するようなカレーとかシチュー、ウエル

シユ菌というのが相変わらず多くなってきましたので、特にこの辺を気を付けていただく、この4つはしっかり押さえていかないとけないのかなと思っています。

これは後程ちょっとずつ、関連して、この発生状況をご説明させていただきたいと思います。

ではなぜ起きたのか、これは子ども食堂ではなくて、私が埼玉県に勤めた時に、何を原因だったのかなということを見て少し業者の方に説明した時の要点です。

まず取扱者については、多くの場合は、手洗いをきちんと、手を洗っていないというのが一つ見受けられます。

原材料についても、しっかり見ておかなかった、悪い原材料を使ってしまった。

で、一番多いのは実は食品の中では温度管理というのが一番、不備が多かったです。

そして、熱を超えればちゃんと防げることだったのが、加熱をしっかりとらなかったというような点。

こういった温度管理というのが、手洗いと温度管理というのが非常に、食中毒の中では、原因として多く見受けられます。

ですから、これからお話する中ではこの、この点をしっかり抑えましょうねというような内容になっています。

一つの事例で、今、細菌性食中毒の中で一番多いのは何かというと、このカンピロバクターという、細菌による食中毒になります。

これは何が原因かという、原因食品は、鶏肉とか豚肉になります。

これが、ちゃんと焼いてあれば問題ないのですが、この加熱不十分であったり、豚肉を生で食べる方はいらっしゃると思うのですが、鶏肉の場合は、生で食べたりしておりますので、こういったものが原因食品として起きているものが多いです。

で、先ほど言いましたように、二次汚染された飲料水、これまさしく、先ほど言った流しソーメンでまさしくここに当てはまります。

このようなことが起きると、大体、潜伏期間というのは、原因となる食品から生じるのが現れるまでの時間を、潜伏期間と呼んでいます。大体2日から5日、食べてから症状が出るまで平均すると、3日ぐらい経つと、お腹が痛くなってくるという形になります。この特徴はここに書いてあります、鶏がほとんど持っているんですね。

従って、市販されている鶏肉は、60から80%は鶏肉にはこのカンピロバクターが付着していると考えてもいいと思います。

もう一つは、少量の菌力、通常何個食べると食中毒が起きるかというところは、なかなか言いがたいのですが、少なくともこのカンピロバクターは100個以下、食べれば食中毒になると言われています。

もう一つは、このカンピロバクターは、通常は食品の中で、通常の細菌は食中毒食品の中で増えることができるのですが、このカンピロバクターは、専門的な言葉を言うと、微好気性菌という細菌の仲間、酸素の量が少し、10%ぐらいの酸素のあるところではないと増えることができないので、従って、お腹の中に入って増える菌でもあります。

このカンピロバクターがじゃあどうすればいいのか、原因食品のこのことを見ていただくと、予防することができます。

まずは、付けない。

ここで、ぜひとも今日覚えていただきたいのは、皆さんやられていることだと思うのですが、食中毒の予防三原則と言われているのは、付けない、増やさない、やっつける。

これを守っていたらかなければ、もう食中毒を予防することができません。

この中で付けない、増やさない、やっつけるというところの、一つでもおろそかにすると食品事故に結びついているという形になります。従いまして、付けないとなれば、これは手を洗う、これは二次感染、二次汚染防止になりますので、手をしっかり洗っていただく。調理器具もしっかり洗っていただく。

できれば、お肉用、魚用、野菜用をというような使い分けはお願いしたいとは思いますが、スペース的にはそこまでできないのであれば、その食材を使うごとにしっかり洗っていただくという形が大事になってきます。

で、増やさないという形になりますから、これは増やさない。皆さんは必ず冷蔵庫がありますので、そこの中に入れる。

これは温度的には、必ず庫内温度は10℃以下、冷凍庫であれば、マイナス15℃下に必ず保存、保管するようにしてください。

従って、低温管理といった時にはふやさない冷蔵庫の中に入れてあります。

私は冷蔵庫の中に入れてありますよ。じゃ、冷蔵庫の温度は何℃ですかという質問された時に、いや冷蔵庫に入れてあります、それは今の世の中通じませんので、しっかり庫内の温度を外から測れる温度計が市販されていますので、そういった温度計をつけていただいて、常に庫内の温度が何度なのかということも確認することも大事になってきます。

