

# 学園祭向け 食のバザー講習会

福岡市保健所 西衛生課  
公式キャラクター  
「バザーの達人」  
場座達人(ばざたつと)

福岡市保健所

# 目次

1. はじめに
2. 食中毒とは
3. 食中毒予防の三原則
4. 気をつけたい食中毒
5. 提供メニューの選び方と  
注意点
6. おわりに




# 1. はじめに



# 食のバザーとは

- ① 食品等事業者でない団体が
- ② 自施設(自地域)内で
- ③ 限られた参加者向けに
- ④ 学校行事として、地域交流等を目的として
- ⑤ 自らの責任のもと

開催するイベント・祭りでの飲食物の提供 

# 食のバザーの前提

- ① 食品等事業者でない者が
- ② 屋外テント等で
- ③ 大量に飲食物を提供する

食中毒発生リスクが高まる



# リスクを下げるために

①メニューを適切なものにして

②適切な調理工程で

③手洗いや温度管理を徹底して提供



## 2. 食中毒とは



# 食中毒とは









食中毒＝「食」べて「毒」に「中」<sup>あた</sup>ること

◆ 食中毒細菌やウイルスが付着している食品等を  
食べること(=<sup>きっしょく</sup>喫食)が原因で嘔吐、下痢、発熱  
などの健康被害を起こすこと。

◆ 味・臭い・色に変化がなくても食中毒は起きる！



# 食中毒の分類

|        |      |  |  |
|--------|------|--|--|
| ① 微生物性 | 細菌   | 感染型  | カンピロバクター <br>サルモネラ <br>病原性大腸菌 (O157など) <br>腸炎ビブリオなど  |
|        |      | 毒素型  | 黄色ブドウ球菌 <br>ボツリヌス菌 (食品内産生型)    |
|        | ウイルス | ノロウイルス  、E型肝炎ウイルス |  |
| ② 寄生虫性 | 寄生虫  | クドア、アニサキスなど       |  |
| ③ 化学性  | 化学物質 | 農薬・ヒスタミンなど   |  |
|        | 有害金属 | 水銀、鉛、ヒ素など  |  |
| ④ 自然毒  | 植物性  | 毒キノコ、有毒植物など  |  |
|        | 動物性  | フグ毒、貝毒など   |  |



# 3. 食中毒予防の三原則



# 食中毒予防の三原則

①菌をつけない

清潔

②菌をふやさない

迅速

冷却

③菌をやっつける

加熱



# 食品を取り扱う前に...

|     | 下痢・発熱 | 手や指のキズ | 身だしなみ<br>(髪の毛、爪、装飾品) |                   |
|-----|-------|--------|----------------------|-------------------|
| Aさん | ×     | ○      | ○                    | ▶ 作業NG            |
| Bさん | ○     | ×      | ○                    | ▶ 作業OK<br>※傷口を保護  |
| Cさん | ○     | ○      | ×                    | ▶ 作業OK<br>※異物混入対策 |

○: 問題なし

×: 問題あり



# 食品を取り扱うときは...

## 異物混入対策

### 作業前

|     | 下痢・発熱 | 手や指のキズ | 身だしなみ<br>(髪の毛、爪、装飾品) |
|-----|-------|--------|----------------------|
| Aさん | ×     | ○      | ○                    |
| Bさん | ○     | ×      | ○                    |
| Cさん | ○     | ○      | ×                    |

- 爪を切る
- 腕時計、指輪、ピアスなどの装飾品を外す
- 髪の毛を結ぶ、三角巾、マスクを使用する

### 作業中 (下準備～当日)

- 調理場の整理整頓
- 複数人で目視確認
- 常にスタッフを配置  
(いたずら防止)



