

15 健安食第 815 号  
平成 15 年 6 月 11 日

教育庁指導部長 }  
生活文化局私学部長 } 殿

健康局食品医薬品安全部長  
( 公 印 省 略 )

### 調理実習等における事故防止について

標記の件については、かねてより適切な御指導をお願いしているところです。

さて、本年 5 月都内において、高等学校等の調理実習で調理された食事を原因とする食中毒が 2 件連続して発生したほか、別表のとおり、平成 13 年以降、毎年、調理実習による食中毒の発生が報告されております。いずれの事例においても原因としては、原材料等に由来する食中毒菌（カンピロバクター）の調理器具や手指等を介しての二次汚染も推定されており、実習時の衛生的な取扱いとその一層の徹底が求められます。

つきましては、各学校においても調理実習に際しては下記事項に留意し、食中毒の発生防止に努められるよう、貴管下の学校、各市町村教育委員会及び各学校法人に対する指導及び周知方お願いいたします。

### 記

- 1 原材料のうち食肉、魚介類等冷蔵保管を要するものは、蓋付きの容器等に入れ冷蔵庫等で 10 以下になるよう保管すること。
- 2 実習中は食材の配布から盛り付け等に至るまでのすべての調理作業等において、調理器具の使い分けや異なる作業に移る際の手洗いの徹底など、二次汚染を受けないよう注意すること。とくに、調理加工品やサラダ用野菜など加熱調理工程を経ずに食べるものを、生の食肉や魚介類の切り分け等を行う作業の隣りで同時に作業しないよう注意すること。
- 3 食肉、魚介類に用いたまな板等の調理器具を洗浄する際には跳ね水等に注意し、同じシンク内で生食用の野菜などの洗浄・水さらしなどを同時に作業しないよう注意すること。
- 4 加熱調理時は食品の中心部まで十分に加熱すること。
- 5 調理実習に際しては、別添「カンピロバクターによる食中毒の防止について（昭和 60 年 12 月 24 日 60 衛環食第 448 号）」の 3「消費者に対する衛生教育」についても参照し、衛生的な取扱いに留意すること。