保冷剤を使う場合については、クーラーボックスなどには、保冷剤は上に入れてください。冷気は上から下に下がりますから、下に置くよりは上に置くような形にしていればと思います。

で、やっつけるっていう形になりますので、しっかり熱を加えていただくということが大事です。

これがどこがいいのかというこの中心部です。

表面を焼いたのではない、中心部までしっかり火を通していただくという形になります。

ですから、75℃で1分以上で、お肉は焼いてくださいと言っても、実際は中心温度計を持っているわけではありませんので、焼いてみたら、中を半分に切っていただいて、中心部まで火を通していただくことを必ず確認するようにしてください。

或いは野菜を使う場合については、土とかがついていたりしますので、しっかりと水でよく払っていただく。

万が一大量に使うのであれば、食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムで殺菌するのも一つの手かだと思います。

その次亜塩素酸ナトリウムなどを使う時には必ずこの塩素臭がありますので、使った後は、よく水洗いをしていただくことも大事です。

ですからここで見ると、この付けない、増やさない、やっつける、この言葉はしっかり覚えておいてください。

それをちょっと細かくご説明いたしますと、付けないということになりますので、食品につけない、細菌をつけないということになりますので、こういった盛りつけとか、そういうのを専用のトングを使ったりですね、必要に応じては、使い捨て手袋を使ってください。

この使い捨て手袋を使うとなると、よく見受けられるのは手袋しているから大丈夫だと思って、色々な所を触ってしまうのですね。

ですので、そんなことはないよ、他のところ触ったらその手袋は捨てていただかないとなりませんので、その手袋をしたから安心か、私の考え方、個人的に考えると手袋を使ってもらうと汚い手袋で食品を管理するっていうところが見受けられたりしていますので、かえって手袋を使わない、ただし、盛り付けしたりするところであれば、その手袋とか使う、それ以外はあまり手袋を使わない方がいい、管理はしやすいのかなっていう気はしています。

これはもう皆様方のやりやすい方法で考えていただければと思います。

原材料という形になりますから、原材料にはもう肉にはこういった菌もついています。魚は腸炎ビブリオやノロウイルス、こういった野菜にはですね土がついていますので、こういった、土のものはちゃんと洗っていただくという形になります。

よく土がついていると鮮度が良いと一つの目安になっているかもしれませんが、土付き野菜ほど、病原細菌、いわゆるこれはウエルシュ菌って芽胞というものを持っているのですね。土の中に、このウエルシュ菌というのは、後程もお話しますが、酸素のないところで生きていけないので、固い殻を作って生きています。

それがこの土の中にいますので、土付き野菜は確かに鮮度がいいかもしれないのですが、使う場合については、よくこの土を洗い落とすということが大事になりますので気をつけてください。

あとは、先ほど言いましたように調理器具、しっかり使い分けをしていただくという形になります。

で、洗った後消毒していただいて、乾燥させるということも大事になってきます。

で、一番多いのは、この人の手なですね、人の手から食品を汚染してしまうということになりますから、やはり手を洗うということは疎かにしないようにしてください。

先ほど言いましたように冷蔵庫って形で、常温に置かない、しっかりお肉とか、お魚はしっかり冷蔵庫の中に入れる。

庫内温度をしっかり見ていくということが大事になってきます。

この増やさない中に、迅速というのがありますが、この迅速というのはどういうことかという、作ったらすぐ食べてください。時間を置かない、これが一番なのですね、作ったらすぐ食べる。これをしっかりしていただきたいと思います。

で、なぜ今、冷蔵庫とか温度管理が大事かと言いますと、この温度、細菌を見ていきますと、細菌が増殖するためには、栄養素、温度と水分が必要なのですね。この三つがあると細菌はどんどん増殖していく。

ですから、時間が経つとこの状態があると増えていくという形になります。
その他に酸素の有無とかpH、水素イオン濃度もありますけれども、一番注意するのは温度です。

これがもし、最初に、仮に1個、これが10分で2個になっていますけれども、食中毒最近の中で一番、一つが二つに分かれ分裂して、増殖するのが腸炎ビブリオが一番早いのですけれども、腸炎ビブリオの場合は10分で、一つが二つに分かれていきます。ただか1個あったものが、5時間後には10億個になってしまう。