# 食中毒予防の三原則

①菌をつけない

清潔

②菌をふやさない

迅速

冷却

③菌をやっつける

加熱



# 食中毒予防の三原則

## ①菌をつけない(清潔)

①時計や指輪を外す



②水で手を濡らす



③石けんをつけ泡立てる



④手のひらをよくこする



⑤手の甲、指の間をこする



⑥親指を念入りに洗う



# 食中毒予防の三原則

## ①菌をつけない(清潔)

⑦指先をこする



⑧爪ブラシで指先を洗う



⑨手首を洗う



⑩水で十分すすぐ



⑪ペーパータオルで拭く

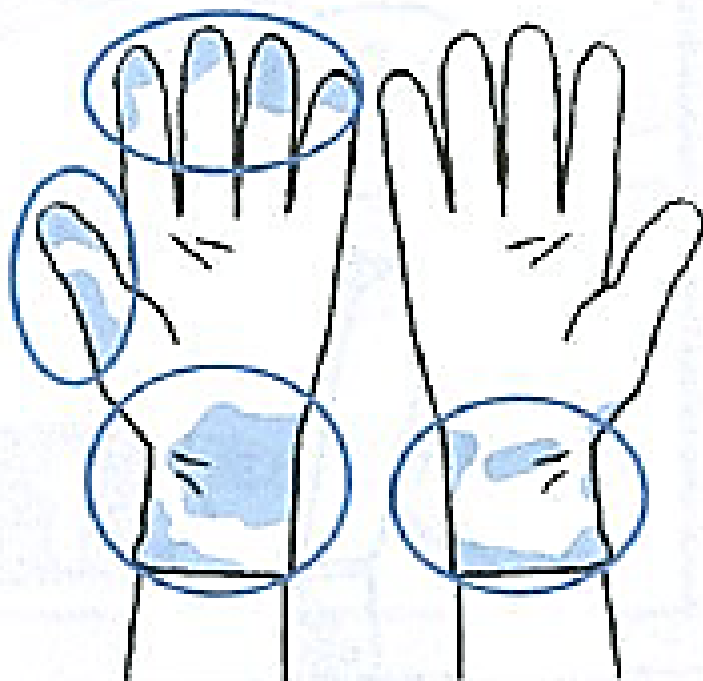


⑫蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を閉める

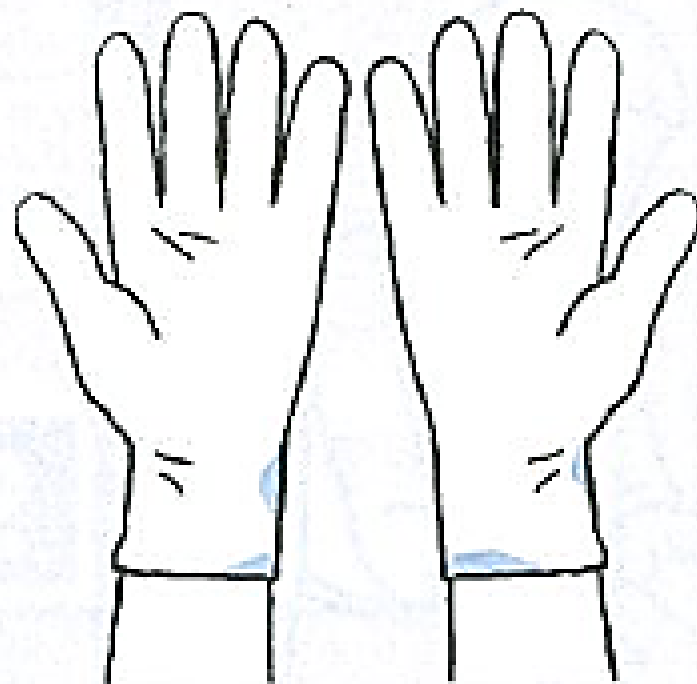


# 食中毒予防の三原則

## ①菌をつけない(清潔)



手洗いせずに手袋着用



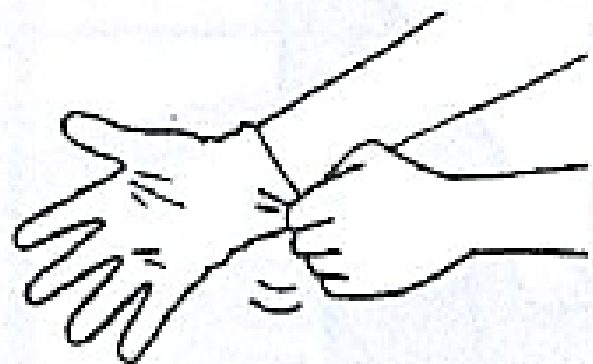
石けん使用で、30秒2回の  
手洗い後の汚れ



# 食中毒予防の三原則

## ①菌をつけない(清潔)

### 使い捨て手袋の正しい着脱法



手洗い後、手袋の端のみ  
を持って装着する

作業



手袋の端を持って反転し  
ながらそのまま廃棄する

作業が長時間に及ぶ場合は、一定時間ごとに手袋を交換する  
(その都度手洗いを行う)



