

文化祭等における食品の取扱いについて

平成20年1月21日 教保体第1253-1号

埼玉県教育委員会教育長から
各市町村教育委員会教育長
各県立学校長
各教育事務所長 あて

文化祭等における食品の取扱いについては、平成8年8月28日付け教健第1022号等の通知により御留意いただいているところですが、近年、食品の取扱いに関して個別具体的な照会が増加していることなどを鑑み、別紙のとおり「文化祭等における食品の取扱いについての留意事項」及び「文化祭等における食品の取扱いについてQ&A」に取りまとめました。

つきましては、今後はこの留意事項により取り扱うようお願いします。

また、市町村教育委員会においては、管内の学校に周知してくださるようお願いします。

なお、当該通知の施行に伴い、下記通知は廃止します。

記

平成8年8月28日付け教健第1022号「文化祭等における食品販売について（通知）」
平成12年7月10日付け事務連絡「文化祭等における食品販売に伴う検便検査について」
平成17年9月12日付け教健第554号「文化祭等における食品の取扱いについて（通知）」

別紙

文化祭等における食品の取扱いについての留意事項

1 目的

日ごろ食品を取り扱わない児童生徒が、文化祭等において不特定多数の者に対して調理した食品を提供したり仕入れた食品を販売したりすることから、食品に関する事故を未然に防ぐため、食品の取扱い、食品取扱者、食品取扱設備等について最低限の留意事項を示したものである。

なお、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではないものとする。

2 食品の取扱いについて

(1) 購入した食品をそのまま提供する場合

ア 購入先での保存状態が良く包装されているものを購入し、直射日光に当たっているもの、賞味期限が切れそうなものは避ける。

また、表示が適正であることを確認する。

イ 食品は、その食品に表示してある保存方法に従って保存又は陳列し提供する。

なお、冷蔵保存して販売しなければならない食品は、冷蔵ケースまたはそれと同等の方法により保存して取り扱う。

ウ 購入した食品については、品名、製造番号及び賞味期限等を記録し、その記録を1ヶ月間保存しておく。ただし、購入伝票などにこれらの情報が記載されている場合は、購入伝票の保存に替えることができる。この記録等により食品のトレースが可能となることから、購入しそのまま提供する食品については、保存食をとらなくてよい。

エ 不衛生な場所で食品を提供しない。

(2) 購入した食品を皿など別の容器に移して提供する場合

ア (1) のアからエを準用する。

イ 既製品の封を開け、容器に移して提供する食品（ジュース、フルーツの缶詰、大量に箱や袋に入ったドーナツなど）は、直接手指が触れないよう注意し、注文があつてから容器に移して提供する。

手指が食品に接触する作業を行う場合には、入念に石鹼で手を洗った後、逆性石鹼などの消毒液で消毒し、使い捨てビニール手袋を用いる。

(3) 調理して食品を提供する場合

ア 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないので、提供する食品は単純な加熱・煮沸程度で調理を終わるような食品に限る。

イ 調理をして提供する食品は、必ず中心部まで十分に加熱する。

ウ 加熱しない食品（かき氷、ところてん、サンドイッチ、サラダ、生クリーム、寿司など）は、食中毒の原因となりやすいので提供しない。

エ 加熱した食品であっても、食中毒の原因となりやすいため、おにぎりや弁当類は提供しない。

- オ 食品は、加熱後速やかに提供することとし、2時間経過したものは提供しない。
- カ 原材料は、鮮度及び表示に注意して、極力当日新鮮なものを仕入れる。
- キ 前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。
- ク 調理して提供する食品に食物アレルギーを引き起こす食品（卵、乳、小麦、そば及び落花生）が含まれる場合には、注文者にわかるようあらかじめその旨を紙などに書いて表示する。その際、原材料由来のものもあるので、原材料をよく確認する。
- ケ 保存食は、調理して提供した食品別に50グラム以上を取り密閉容器に入れ、2週間-20℃以下の冷凍庫で保存する。保存食は、食中毒が起こった場合の検査対象となるが、2週間何も起こらずに経過した場合は廃棄する。