温度管理を怠ってしまうと非常にすごい数になってくる形になります。
或いは水分コントロールもできますけれど、通常は水分コントロールですとなると、おそらく漬物とかです、ジャムっていうのは水分コントロールして、日持ちをよくしているようになっていますけど、子ども食堂さんでは、こういう漬物とかそういうものを作っているわけじゃないので、この温度をしっかりと管理していただくということが、最も重要な一つになります。

だから温度は、この丁度60ぐらいからこの20度ぐらい、ここが最も増やし、これを通常危険温度帯と呼んでいます。この危険温度帯の中には、できる限り置いておかない。
従って、常温、室温に置きっ放しにしないということが、一番大事になってきます。

じゃ、10°Cか、冷蔵庫を使えばいいかという、冷蔵庫も過信してはいけないですね、決して冷蔵庫の中では、死んでいるわけではないですね、おとなしくしているだけなのです。
この辺で暴れん坊が冷たいところに行くと、おとなしくしているだけで、またここに戻せば、暴れん坊になって食中毒を起こしてしまうことになりまから、冷蔵庫の中に入れるから一安心だということではありませんので、ちょっとその点も気を付けていただければと思います。

ですから、ここ少し書いておきました。
温かいまま、これ皆さんされていると思うんですけども、温かいまま蓋をすることは無いと思いますね、しっかり落としてから、蓋をしているという形になっています。

最近、青森県の方で、駅弁等で食中毒起きましたけども、まさしくこの辺の扱いが悪かったのではないかなというのが、新聞報道とか見ますとこんなところができていれば事故が起きなかったのではないかなと思います。

最後はやっつけてしまえばいいですね、食中毒菌をやっつけてしまえばいいので、その方法とすれば、中心部が75°Cで1分間以上加熱、ただノロウイルスの場合については、少しこのお肉なんかより高い温度なので、85から90°Cで90秒間以上熱を加えてくださいって形になっています。
或いは野菜の場合は先ほど申し上げましたように、次亜塩素酸ナトリウム等をうまく使って殺菌をしていただく。

ここに芽胞形成菌について書いてあります。
これは、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌というのは、自分が生きてくところ環境が悪いとすべて固い殻を作って、生き延びています。

ここで一番怖いのは一つの事例を申し上げますと、このウエルシュ菌っていうのが、結構ここ来て多く見受けられています。これどういふものかっていうと、芽胞で加熱をします。これ菌とってください。
色々な細菌がいますけれども、加熱をして先ほど熱を加えれば死んでしまうんですけども、ウエルシュ菌というのは、芽胞の状態です。芽胞の状態が生き残ってしまうのです、熱を加えても。

これ例えば、カレーとします。
この中で加熱すると普通の菌は死んでしまうのですけれども、この芽胞というのから、ウエルシュ菌芽胞が残ってしまうとこの放置していると、この芽胞から、菌に戻ってしまうんですね。

固い殻を破って菌に戻ってくると、このカレーの中でウエルシュ菌がどんどんどんどん増えて、そして、今度食べる時に再加熱するけど十分でないと、ウエルシュ菌が、このカレーの中に残っていて、これを食べることによって、食中毒が起きているというのが大体のパターンになっています。

従って、絶対、前日処理はしてはいけませんよっていうのは、こういった芽胞を形成する菌の予防っていう形で、前日処理は絶対しないでくださいね。

当日調理したものを提供してください、前もって作ったものは消していただければいけないってことになります。煮物も一緒になりますので、ちょっとこの辺を気を付けていただければと思います。

もう一つは、これから冬場に気を付けるのはノロウイルスになります。ノロウイルス、気をつけなければいけないのは食中毒でもありますし、感染性胃腸炎への原因ともなります。

原因食品というのは、このカキなど二枚貝なのですけれども、実は一番多いのは、調理従事者からの、手指からの二次汚染が、他の食品に汚染して起きている事例が非常に多く見受けられます。

ここについているんですね。こんなようなところで出ていく。で、このノロウイルスは人しかかからないんですね。動物はかかりません。人間しかかからないものなので、ノロウイルス食中毒っていうのは非常に気をつけなければならない。

人から人へも感染しますし、症状が治っても1週間ぐらい便にはこのノロウイルスを排出している形がありますので十分気を付けていただく形になります。ちょっとここで見ていただくと手を洗うことが大事っていうのは、手を洗います。でしっかり洗っているお店では食品とか起きていません。ところが、手を洗った用便後に手を洗っていない、或いは十分手を洗ってないと、ここに手にノロウイルスがついてしまう。ついたまま、そして、或いはあさりとか二枚貝、この辺ですと、特にカキなんかが多いんですけども、こういったカキを処理した手、ここで色々な形で食品を汚染してしまう。

