

「自治会・町内会の地域行事での食中毒予防について」

(スライド1)

これから、自治会・町内会の主催する地域行事で食品提供をする際の食中毒予防についてお話しします。

(スライド2)

はじめに、自治会・町内会のみなさんが主催する夏祭りなどの地域行事と営業許可の関係についてご説明します。

本来、多くの方へ食品を提供したり、販売したりする場合には食品衛生法に基づく営業許可が必要ですが、横浜市では「行事における食品提供の取扱指導要領」で表の上段①のような種類の行事については、営業許可は要しないものとして扱っています。

ここで、「行事における食品提供の取扱指導要領」は以下、行事要領といいます。

自治会・町内会のみなさんが開催する夏祭りなどの地域行事は、表の上段①に該当し、営業許可を取得しなくても食品の提供ができますが、公衆衛生の確保の観点から食中毒等の事故発生防止を図ることが必要であるため、行事要領で必要なルールを定めています。

(スライド3)

必要なルールは3つあります。

①開催回数、年間おおむね年5回を超えないこと。1回あたりの開催日数がおおむね5日間を超えないこと

②開催場所、行事を主催する住民組織等の活動エリア及びその周辺地域で開催されるものであること

そして

③主催者による衛生管理は、食中毒等の事故を防ぐために特に重要です。

「主催者による衛生管理」について詳しくみていきましょう。

(スライド4)

地域行事で、万が一食中毒を起こしてしまうと被害にあわれた方への対応や今後の行事の開催などに大きな影響が考えられます。

地域のお祭りには小さなお子さんや高齢の方が参加されると思いますが、実はこのような方は免疫力が弱い場合は食中毒にかかりやすくなります。

このため「主催者による衛生管理」は食中毒等の事故を防ぐために大変重要なのです。

ここに記す4つのポイントに分けて説明します。

(スライド5)

主催者による衛生管理の1つ目のポイントは、「提供メニューの範囲」です。

(スライド6)

日常、口にしている食品ですが、食中毒が起きやすい食品と、起きにくい食品があります。お祭り会場は、屋外であることが多く、設備の整った屋内よりも食中毒の対策がとりにくい環境です。

そのため、横浜市の行事要領では食中毒等の事故発生防止のため、提供するメニューは、原則として「現地で加熱調理してその場で飲食させる品目」と「食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目」としています。

提供メニューについて、安心メニュー、注意メニュー、控えるメニューに分けて具体的に説明します。

(スライド7)

まず、おすすめする「安心メニュー」として、「現地で加熱してその場で飲食させる品目」について説明します。

「安心メニュー」は食中毒予防の3原則、菌をつけない、やっつける、ふやさない を満たすことで食中毒のリスクを減らすことができます。

食中毒の原因となる細菌やウイルスの多くは熱に弱い特徴があるので、中心部まで十分に加熱することで食中毒菌をやっつけることができます。

食中毒菌をつけないためには、洗浄消毒した清潔な器具を使用すること、作った後も、加熱しても生き残る食中毒菌が増えないように、その場で、温かいうちに食べてもらうことも食中毒のリスクを減らすことにつながります。

特に肉類は食中毒菌がついていることが多いのでお客さんが行列して、慌てて作り、加熱が不十分になってしまった、ということは避けなければなりません。

肉類が加熱不十分にならないために、実際に工夫していただいている例をご紹介します。

焼鳥であれば、加熱加工済みの焼き鳥を選んで購入すれば、生焼けの心配がなく、安心です。

焼きそばやお好み焼きに使用する肉については、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに、あらかじめ切ってもらったものを購入すると、肉を切る際に食中毒菌の汚染を広げることが、肉が大きくて加熱不十分になることも防ぐことができます。

また、肉を先に蒸し焼きにするなど、十分に加熱してから他の食材を入れる調理方法にするとより安心です。

(スライド8)

安心メニューの2つ目は、「食品営業施設から仕入れてそのまま販売する品目」です。

市販されている食品を仕入れてそのまま販売するのであれば、おおむね安心です。

市場流通している包装された食品には表示があります。

名称、原材料名などの食品表示があるか確認してください。

大袋入りの菓子を開封し中身の小袋の状態の販売する場合は、小袋に表示がないことがあるので注意してください。

また、販売時は、表示されている保存方法や保存温度を守り、品質の劣化や菌の増殖を防ぎましょう。

(スライド9)

さて、ここで、かき氷、チョコバナナ、りんご飴、お餅などお祭りの定番メニューが、安心メニューに含まれていないことに気づいたでしょうか。

先ほどご説明したとおり、現地で加熱してその場で飲食させる品目は、加熱によって食中毒菌を死滅させることができるため、安心なメニューになりますが、かき氷やチョコバナナ、お餅といった、これらの品目には提供直前に加熱する工程がありません。

