

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！



正しい手洗い方法を今すぐ動画でチェック



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

模擬店を出すみなさんへ

食品衛生の
キホン



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。



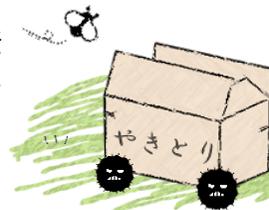
△ YouTubeでも！

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



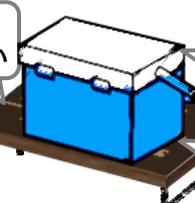
地べたに直置き

日差しが直撃

《良い例》クーラーボックスや冷蔵庫で保管

直置きしない

台の上に置くなど



外から遮断された清潔な空間

10℃以下の低温を維持



温度計を入れてチエック

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



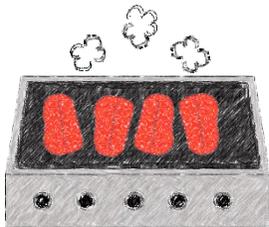
Case Study

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

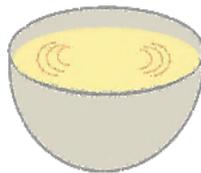


原因と対策

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