その汚染した食品でもこの食品をしっかり加熱してしまえば、みんな死んでしまいますので、食中毒は起きません。ところが、このついた食品は加熱不足であったり、そのまま非加熱で起きるとノロウイルスが製造していて、これを食べると、お腹の中で、ウイルスですので、お腹の中でウイルスがどんどん増えて、それを食べて、食中毒になる。

このノロウイルスで困るのは、1人はちゃんと抵抗力がない方は、症状が出ます。ところが、抵抗力がある方は、感染していても症状が現れないですね。するとこの方たちはトイレに行って、用便をする。すると便の中には、ウイルスがいっぱい出ていく。この後に、これが手をしっかり洗わずに行き、ドアを押したりすると、また手について、またしっかり手を洗わないで行くと、こんな繰り返しでのノロウイルスの感染がどんどん広がっていき形になりますので、やはりこの手を洗うということが非常に大事になってきます。

予防原則は、こういったところで、先ほどの三原則は付けられない、増やさない、やっつけるなんですけど、ノロウイルスの場合は少し変わっていて、この付けられない、やっつけるは一緒なのですけれども、先ほど増やさないっていうのは、食品について言っても、ウイルスは、増殖することができないのでここは増やさないっていうのはないのですけれども、いずれにしても、ウイルスだろうと細菌であろうと四原則が違わないにしても、付けられない、増やさない、やっつけるっていう形を守っていただければ十分そういうことができます。

時間がだんだんと迫ってきましたので、皆様方が、日頃、気を付けていただかないことをそれぞれ部門ごとにお話し、させていただきたいと思います。

まずは、やはり食品を取り扱う方については、調理する人が健康を管理していただく。そして、作業員は衛生的な作業着を着ていただく。

大原則は先ほど言いましたように、ノロウイルスなんかは症状が出なくても、感染していると便にノロウイルスを出すことになりますから、下痢や嘔吐などの症状ある人は必ずやる。それ以外に、健康保険者というのがありますから、場合によっては、検便等をしていただくことも大事です。

ですから、少なくとも下痢や嘔吐、というような症状がある方は、決して食品に直接携わらないってことが大事になってきます。もう一つは手に傷がある方は黄色ブドウ球菌というのが存在していますので、傷ある方も、傷バンドをしているから大丈夫だ、手袋しているから大丈夫だってことではなくて、もうこの傷がある方はもう携わらない、治るまで携わらないようにしてください。

そして手を洗っていただかないとなりませんから、当然、爪を短くしていただいて、腕時計とか指輪、こういったところは外していただく。帽子なんかもきちんとかぶっていく、毛髪が異物になりますよね。

毛髪の中にはこの黄色ブドウ球菌も存在しますので、しっかり清潔な衣類と帽子をかぶって三角巾をつけて、毛髪が入らないようにしていただいて、マスクも着用していた方が大事だと思います。

この衛生管理というところ、もう手洗いのこといっぱい言わないとならないんですけども、手洗いは大切だということは皆さんご存知だと思うんですけども、なかなかこれをやらなくなってきました。

かつて、新型コロナウイルスの時には、非常にノロウイルスの件数が減りました。これは、作る人も食べる人もしっかり手を洗っていたので、減ったというのが、現実で起きています。

ところがまたここにきて、そこの辺が疎かになってきているので、ノロウイルスの食中毒はまた以前のように少し件数が多くなってきています。

こんなところがありますのでね、爪とか、この皺なんかがいっぱい汚れています、細菌もついていますので、しっかりこういうところも手を洗っていただく形になります。

皆さんの手、最近今、皆さんの手を見ても、綺麗だと思うんですけども、細菌的に見ると、こんな手になっているはず。皆さん検査すればおそらく、ここまでなくても必ず細菌はついています。これを、水洗いだけですと、確かにごみはこういったごみは落ちるんですけども、細菌は十分落ちないので、やはりついているって形になりますから、よく手を洗っていただいて、できれば二度洗いをしていただくことが重要になります。

よくこういった手洗いに正しい手洗いのポスターなんか貼られています。良いポスターは、ここでしっかり手を泡立ててくださいという表示があるものと、全然ないものがあります。