これらは、古くからさまざまな行事で提供されていますが、提供直前に、加熱によって細菌やウイルスをやっつけることができないので、細菌やウイルスをつけないことに細心の注意を払うことが必要となり、「特に取り扱いに注意が必要な品目」・「注意メニュー」としています。

細菌やウイルスをつけないように注意を払う衛生管理とは、どのようなものでしょうか。

衛生管理を行うには、食中毒を起こす相手を知ることが大切です。

ノロウイルスの特徴と餅つきを例にみていきましょう。

(スライド10)

餅つきは、全国各地で行われていますが、餅つきのシーズンとノロウイルスの流行期はどちらも冬であり、残念ながら、ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して、ノロウイルス食中毒を起こした例が報告されています。

行事として行う餅つき会のお餅は、つくとき、丸めるときに多くの方が直接素手で触れる場面があるので、手を介してノロウイルスを餅につけてしまうと、餅とともにノロウイルスを取り込むことになります。

ノロウイルスは感染力が強い特徴があります。100万個ほど増殖して感染する食中毒菌もいますが、ノロウイルスは10～100個といった少量のウイルスで感染します。

また、ノロウイルスに感染すると、症状が消えて回復した後も1か月程度、ウイルスの排泄が続くため、調理を担当する方は、事前に胃腸炎症状がないか健康状況を確認することはもちろんですが、しっかりと、とこまめに手洗いをするのが大切です。

お餅は加熱した後に手で触れる工程が多いため、いつも以上に念入りに、手洗いをして、ノロウイルスをつけてしまうことがないようにしましょう。

(スライド11)

餅つきでノロウイルスの食中毒を防ぐポイントをまとめました。

- 臼や杵など使う道具は事前に十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと
- 数週間前から当日までに、本人又は家族に風邪や食中毒様症状があった人は、従事しないこと
- 手洗いの徹底・使い捨て手袋を利用すること
- 手返し、成形に従事する人はできるだけ限定し、使い捨て手袋を着用すること
- 手返し用の温湯はこまめに交換をすること
- あんこやきな粉などは清潔な調理場で仕込んだものを使用すること。市販品であれば、より安心です。
- 手洗いが充分にできない小さな子どもに体験させる場合は、子供たちが参加してついた餅は鏡餅などに使用し、食べる餅は別に用意するなど衛生管理に工夫することも食中毒予防につながります。

(スライド 12)

餅つきを代表例として説明しましたが、お祭りの定番メニューであるチョコバナナ、りんご飴、かき氷なども、提供直前に加熱する工程がないため、「注意メニュー」にあたります。洗浄消毒した器具の使用、従事者の限定や健康チェック、手洗い、市販の食材の組み合わせにとどめるといった衛生管理が必要となります。

このような注意メニューが提供メニューの候補になった場合には、主催者として出店者の方々と徹底した衛生管理を行うことができるのか、十分に検討してください。

(スライド 13)

次に提供を控えていただきたい品目を説明します。

横浜市では、

- ・ 自家製おにぎり
- ・ 寿司・刺身
- ・ 自家製の生ジュース
- ・ 冷やしトマト
- ・ 生野菜サラダ
- ・ きゅうりの一本漬けなどの自家製漬物

などについては、過去に食中毒が発生した事例や、十分な衛生管理が難しいものであるため、食中毒の危険性が高い食品として、提供は控えていただくものとしています。

(スライド 14)

このように、提供するメニュー選びは食中毒のリスクと密接に関係するため、とても重要で

す。

基本的には、地域行事では

- ・現地で加熱してその場で飲食させる品目
- ・食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目

の「安心メニュー」を選択してください。

特に注意が必要な品目の「注意メニュー」については、食中毒のリスクが「安心メニュー」よりも高いことを理解し、それに応じた十分な食中毒予防の対策がとれるかどうかを検討してください。

そのうえで、「注意メニュー」を選択する場合には、その食品を扱うすべての方が食中毒予防の対策に徹底して取り組んでください。

行事開催届を受けた保健所では、メニューごとの注意点を主催者のみなさんと一緒に確認します。

行事開催届の書類から、メニューや調理方法や食材の管理方法が分からない場合は詳しくお尋ねすることがあります。

特に注意メニューを選ばれていた場合は、衛生面で注意するポイントが多くなるため、お尋ねすることも多いと思いますが、ご協力をお願いします。

また、控えていただきたい品目が含まれていた場合には、品目の見直しをお願いしています。

(スライド 15)