# 食中毒予防の三原則

## ①菌をつけない(清潔)

調理器具の適切な取り扱い



二次汚染防止



# 食中毒予防の三原則

①菌をつけない

清潔

②菌をふやさない

迅速

冷却

③菌をやっつける

加熱

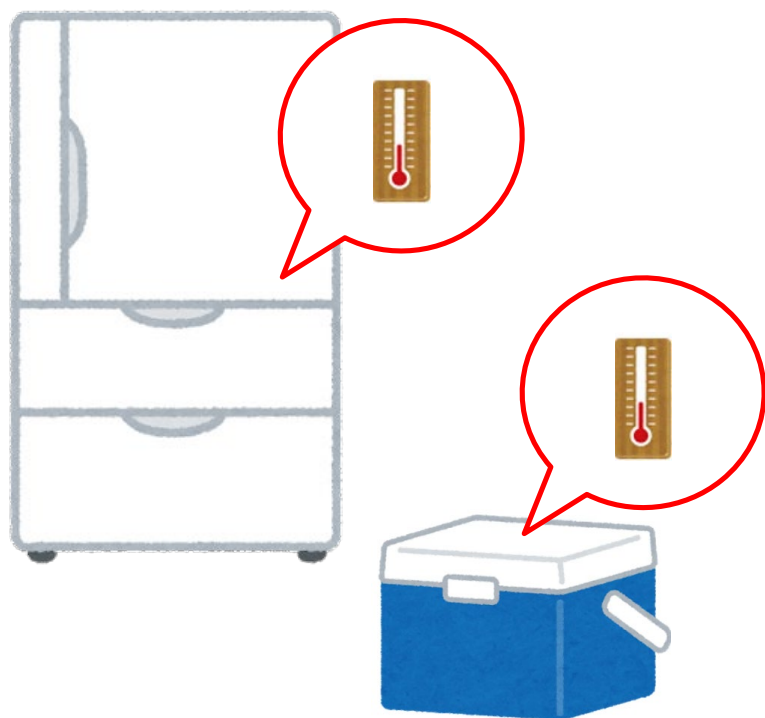


# 食中毒予防の三原則

## ②菌をふやさない(迅速・冷却)

適切な温度管理

下準備～提供まで



- 当日に下準備
- 解凍は冷蔵状態で
- 作りおきをしない
- その場で喫食



# 食中毒予防の三原則

①菌をつけない

清潔

②菌をふやさない

迅速

冷却

③菌をやっつける

加熱



# 食中毒予防の三原則

## ③菌をやっつける(加熱)



福岡市保健所 西衛生課  
公式キャラクター  
「バザーの達人」  
場座達人(ばざたつと)

とにかく加熱、加熱、**加熱** だあああ！！！！

食品の中心部まで  
**75°C以上で60秒以上**



詳細はYouTubeをチェック！

ノロウイルス対策には

**85~90°C以上で90秒以上**



# 食中毒予防の三原則

異物混入対策

①菌をつけない

清潔

②菌をふやさない

迅速

冷却

③菌をやっつける

加熱









どれも欠けることのないように！



# 4. 気をつけたい食中毒



# 食中毒の分類

|      |      |   |  |
|------|------|---|--|
| 微生物性 | 細菌   | 感染型   | カンピロバクター <br>サルモネラ <br>病原性大腸菌 (O157など) <br>腸炎ビブリオなど  |
|      |      | 毒素型   | 黄色ブドウ球菌 <br>ボツリヌス菌 (食品内産生型)    |
|      | ウイルス | ノロウイルス  E型肝炎ウイルス |  |
| 寄生虫性 | 寄生虫  | クドア、アニサキスなど      |  |
| 化学性  | 化学物質 | 農薬・ヒスタミンなど  |  |
|      | 有害金属 | 水銀、鉛、ヒ素など   |  |
| 自然毒  | 植物性  | 毒キノコ、有毒植物など   |  |
|      | 動物性  | フグ毒、貝毒など  |  |