3 食品取扱者について

(1) 調理従事者及び直接食品に触れる者

- ア 当日、下痢や嘔吐の症状がある場合は、調理作業に従事しない。また、手指に傷がある場合は、できるだけ作業に携わらない。
- イ 爪を短く切り、マニキュア等はつけない。また、指輪等のアクセサリ類を身につけない。
- ウ 作業前及び用便後は入念に石鹼で手を洗った後、逆性石鹼液などの消毒液で消毒する。
- エ 作業中は、消毒液を使用し手洗いを励行する。
- オ 原則として金銭を取り扱わない。やむを得ず金銭を取り扱う場合は、その都度手洗いをする。
- カ 必ず清潔な衣類（白衣又は前掛け、頭巾又は帽子、マスク）、履き物を着用する。
- キ あらかじめ検便検査（赤痢菌、サルモネラ、O157）を受け、陰性であることを確認する。検便検査の結果、陽性であった場合は、調理等に従事しない。
- ク 文化祭等前1ヵ月以内に、ノロウイルス等による感染性胃腸炎に罹患した者、あるいは診断は受けていないが嘔吐、下痢等の症状のあった者は、文化祭等当日にその症状が出ていなくても、調理等に従事しない。

(2) 調理以外の従事者（販売係、レジ係など食品販売に関わるが直接食品に触れない者）

- ア 当日、下痢や嘔吐の症状がある場合は従事しない。
- イ 爪を短く切り、作業前及び用便後は石鹼で手を洗った後、逆性石鹼液などの消毒液で消毒する。
- ウ 清潔な衣類（学生服等）であること。

4 食品取扱設備等について

- (1) 調理する場所は、水道設備や食器戸棚のある衛生的な場所（調理室、家庭科室など）に限定する。
- (2) 蓋のある廃棄物入れを備える。
- (3) 使用する水は、当日の調理開始前に遊離残留塩素が0.1mg/L以上あることを確認する。
- (4) 手洗設備及び手指の消毒設備を設ける。
- (5) 食品を適正な温度で保管できる設備を設ける。

また、原材料等を保管する冷蔵庫の温度管理については、温度管理責任者を決めて随時確認し記録する。

- (6) 食品は露出陳列しない。
- (7) 食器（皿、コップ、箸など）類は、できる限り使い捨てのものを使用する。
- (8) 使用する器具類は、作業前に十分洗浄消毒してから用い、作業中は必要に応じ洗浄消毒する。

5 その他

- (1) P T Aが文化祭で食品を取り扱う場合も2、3及び4に準じて取り扱うこと。
- (2) 学校において児童生徒及びP T A等が、文化祭等において食品の販売等食品を取り扱う場合、「文化祭等食品販売届」を所轄の保健所に提出する。
その際、調理従事者及び直接食品に触れる者については、検便検査の成績書を添付することになる。
- (3) 所轄の保健所の指導を必ず受け、必要のある場合には、速やかに改善を図る。
- (4) 調理した食品は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者、来訪者に呼びかける。

文化祭等における食品の取扱いについてのQ & A

1 取り扱えない食品、取り扱える食品

Q 1 文化祭で取り扱えない食品、取り扱える食品を教えてください。

A 過去に照会のあった食品を以下に例示するので参考にしてください。

	取り扱えない	取り扱える
調理（製造）して販売・提供する食品	<ul style="list-style-type: none"> ○氷菓、アイスクリーム、デッシャーアップアイスクリーム、かき氷 ○生肉、生鮮魚介類、ハム（未加熱）、ウインナー（未加熱） ○生クリーム、カスタードクリーム、あんこ ○生野菜のサラダ ○ごはん、サンドイッチ、おにぎり、弁当 ○クッキー、手作りジャム（前日までに製造したもの） ○ところてん ○クリームシチュー、カレー 	<ul style="list-style-type: none"> ○水道水で作った氷 ○たこ焼き（ゆでだこ使用）、焼きそば、焼きうどん、お好み焼き（以上、肉不使用）、 ○カットフルーツ、チョコバナナ ○ホットドック ○紙袋や箱に入った大量のドーナツなどの小分け ○カレーライス（ご飯、カレーともにレトルト食品） ○じゃがバター ○カップラーメン、カップスープ（湯を注ぐだけ） ○ジュース（小分け） ○クッキー（当日製造）
仕入れた食品（既製品）の販売	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍のカットフルーツ ○ごはん、個別包装されたおにぎり ○生クリーム、カスタードクリーム、あんこ等を使用した食品（完全密封小包装されていても不可） ○ヨーグルト、豆腐 ○和菓子（生菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ○氷菓、アイスクリーム ○個別包装された団子 ○ジュース、水道水 ○果物 ○パンケーキ、マフィン ○和菓子（生菓子以外）