これ、たまたま無かったのでこれを引用したんですけども、よく洗浄剤使ったら、この段階でよく泡立ててごみ、細菌を、浮きださせて、それで洗っていただくようにしていただければ、ここが結構、私もスーパーなんかを見せていただくと、洗っているんですけど、洗っているようでよく石鹸は十分は立ててない方もいらっしゃる。これが見受けられますので、こういったところこそしっかり泡立ててください。

で、ここで泡立てることによって今手を洗っているのだからという意識が入りますので、しっかり汚れ細菌も落ちていくという形になりますので、この部分は十分知恵をつけていただければと思います。

もう一つは、どうしても作る時は原材料仕入れになりますので原材料を仕入れる時は必ず1回で使い切れる量を仕入れてください、置きっ放しにしないということが大事です。

で、仕入れた時には必ずこれことです。記録をしてください。どこからいくつぐらい仕入れたのか、それをどのように使ったのかということをしっかり記録をする、これは守ってください。この記録がないと後で、万が一事故があった時にどうすることも、どこから何があったのかって、原材料わかりませんので、必ず記録をしておく。

そして先ほど言いましたように、冷蔵冷凍庫については温度管理をしっかりしていただく。そのためにも、この温度管理も必ず記録しておくことが大事です。で、屋外では直射日光に当たらないようにしてください。

もう一つ食物アレルギー、これは後で見えていただければと思うんですけども、食物アレルギーは病気とこの、これが病気と病原菌とすれば、こう入ってくると、体の中に抗体ができて、2回目入ると、絶対防ぐ。ワクチンですよ。これがインフルエンザのウイルスが入ってくるとワクチン入ると抗体ができて、次にインフルエンザウイルスが入っても抗体ができていますので、外に持ってきます。

ところが、アレルギーの場合は抗原が入ると通常栄養素として人は認識するんですけども、食物アレルギーを持っている人は、抗

原が入るとこれを異物として見みてしまうので、ここで抗体が出てしまうので、そうすると、同じアレルゲンが入ってくるとここでくっついて、ここで食物アレルギーが起きます。
これによって食物アレルギーが起きるっていう形になります。

で、今は食物アレルギーについては、もう皆さんご存知のように、前は七つだったのですよね。
卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニだったんですけども、今年の4月1日からは、くみが入りましたので、ここはしっかり患者数も多いので、しっかり覚えといてください。

この食物アレルギーについては、参加者からの問い合わせについてしっかり答えられるようにしてください。
今日は何を使っているんですかっていう、このアレルギーのもの、こういったものもありますので、しっかり回答するで対応しない場合であれば、必ずこの食事については、参加者の方に対応はしていませんよっていう形になりますので、対応してないこともしっかり参加者に伝えるようにしてください。
それによって食物アレルギーの患者が出ないようにします。

で、対応するのであれば、同じ所でできません、調理場を別にしなければなりませんので、こんなところ食物アレルギーについては特に注意が必要になってきます。
特に卵なんかを使っている時に、卵ではアレルゲンだけでなくさらにサルモネラ中毒もありますのでね、卵の取り扱いも十分気をつけてください。
これは後でここ読んでいただければわかるかと思しますので、ここはちょっと省略させていただきます。

冷蔵庫は10℃、冷凍はマイナス15℃、賞味期限、消費期限なのかという形で、しっかり表示を見ていただく。
野菜果物をしっかり見ていただくですね、或いはお肉とか魚は10℃以下にしっかりやる。
これも裸のまま入れない、容器に入れていただく。
卵も大体10℃以下、チーズをもし配布するのであれば、しっかり短時間に配布するっていう形をとってください。

また、レトルト食品、今日もイトーヨーカ堂がさいたま市でコンビニの方に置くと言っていましたけれども、こういったものが多分入ってくると思うんですけども、ここを気を付けてくださいね、レトルト食品とレトルト類食品って、おんなじ包装形態なので、これ表示見ればわかるんですけども、レトルト食品というのは、しっかり加圧加熱殺菌していますから、中のある細菌はすべてやっつけています。

芽胞のあるボツリヌス菌なんかみんなやっつけていますから常温で保存できるんですけども、同じものであってもレトルト類似食品、惣菜みたいなものについては、これは加圧加熱殺菌していませんから、全部作るところから食べるころまでよう冷蔵で取り扱わないといけませんので、この部分は、よく表示を見ていただいて、気を付けていただければと思います。