# 黄色ブドウ球菌食中毒

## 黄色ブドウ球菌とは

|        |  |
|--------|--|
| 特徴     | <ul style="list-style-type: none"><li>・健康者の20～30%が保菌している<br/>(特に鼻、咽頭、腸管等に分布)</li><li>・<b>耐熱性の毒素を産生</b></li></ul> |
| 主な原因食品 | <ul style="list-style-type: none"><li>・人の手を介して調理された食品<br/><b>(おにぎり、生菓子、サンドイッチetc)</b></li></ul>                  |
| 潜伏期間   | 1～5時間(平均3時間)   |
| 症状     | 突然の吐き気、嘔吐、腹痛、下痢  |



# 「耐熱性」毒素に注意！

1 黄色ブドウ球菌が付着

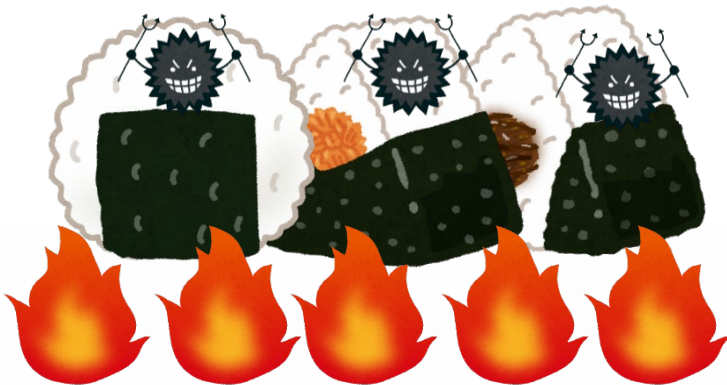


翌日

2 黄色ブドウ球菌の増殖に伴い、耐熱性毒素が産生



3 加熱しても耐熱性毒素は不活化できない



4 喫食から平均3時間後に発症



# ノロウイルス食中毒

## ノロウイルスとは

|        |  |
|--------|--|
| 特徴     | <ul style="list-style-type: none"><li>・感染力が強い(10~100個程度で感染)</li><li>・アルコール消毒の効果が低い</li></ul> <b>→大規模な食中毒になりやすい</b> |
| 主な原因食品 | <ul style="list-style-type: none"><li>・生や加熱不足の二枚貝</li><li>・<b>感染者が調理した食品</b></li></ul>                             |
| 潜伏期間   | 24~48時間  |
| 症状     | 下痢・おう吐・腹痛・発熱   |