2 食品の取扱いについて

Q 2 おにぎりは、「調理して提供する食品」、「仕入れた食品（個別包装されたおにぎり）」ともに取り扱えない食品とされているが、直接手で触れないようにビニール手袋またはラップをして直接おにぎりに触れないで製造しても提供できないのか。

A おにぎりは、過去に食中毒を起こした原因食品となっています。このため、食中毒の原因となりやすい食品は、文化祭で取り扱わないという考え方で整理しています。

Q 3 食品製造業者から仕入れた弁当を販売してよいか。

A 弁当類は、おにぎり同様に食中毒の原因となりやすい食品であり、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、文化祭に参加している生徒のために食品製造業者に弁当を発注することは可能ですが、次の点について注意してください。

- ① 納品されてから食べるまでの時間を短くする。
- ② 弁当は冷蔵ケース等で保管する。
- ③ 食品製造業者に弁当を発注するに当たって、その食品製造業者の製造能力を超えて発注することにより、通常の衛生状態が保たれない状況となる可能性があるため、発注数量がその製造業者の製造能力を超えていないかどうか確認する。
- ④ 食品製造業者が、弁当の製造を開始する時間、弁当の調製後納品されるまでの時間、また納品までの保管状況などについて確認する。
- ⑤ 弁当の調製から食べるまでの時間が長い場合には、発注数量を少なくする、分割して納品してもらうなどの対応を検討する。

Q 4 生徒が自ら製造したパン、菓子の販売は、可能か。

A 複雑な調理加工を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合にはその限りではありません。

Q 5 生徒が自らうどんを打って、麺の販売を計画しているが可能か。

A 生麺としての販売と思われるが、衛生の確保が困難であり手間を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合にはその限りではありません。

Q 6 生徒が自ら製造した漬け物の販売は、可能か。

A 事前に仕込みをする食品であるため、文化祭で提供するには好ましくありません。
しかし、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合にはその限りではありません。

Q 7 茶道部で和菓子を出したいが可能ですか。

A 和菓子には、水分が多く含まれる生菓子和水分含量が少ない菓子があります。水分が多く含まれる生菓子は痛みが早いため、取り扱わないでください。

Q 8 アイスクリームを容器に入れてフルーツ等をトッピングして提供することは可能ですか。

A アイスクリームは仕入れた状態での販売のみとし、容器に移し替えて提供することは避けてください。

Q 9 クッキーなどの既存の菓子をアルミホイルに1個ずつに分けて、手作りジャムをのせて販売することは可能か。

A 既製品のジャムならば差し支えありません。
提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。手作りジャムは、製造に手間を要する食品なので文化祭で提供するには好ましくありません。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。
しかし、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合にはその限りではありません。

Q 10 仕入れた団子の販売を計画しているが、次の団子は販売できるか。
みたらし団子、ごま団子、あん団子

A みたらし団子及びごま団子は差し支えないが、あんは痛みが早いのであん団子は取り扱わないでください。

Q 11 肉を入れないで作ったクリームシチューは、販売可能か。

A 十分に加熱しても作り置く可能性があり、取扱いによっては細菌が繁殖する可能性があるため、肉の有無にかかわらずシチュー、カレーの製造は避けてください。

Q 12 景品として飴（個別包装されたもの）を無料で差し上げることは可能か。

A 差し支えない。

Q13 ホットドックやサンドイッチにレタスやキャベツをはさんで提供してよいか。

A 生での提供は避けてください。

Q14 調理では認められない肉やご飯類の食品について、レトルト食品の場合、電子レンジや湯煎で温めて提供してよいか。

(例) スパゲティの具材 (ミートソースなど)、レトルトのご飯、レトルトのカレー

A 差し支えない。

Q15 「前日の調理はせず」とあるが、家庭科部がパウンドケーキを当日焼いて売るには時間がないので前日の調理が必要である。しっかり焼き上げてから、さまして袋詰めをするので、前日調理でよいか。

A 提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。

しかし、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合にはその限りではありません。

Q16 おでんは、煮込むほどおいしくなるので前日から煮込んで準備をしたいが、よいか。

A 前日調理はしないでください。

Q17 ペットボトルのジュースを紙コップに移して販売する際に、氷 (市販の氷、または自ら水道水で作った水) を入れて良いか。

A 差し支えない。

Q18 茹でたうどん、そばを冷やして販売する場合、冷やしたり、麺を洗う水は調理室の水でよいか。

A 使用する水は、調理開始前に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることを確認して使用してください。