あとは冷凍食品はね、当然冷凍して、該当したら、絶対再凍結しないようにしていただければと思います。
あとは、包装された加工食品はアレルゲンをしっかり見てください。
これは目安として等を、この大量調理施設衛生管理マニュアルにしっかり書かれているのを抜粋していますので、ちょっと目安的なものを見る時にはこれを参考にいただければと思います。

弁当作りもあると思いますので、弁当作りで気をつけていただきたいのは、先ほど言った、付けない、増やさない、やっつけるっていうものを守って、絶対ご家庭で作ったものを持ち込まないでくださいね。その場で作って、早く食べてください。

もう一つ、極端ですけども、調理前は何でも洗ってください、手も洗う、野菜も果物も容器もすべて洗う。
これをまた先ほど言った付けないっていうところで見ると何でも洗ってください。
大げさに言っていますけどこれ大事なことなので、何でも洗ってください。
危ないものは何でもやっつける。熱を加えてください。
ハムやウインナーが大丈夫だろうっていうことではなくて、こういったハムやウインナーもしっかり中心までやるようにしてください。
そして、熱いまま、容器の中には入れられませんからよく冷ましてから詰めてください。

食べるまでは少し時間があるので、冷蔵庫の中に入れればいいですけども、温かいまま冷蔵庫の中に入れられませんから、食べるまでは涼しいところで置いてください。

絶対やってはいけないのが、この作り置き、前日調理は絶対行わないでください。

お弁当で何食も作るってことであれば、検食というものがあります。

万が一事故があった時に、何の原因かかっていうことがわかるので、必要に応じては検食というようなこともあります。

この辺は、保健所なんかに行くと、検食してくださいねっていうことは多分言われることになるかと思うんですけども、これはどのぐらいの提供数によってだと思っんですけども、余りに多い提供数であれば、検食を保存するような形をとっていただければと思います。

盛り付けの時に気を付けていただきたいのは、こういった卵もしっかり中まで、フライであれば、中心部までに熱が加えているかどうか、この温度もしっかり適切な温度管理して、もう生ものは絶対に入れない。

ここは生野菜っていうふうに私書きましたけども、できればもうこの生野菜は使わないでいただきたいですね。

必ず温野菜っていう形、今の小学校中学校が生野菜出してない理由と同じで、やはり、生野菜よりは温野菜を出していただくような形をとっていただければと思います。

あとは良く冷まして、これは皆さんやられていると思いますね、ご家庭でやられているので普段していただくことで、涼しいところで食べていただくってことが大事になります。

配布するのであれば、30分以内を目安としてください。

食べて作ってから2時間以内に食べるような形をして、従ってここに書いておきます。生もの、サラダは絶対控えてくださいっていう形、こんなようなところを保冷ボックスを使って、温度管理をしながら、ここにもう一度書いておきました。

保冷剤を置く位置は暖かい空間上に冷たい空気が下になってことで、上に保冷剤を置くことが大事になってきます。

調理場の中の注意点としては、手洗ってことが大事になりますので、必ず手洗い用の消毒剤もつけてください。

食材の温度管理も必ず10℃以下に、クーラーボックスと同じですよ。

温度、これは温度計を入れて10℃以下になるように本当に管理してください。

調理もきちんと加熱する。前日調理はしない。

調理器具はしっかり洗浄消毒をする。

体調管理で必ず健康管理をしていくということになりますので、作った料理をその場で食べて、余った料理は絶対思い切って捨てる。幾らフードロスであっても捨てるようにしていただければと思います。

質問の中に子供と一緒に作りたいんだ、非常に良い試みだと思うんですけども、お子さんたちはなかなか衛生管理っていうところはないと思いますので、このお子様とつくる時については、あらかじめ何をやるのか、調理の工程を確認していただくということが大事だと思います。

そうするとこの調理の工程を確認しておけば、どんな点の衛生管理で気をつけなければならないということが、自ずと、この工程の中に出てくると思いますので、ここで子供たちにそういったところを気をつけて、特に子供たちが清潔な気を付けるんで、よく手洗いをしましょうね、或いは清潔な三角巾など、やはり毛髪が異物となることもありますから、こういったものをする、当然調理台は子供たちが清潔にできないですから、見ている方が調理台は見えて、こういった調理場間も含めて、綺麗な状態にしてください。