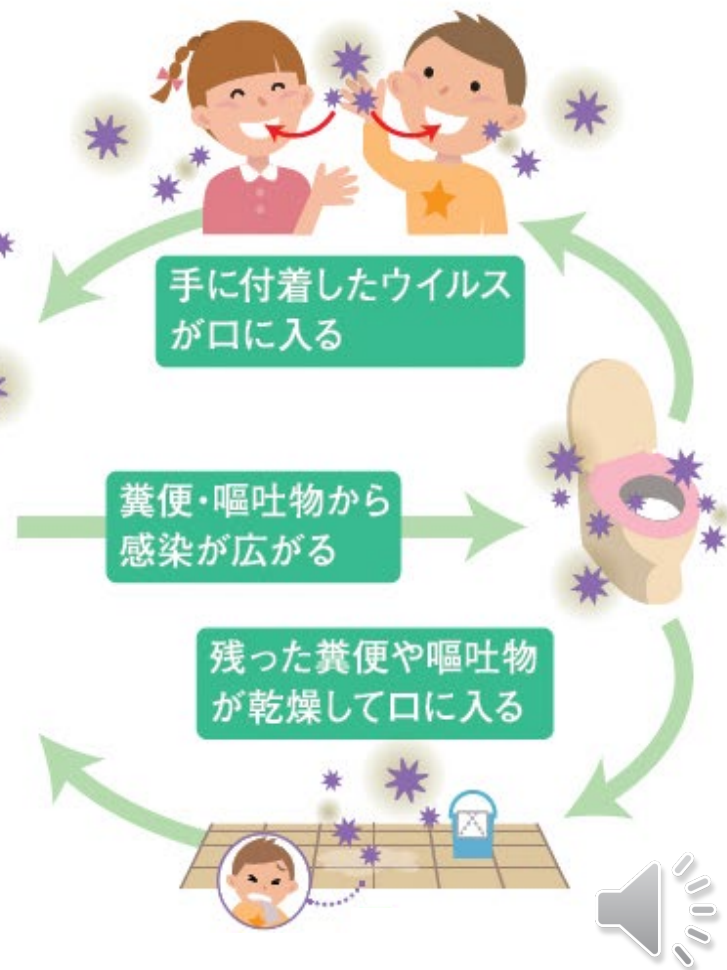
# ノロウイルスの感染経路

③人→人

①人→食品→人



②食品→人



# ノロウイルスの感染経路

10～100個程度で感染



①手洗いの徹底(2度洗いする、手袋を過信しない)

②体調不良者を調理等に從事させない

※症状がなくても感染しているかも...