Q19 加熱処理する野菜を切るときは、素手で扱ってよいか。

A 差し支えない。調理前に手指はよく洗浄、消毒してください。

Q20 要冷蔵の食品の保管は、「冷蔵ケースまたはこれと同等の方法により」とあるが、保冷剤を入れたクーラーボックスを用いてよいか。

A 要冷蔵とは、10℃以下に保管することを指します。可能な限り家庭科室等の冷蔵庫を利用し、やむを得ない場合に限り保冷剤を入れたクーラーボックスを用いてくだ

さい。

Q21 市販のジュース等を冷やす際、ビニールプールやバケツに入れた氷水に直接入れて冷やして良いか。

A ビニールプールやバケツに氷を入れてジュースを冷却する方法は、ジュース等の飲み口の衛生確保が困難ですので避けてください。

Q22 販売する食品は、どのように保管して販売すればよいか。

A 食品に表示されている保存方法に従ってください。

Q23 販売する食品について、当日仕入れ、当日販売とされているが、適切な方法で保管しておけば、缶ジュースは翌日販売してもよいか。

A 開缶しない状態であれば、差し支えない。

Q24 調理する場所は、水道設備や食器戸棚のある場所とされているが、当該設備があれば職員の準備室や屋外でもよいのか。

A 調理する場所に必要な設備として水道設備と食器戸棚のある場所としたものであり、一般的には、調理室や家庭科室などを使用してください。職員室には水道設備、食器戸棚はあるようですが、人の出入りによるホコリなどの舞い上がり、調理に関係のない者が食品に触れる可能性があることなどの理由により避けてください。

Q25 専用の機械を用いるポップコーンや綿あめなどの製造販売は、屋外で行ってよいか。

A 食品の取扱いは、できる限り屋内に限ってください。やむを得ず屋外で行う場合、ホコリなどが入らないようにしてください。

Q26 近くの食品などを取り扱っている商店街の方に、ボランティアで屋台を出してもらうことは可能か。

A 学校における文化祭であるため、児童生徒及びPTAまでの範囲で実施してください。ボランティアといえども事故が起きた場合は、学校の責任が問われます。

Q27 調理に従事する者以外の従事者の服装は。

A 清潔な衣類であれば白衣の着用はしなくてもよい。学生服でも差し支えない。

Q28 購入した飲料水や駄菓子についても、食品の賞味期限や製造番号を記録しなければいけないか。

A 販売した食品に起因する事故が生じた場合には、重要な情報となりますので、記録してください。なお、購入伝票にこれらの情報が記載されていれば、購入伝票に替え

ることができます。

Q29 食品の賞味期限や製造番号の記録に替えて、食品の包装資材の切り抜きでも構わないか。

A 差し支えない。

Q30 文化祭で提供する食品について、アレルギー反応を起こす来客者が出ないか心配です。食材や添加物の表示は必要ですか。

A 既製品の場合は、製造業者が表示をする義務があるので、表示の必要はありませんが、調理をして提供する食品にアレルギー反応を起こす食品（卵、乳、小麦、そば及び落花生）が含まれている場合には、あらかじめその食品が含まれていることを表示し、来訪者に示す必要があります。

なお、原材料由来でアレルギー反応を起こす場合もあるので、原材料の表示をよく確認すること。

Q31 「食品は、加熱後速やかに提供することとし、長時間経過したものは提供しない。」とあるが、「加熱後速やかに」とは、「長時間経過」とは、どの程度の時間をさすのか。

A 「加熱後速やかに」は2時間以内であり、「長時間経過」は2時間を超える時間で、2時間を目安に判断してください。

Q32 「食品の表示が適正であること。」とあるが、食品の表示に関する参考資料を示したいいただきたい。

A 厚生労働省、農林水産省及び公正取引委員会作成リーフレット「知っておきたい食品の表示」を参考にしてください。

厚生労働省ホームページアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/index.html>

3 検便検査の必要の有無について

Q33 封のされている市販の食品を開封せずに販売する（取り扱う）場合、検便検査は必要か。

A 直接食品に触れないのであれば、検便検査は不要です。

Q34 封のされていない市販の食品をそのまま販売する（取り扱う）場合、検便検査は必要か。

※ 封のされていない市販の食品例；ドーナツや団子等の販売に当たり販売店から仕入れた段階で「紙袋に入れただけ」「パックに入れてテープや輪ゴムで止めただけ」

の食品などのことであり、包装されていない食品ではない

A 直接食品に触れないのであれば、検便検査は不要です。

つまり、仕入れた状態のままの形で販売するならば、検便検査は不要です。

しかし、販売の際に、袋やパックから個別にトングを使って別の袋や皿に載せて販売する場合は、その従事者は直接食品に触れる者（じかに手で触れるというのではなく、トングを用いても食品に触れると言います。）となり、検便検査を受け陰性であることを確認した者が行ってください。

