

平成 29 年度 収集情報（報告事項）

項 目	内 容												
テーマ	学園祭における模擬店の衛生学的実態調査について												
要旨	<p>1 背景</p> <p>学園祭の模擬店については、食品の提供に際し経験や知識が不足しがちな学生が調理を行うものであり、過去には食中毒が発生したこともある。このため、都保健所が、大学学園祭における模擬店での食品取扱い実態を調査した²⁾。</p> <p>2 調査内容</p> <p>当該保健所が、管内 6 大学の学園祭模擬店 41 軒に立ち入り、提供食品の細菌検査、作業環境等の拭取り検査及び取扱い状況の聞き取り調査を実施した。</p> <p>【取扱品目の状況】</p> <table border="1" data-bbox="448 916 911 1193"> <thead> <tr> <th></th> <th>取扱品目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>加熱した食肉</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>非加熱の飲料</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>加熱後加工する食品</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>41</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 調査結果</p> <p>(1) 牛タン焼きから、一般細菌数を 300 万 cfu/g 検出した。冷凍の牛タンを解凍が不十分なまま調理し加熱不足になったと推測された。 【注意点】 食材は中心部まで十分加熱</p> <p>(2) ラッシーについて、大腸菌群を 3,100cfu/g 検出した。市販のヨーグルトと牛乳をミキサーで混合して調製しており、ミキサーの洗浄消毒不良に起因すると推測された。 【注意点】 構造が複雑な器具の使用は控える</p> <p>(3) 焼鳥の模擬店において軍手を着用した調理担当者の手指から、原料からの汚染と推察される大腸菌群を検出した。 【注意点】 調理作業の分担による二次汚染防止</p> <p>(4) タピオカ用お玉から大腸菌群を検出した。 【注意点】 器具等は複数用意し適宜交換</p> <p>(5) 全ての店舗内に手洗い設備はなく、消毒設備も 3 軒で設置されていなかった。 【注意点】 手指の衛生確保</p> <p>(6) 冷蔵すべき食品の常温保管や解凍中の冷凍品が入った段ボール箱を地面に直置きしている事例が多数認められた。 【注意点】 食材の衛生的な保管</p>		取扱品目	加熱した食肉	15	非加熱の飲料	8	加熱後加工する食品	7	その他	11	計	41
	取扱品目												
加熱した食肉	15												
非加熱の飲料	8												
加熱後加工する食品	7												
その他	11												
計	41												

	<p>(7) 生野菜の提供やその場での下処理行為が認められた。 【注意点】 生野菜は提供しない、下処理は衛生的な場所で</p> <p>4 調査結果を踏まえた対応 実行委員会、出店団体への指導や啓発に活用するため、実態調査結果を踏まえたリーフレット³⁾ 及び動画を作成し、ホームページやYoutubeに掲載した。</p>
<p>添付資料</p>	<p>1) 臨時出店者が出店する場合には… (福祉保健局) 1</p> <p>2) 「平成 29 年度全国食品衛生監視員研修会研究発表等抄録」学園祭模擬店の衛生学的実態調査 ※委員限り 5</p> <p>3) 模擬店を出すみなさんへ 食品衛生のキホン (多摩小平保健所) 7</p>