# 5. 提供メニューの 選び方と注意点



# 提供メニューの選び方

提供直前加熱あり

①

③

衛生的取扱い  
可

安全

衛生的取扱い  
不可

危険

②

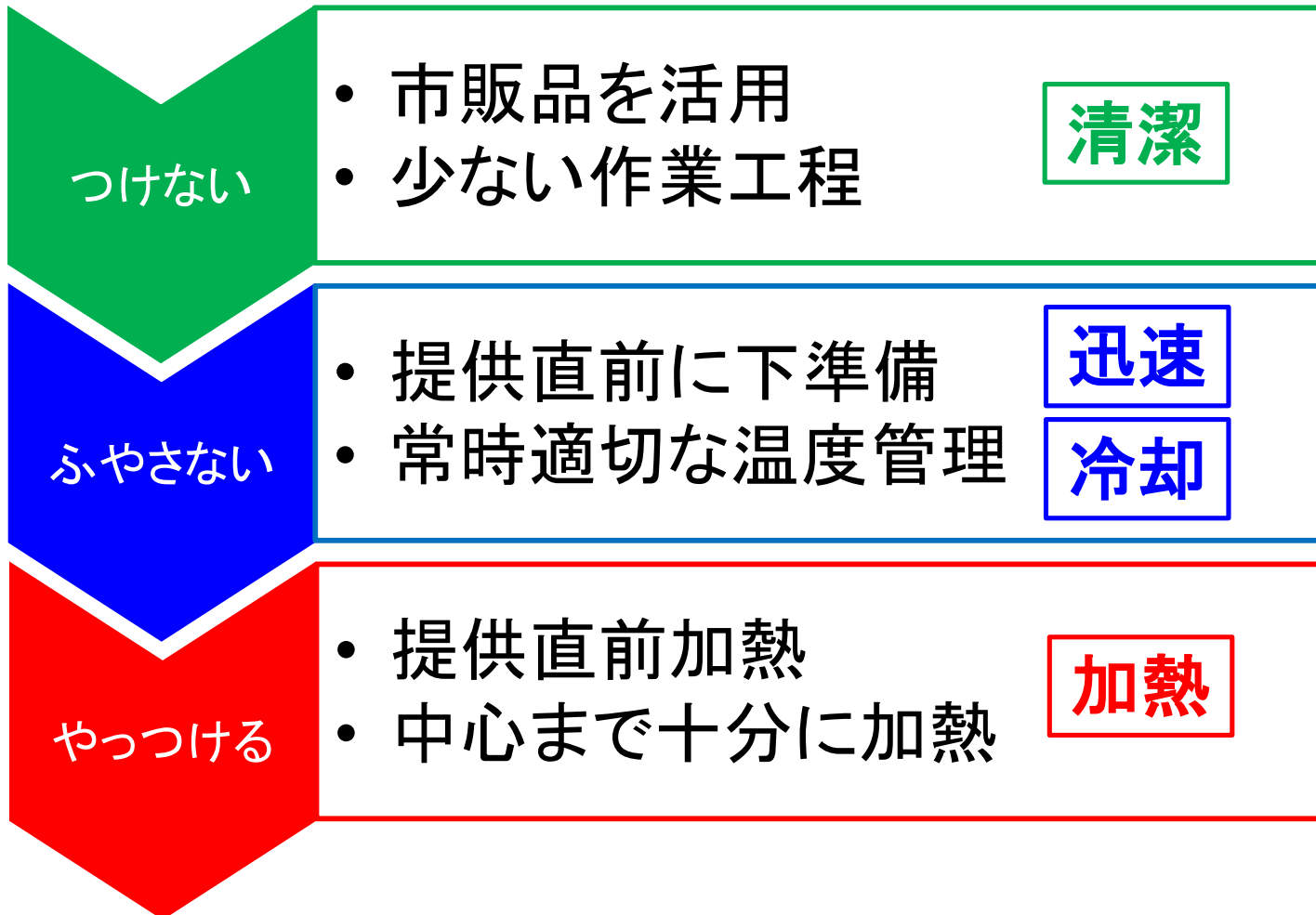
④

提供直前加熱なし



# 衛生的取扱いとは？

衛生的取扱い＝食中毒予防の三原則に沿った取扱い



# 提供メニューの選び方

提供直前加熱あり

①

③

衛生的取扱い  
可

安全

衛生的取扱い  
不可

危険

②

④

提供直前加熱なし



# ①衛生的な取り扱いが可能で、提供直前に十分加熱するメニュー

| メニュー例  | 提供条件  |
|--|---|
| チャーハン、タコライス類<br>丼もの、リゾット類<br>カレーライス類(シチュー、ハヤシライス)<br>炊き込みご飯類(ピラフ、パエリア) | <ul style="list-style-type: none"><li>・米は現地で炊飯するか、65℃以上を保ったまま現地に搬入し、常時保温</li><li>・具材、ルーも中心まで十分に加熱し、保温しているご飯と組み合わせる</li></ul>                                |
| 焼きおにぎり   | <ul style="list-style-type: none"><li>・成型された市販品(半製品)を使用</li></ul>   |
| 麺+スープ類(うどん、そば、ラーメン、ちゃんぽん)  | <ul style="list-style-type: none"><li>・スープは粉末を熱湯で溶解するか常時加熱</li></ul>  |
| 焼き麺類(焼きそば、焼うどん、ビーフン)   | <ul style="list-style-type: none"><li>・麺、具材ともに中心まで十分に加熱</li></ul>   |
| パスタ類   | <ul style="list-style-type: none"><li>・麺、パスタソースともに十分に加熱</li></ul>   |
| ハンバーガー、ホットドッグ、ホットサンド、タコス   | <ul style="list-style-type: none"><li>・パテは成型された半製品を使用</li><li>・パン(生地)と具材をそれぞれ十分に加熱して組み合わせる</li><li>・パン(生地)と具材を組み合わせた後、全体を十分に加熱</li><li>・加熱後のカット禁止</li></ul> |
| 串焼き類(焼鳥、イカ焼き、トッポギ)   | <ul style="list-style-type: none"><li>・中心まで十分に加熱</li></ul>  |



# ①衛生的な取り扱いが可能で、提供直前に十分加熱するメニュー

| メニュー例                                       | 提供条件  |
|---|---|
| <b>餃子、ハンバーグ</b>                             | ・成型された市販品(半製品)を使用   |
| たこ焼き、お好み焼き、はし巻き、チヂミ                         | ・卵の割り置き禁止<br>・加熱後のカット禁止                                     |
| 炒め物類(肉野菜炒め)                                 | ・全体を十分に加熱   |
| 揚げ物類(唐揚げ、フライドポテト)                           | ・複数種類の複雑な衣付けは禁止   |
| 鍋料理、スープ類                                    | ・搬入する場合は常時加熱  |
| <b>焼き・揚げ餅類</b>                              | ・成型された市販品(半製品)を使用   |
| 焼き生地類(スコーン、ワッフル、パンケーキ、ベビーカステラ)              | ・卵の割り置き禁止<br>・加熱後のカット禁止                                     |
| 回転焼き、鯛焼き類                                   | ・卵の割り置き禁止   |
| 揚げ生地系菓子類(ドーナツ、チュロス)                         | ・卵の割り置き禁止   |
| ホットドリンク類<br>(コーヒー、紅茶、お茶、レモネード、ココア、タピオカドリンク) | ・高温の液体で抽出<br>・市販の粉末、シロップを熱湯や加熱した牛乳で溶解<br>・タピオカは茹でたものか缶詰品を少量 |