主催者による衛生管理のポイントの2つ目は食品取扱責任者の選任です。

(スライド 16)

一つの行事に複数の出店、例えば、やきそば、焼き鳥、かき氷の3つの出店がある場合、それぞれに食品取扱責任者を選任してもらいます。

食品取扱責任者は、衛生的な取り扱いのリーダーとして実際に調理に携わるメンバーへ注意事項を指示します。

(スライド 17)

たとえば、

「本人と同居家族に胃腸炎症状はないですか？」

「作業前にまず、手を洗いましょう！」

「肉用のまな板はこちらで、野菜用のまな板はこちらです。」

「Aさんは生肉を扱って、Bさんは加熱した後の肉を扱ってください」

「会場の準備に行くので、保管している食品をイタズラされないよう、Cさんは見守りをお願いします。」

などと、担当の皆さんにむけて作業前、作業中に声をかけます。

衛生的な取り扱いのリーダーである食品取扱責任者が決まっていないと、注意しあうべき時に、注意できないということがおきやすくなります。

食品取扱責任者を決めることで、お互いに声をかけたり、注意しやすくなり、衛生レベルの向上につながります。

(スライド 18)

主催者による衛生管理のポイントの3つ目は食品を扱う場所と設備です。

(スライド 19)

お祭りをを行う会場の多くは野外のため、調理室のような設備はありません。

ここに示すような設備や衛生物品を準備して食中毒のリスク減らしましょう。

まず、会場内の水道、手洗い場所をあらかじめ確認し、手洗い場所には、石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒液を設置し活用してください。

テントは直射日光を防いだり、砂埃を防いだりするために、天井、背面、側面の三方を区画するのが望ましいです。

テント内は整理整頓して異物が入らないように注意しましょう。

保冷設備も大切です。温度計や冷媒を活用し、細菌が増殖しにくい 10°C以下で保管できるようにしましょう。

なお、会場外で事前に仕込みが必要な場合は、できるだけ複数の目が行き届く町内会館などで行うようにしましょう。

(スライド 20)

主催者による衛生管理のポイント4つ目は行事当日の注意事項です。

(スライド 21)

当日の調理開始前に、まず、調理従事者の体調と身支度の確認を行ってください。

調理従事者やその同居家族に、嘔吐・下痢等の胃腸炎症状はありませんか。

先ほどもお話した通り、ノロウイルスなどのウイルス性の感染性胃腸炎は発症後、症状がなくなってもウイルスを排出し続けます。

特に症状があってから 1 週間以内の場合は、多くのウイルスを排出しているため、このような方には食品以外の担当をお願いしましょう。

体調確認後、身支度の点検をしましょう。

帽子などをかぶり、長い髪は結びましょう。せっかくの食品に髪の毛が入っていたら、不快な思いをさせてしまいます。

清潔なエプロンを着用しましょう。

手に傷はありませんか？手の傷に潜む食中毒菌がいます。傷のある人は担当が変わっても

らうか、絆創膏と手袋をしてから調理に入りましょう。

手についた汚れや菌を落としやすくするため、爪は短く整え、時計や指輪は外しましょう。

(スライド 22)

- ・従事者は、食品を取り扱う前及びトイレ利用後には、手指の洗浄及び消毒を行ってください。
- ・アルコール消毒は水分が残っていると本来の効果が期待できません。
また、使い捨て手袋は手洗いしていない汚染された手で着用すると、手袋にウイルスや細菌をつけてしまい、食品にもつけて、食中毒を起こしてしまうこともあります。
使い捨て手袋をした後は、触る食材や担当が変わるタイミングで、手袋を交換しましょう。
なお、調理作業の担当をあらかじめ分けておくと、手袋交換の機会を減らすことにつながります。
- ・包装した食品を扱う場合は、食品表示についても確認をしましょう。
- ・取り扱う食品は、保管温度の管理に注意し、直射日光を避けるなど適切に保管してください。
- ・調理の際は、十分に加熱しましょう。
- ・お金をやりとりする場合は、お金に細菌やウイルスがついているかもしれないので、お金やチケットを扱う人と調理担当者は分けましょう。
- ・提供した食品は、持ち帰ると、食品中で細菌が増殖し、食中毒が起こるリスクがあるので、お客さんには、調理品は温かいうちにその場で食べて、持ち帰らないよう伝えましょう。

(スライド 23)

ここまでお伝えした注意事項は、リーフレットにまとめています。

横浜市の HP から入手できますのでこちらもご活用ください。

(スライド 24)

地域の皆さんで協力して、安心、安全な食品提供を行い、楽しいおまつりにしましょう。