麩菓子や棒きなこなどの駄菓子のように大袋に入っているが個別には包装されていない食品もこの場合に該当します。

なお、まったく包装されていない食品の販売は行わないようにしてください。

Q35 保護者が、児童生徒のためにポップコーンや綿菓子などの製造販売を計画する場合、保護者の検便検査は必要か。

A 直接食品を取り扱う行為ですので、検便検査を行ってください。

検便検査は、学校として安心して安全な食品の提供をするためのものですので、保護者に御理解をいただき検便検査を行ってください。

もし、食品提供後に食品に係る事故（例；食中毒等）が起こった際には、食品を提供した者としての最低限の責任を果たしていたことを証明することになります。

Q36 ホットコーヒーやカップスープ、カップラーメンなど、お湯を注いで提供する食品だけしか取り扱わない場合、検便検査は必要か。

A お湯を注いで食品を提供する行為であっても、食品衛生法では飲食店営業となり、その従事者は検便検査を行っています。このことから、検便検査は必要です。

Q37 ペットボトルのジュース等を紙コップに移して販売する行為しか行わない場合は、検便検査は必要か。

A Q35同様に検便検査は必要です。

Q38 野菜の販売には、検便検査は必要か。また、野菜をカットして販売する場合はどうか。

A 野菜をそのまま販売する場合、検便は不要です。

野菜をカットして販売する（キャベツを半分に切る、ゴボウを半分に切るなど）場合であっても、検便は不要です。

Q39 麦茶パック、ウーロン茶パックで麦茶、ウーロン茶を作り提供する行為しか行わない場合、検便検査は必要か。

A 麦茶パック、ウーロン茶パックには、水出しとお湯出しの2種類があるが、ともにパックや茶碗に触れるなど作業者の衛生状態の確保が必要です。このため、検便検査

は必要です。

Q40 やかんに水を入れ、ガスでお湯を沸かし、ポットに入れるだけしか行わない場合は、検便検査は必要か。また、電気ポットに水を入れて沸かす場合はどうか。

A やかんでお湯を沸かしたり、電気ポットで沸かしてポットに入れるだけしか行わない場合、検便検査は不要です。

Q41 調理に立ち会うのみの生徒や教師（調理はしないが同じ部屋で監督指示をしている。）は、検便検査は必要か。

A 調理行為に携わらないならば、検便検査は不要です。

ただし、調理への立ち会いの際には清潔な衣類及びマスクを着用し、食品や食器に触れないよう心がけてください。

Q42 検便検査は、食品を取り扱うどのくらい前に実施すべきか。

A 検便検査は、食品取扱者の健康管理の一つの目安です。検便を採取して検査機関に提出してその結果（成績書）がわかるまでに最低1週間かかります。このため、余裕を見て2週間前ぐらいからの実施を計画してください。

ただし、検便検査の結果は、あくまで便を採取したときの状態であるため、検便後から文化祭当日までの間に体調が不良になった場合には、検便の結果が陰性であっても、調理等に従事しないでください。

そのためにも、当日の健康観察が重要となることは言うまでもありません。

4 保存食について

Q43 保存食は、どのような食品をとっておくのか。

A 保存食は、文化祭において自ら調理して提供した食品によって事故が起きた場合に、その食品に原因があったかどうかを調べる重要な役目があります。

このため、購入してそのまま販売する食品については、製造番号等の記録をとっておくことにより保存食をとっておく必要はありません。

保存食は、通常学校給食では、原材料及び調理品を保存することとしています。文化祭の場合は、学校給食のように大量に一度に調理していないので、調理して提供した品物だけを食品別に50グラム以上を密閉容器（または、ビニール袋）に採取して2週間-20℃の冷凍庫で保存してください。

5 保険について

Q44 文化祭で児童生徒に食品に関する事故が生じた際、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けることができるのか。また、PTAや他校の児童生徒に被害が生じた場合は、どうなるか。

A 文化祭を開催している学校の児童生徒は、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けられますが、それ以外の者（PTA、他校の児童生徒など）には適用できません。