結構子供たちって、いろんな形で平気で鼻も髪の毛もいろいろ触りますからその都度手を洗いましょうというようなことをお話していただければと思います。

作っている時は新鮮な食材を選んで、熱は中心部まで熱を通すんだっていうことをお話していただければと思います。

これは後で見ただけであればと思いますが、食材別に何か気をつけないといけないかっていうと、1点を考えていくと、お肉とか魚卵は、こういった腸管出血性大腸菌など、こういった細菌がついていますから、これを予防する一番なのは、やはり中心まで火を通してくださいっていう形になります。

手からうつる病気、黄色ブドウ球菌などはしっかり手を洗ってください、ノロウイルスもそうですねしっかりで洗ってください。

長時間放置するのは禁止。

先ほどウエルシュ菌なんかは、当日調理して素早く提供する、前日調理はしないでくださいね。
これが一番の予防になってきます。

以上が作る人たちの注意点なのですが、食べる人たちにも注意をしていただきたいですね。
食べる時にはしっかり手を洗いましょう。早く食べちゃいましょう。
そのままグズグズしないで長時間放置のやめましょう
食べ残しは捨ててしまいましょう。

持ち帰る場合についても、これは本当はバツなのですが、この持ち帰る場合というのは、要は原材料で全然調理してないようなものについて持ち帰る場合については、保冷バッグをしっかりとした上で持ち帰るようにさせて、弁当は絶対これは駄目ですので、調理加工したものは駄目ですけどもそれ以外にも、ここで守っていただきたいと思います。

やはり衛生管理のポイントは、やはりチェックしてみないといけないので、できればこういったものをチェックしていただいて、これは毎日、責任者の方が、チェックをしていただきたいと思います。

こんなことがあってはならないのですが、万が一事故があった時には、どこに連絡すればいいのか、これはしっかり、確かに救急車だ、消防車の電話番号よりは、どここの保健所、自分の管内保健所は決まっていますので、保健所の電話番号をここに書いていただいて、誰が責任者なのかってことをしっかり書いていただきたいですね。

この責任者なのですがこれは一つの考え方なのですが、先ほど衛生管理届ってというのは、しっかり衛生管理もしないといけないんですよって形になると、この届け出の中にも対象になれば、食品衛生責任者というのを置かないといけないことになるんですね。

子ども食堂までは求めているかどうか、保健所によっては多分求められるところがあると思いますので、食品衛生責任者って資格制度がありますので、これは埼玉県食品衛生協会が月に1回ですね、行っている講習会があります。

その講習、1日になりますけどもそれを受けていただくと。講習料1万円になりますけれども、食品衛生責任者の資格を得ることができますので、場合によってはそういったものを受けていただいて、色々な衛生管理を見ていただければと思います。

最後に、冒頭でお話していましたけれども、万が一事故が起きた場合についてはですね、子ども食堂事業全体の信用を失ってしまう、これ信頼確保大変なことになりますので、こんなことのないようにしていただきたいと思います。
一人一人が衛生管理、やってない人がいると、これは問題になりますので、一人一人がしっかり衛生管理をしていただく。

これ、ドベネックの桶というのはですね、植物の栄養素のことを言っているんですけどもね、不足する栄養分を取らないとみんなこう余分なものが起きてしまう。というのをちょっと食品衛生の方に私引用させてもらったのですが、ここで一番で低レベルの人に合わせると、絶対事故、事故が不十分になってしまって事故が起きますので、やることはみんながこんな漏れないようにしっかり衛生管理をしていただいて、事故のないような形で、皆さん一人一人が衛生管理をしていただきたいと思います。

それ定刻になってきましたので、再度、本日のポイントとしましては、まずは健康が一番ですので、健康な体で清潔な取り扱いを実践していただければと思います。

食中毒の予防三原則を付けない、増やさない、やっつける。
これをしっかり守っていただければですね、まず事故を受けることがありません。

この中でも一つを怠ってしまうと、事故に結びつくことがありますので、是非ともこの付けない、増やさない、やっつけるというこの原則は守っていただければと思います。

最後に、やはり手洗いに始まって手洗いに終わるというように、衛生管理の基本中の基本になりますので、こまめな正しい手洗い、泡立てをする、正しい手洗いを実践していただければと思います。

この後の参考資料は、それぞれ食材別に食中毒のものを添付してありますので、これは参考にお読みいただければと思います。
では定刻になりましたので、これで終わらせていただきます。
どうもありがとうございました。