

**7** 当日調理を心がけること。  
残った食品を翌日に持ち越さないこと。

食中毒を起こす微生物の多くは、食品中で大量に増えることで食中毒を起こします。

「当日調理、当日食べきり」がキホンです。

当日でも、まとめて大量に作るのは危ないヨ…



**2** 下処理は衛生的な場所で行うこと。

学内の給排水が整った場所でやろう。

使う前、使った後、洗淨・消毒を忘れずに！



**NG**

こんなところでは、やってないよね…



自宅



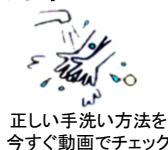
当日の屋台

いずれも衛生状態を保つことが難しい場所。ここでの下処理作業はやめておこう。

**3** 手指を清潔に保つこと。  
体調が悪い時は食品に触れないこと。

まずは石けん手洗い！

アルコールスプレーや使い捨て手袋も上手に活用しよう！



多摩小平保健所作成  
「めざせ！手洗いマスター」

調理作業の分担を

明確に！



加熱前の食材と加熱後の食材  
取扱う人を分けよう

学生生活の一大イベント、学園祭。  
人気の模擬店食べ歩きも、提供される食品の安全が守られてこそ成り立つもの。  
準備にとりかかる前に、食品の衛生的な取扱いのキホンを確認してみましょう。



△ YouTubeでも！

東京都多摩小平保健所食品衛生担当 042-450-3111

**4** 食材は衛生的に保管すること。

《悪い例》

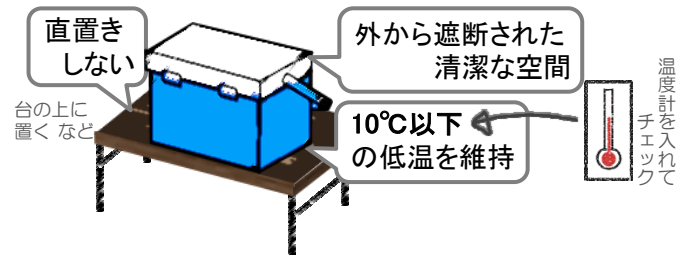
虫が入りそう



日差しが直撃

地べたに直置き

《良い例》クーラーボックスや冷蔵庫で保管



**5** 食材は中心まで加熱すること。  
付け合せの野菜も、生はNG。

**腸管出血性大腸菌O157**

による食中毒を知っていますか。

主な原因食品は、生や加熱不足の肉、生野菜など。重症化すると、死に至ることも。

75℃で1分以上の加熱で死滅する菌であるため  
食材は中心部まで十分加熱しましょう



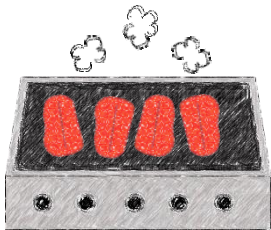
# Case Study

2016年の学園祭で遭遇した事例まとめ



こんなところに  
気をつけよう

## Case 1 焼肉が生焼け



表面は焼色がこんがり  
でも…  
中心部は“生”だった！

中心部まで十分加熱しないと  
菌はやっつけられません



### 原因と対策

冷凍の肉を解凍せずに焼き始めたため  
中心部まで熱がとおっていなかった  
加熱不足に注意！

- ✓ あらかじめ加熱してある材料を選び  
当日の作業は再加熱のみにする
- ✓ 冷凍状態の食材は  
冷蔵庫内で解凍してから調理する

## Case 2 クレープ生地を 常温保管



大きな容器にたっぷり作って  
屋台に持ち込んだため、  
生地が長時間常温にさらされた。

常温放置はキケンです

### 理由と対策

保冷せずに放置すると  
食品中で菌が増殖する可能性がある  
作り置きに注意！

- ✓ 仕込んだ食材は10℃以下で保管する
- ✓ 一度に仕込む量を減らす  
屋台には少量ずつ持ち込むなど  
長時間常温放置しない工夫を

## Case 3 ドリンクに 菌がウヨウヨ



作り方は、市販の材料を  
ミキサーにかけるだけ。  
一見問題ないように思うけれど…

完成したドリンクから  
大腸菌群\*を多数検出

\* 汚染の指標となる菌



### 原因と対策

洗浄・消毒が不十分なミキサーから  
ドリンクに菌が移った  
調理器具を介した汚染に注意！

- ✓ ミキサーなど洗い残しが出やすい  
調理器具の使用は避ける
- ✓ お玉や Tongue などは複数用意して  
交換しながら清潔なものを使用する