# 提供メニューの選び方

提供直前加熱あり

①

③

衛生的取扱い  
可

安全

衛生的取扱い  
不可

危険

②

④

提供直前加熱なし



## ②(提供直前に)加熱しないが、衛生的な取り扱いが可能なメニュー

| メニュー例  | 提供条件   |
|--|--|
| クレープ   | <ul style="list-style-type: none"><li>・生地は冷凍の市販品がおすすめ</li><li>・トッピングは缶詰フルーツや絞るだけのホイップクリーム等、下準備が不要な市販品を活用</li></ul>                       |
| フルーツ飴(りんご、いちご、ぶどう)<br>果実チョコ(チョコバナナ)              | <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料果実は刃物を使用せずに皮むき、ヘタ取りができ、洗浄・消毒が可能なもの</li></ul>   |
| かき氷(市販の氷、市販のシロップ)                                | <ul style="list-style-type: none"><li>・密閉式自動削氷機を使用</li></ul>   |
| アイスクリーム  | <ul style="list-style-type: none"><li>・ディッシャーを使った小分けのみ</li></ul>   |
| ソフトクリーム  | <ul style="list-style-type: none"><li>・殺菌液状ミックスを原料とし、全自動マシンを使用</li></ul>   |
| ポップコーン、綿菓子                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>・味付けは市販の調味料等をつけるのみ</li></ul>   |
| 冷たいドリンク類<br>(アイスコーヒー、アイ스티ー、フルーツジュース、ノンアルコールカクテル) | <ul style="list-style-type: none"><li>・市販品をそのまま提供</li><li>・市販品(+市販氷)の注ぎ分け</li><li>・高温の液体で抽出、または一度全体を十分に加熱したものを市販氷の入ったコップに注ぎ分ける</li></ul> |



# 提供メニューの選び方

提供直前加熱あり

①

③

衛生的取扱い  
可

衛生的取扱い  
不可

安全

危険

②

④

提供直前加熱なし



### ③(提供直前に)加熱するが、衛生的な取り扱いが不可能なメニュー

| メニュー例  | 問題点   |
|--|---|
| 自分たちで成型したもの<br>(おにぎり、焼きおにぎり、寿司、餅、麺、白玉、餃子、ハンバーグ等) | ・炊飯後に手や器具による成型工程があるため、提供直前加熱に該当しない<br>・成型後に焼いたとしても <b>耐熱性毒素</b> が残存する可能性がある |
| ハンバーガー、タコス、クレープ等                                 | ・提供直前に食品全体を十分に加熱していない<br>・非加熱の生鮮野菜、生鮮果実を使用している                              |
| 焼きマッシュマロ、揚げ果実、ホットレモン                             | ・加熱が食品表面のみにとどまる   |
| ローストビーフ(丼)                                       | ・低温調理かつ加熱後スライス提供直前加熱とは言えない  |
| フレンチトースト   | ・卵が割り置き状態となりやすい<br>・中心まで十分に加熱されにくい  |
| 親子丼、ロコモコ丼  | ・卵が中心まで十分に加熱されない  |
| フォームミルクを使用するカフェラテ等                               | ・牛乳の加熱(60~65℃)が不十分  |
| 冷たい麺類、タピオカドリンク<br>(冷うどん、ざるそば、(流し)そうめん等)          | ・加熱後、放冷(冷却)するため提供直前加熱に該当しない   |



### ③(提供直前に)加熱するが、衛生的な取り扱いが不可能なメニュー

| メニュー例   | 問題点   |
|---|---|
| 菓子類<br>(クッキー、マフィン、スコーン、<br>ブラウニー、キャンディ、わらび<br>餅等) | <ul style="list-style-type: none"><li>・生地<sup>1</sup>の調製や成型、発酵など工程が多く複雑</li><li>・加熱後、放冷(冷却)するため提供直前加熱に該当しない</li><li>・容器包装する場合、<b>食品表示の義務</b>が発生</li></ul> |

その製造、大丈夫ですか？  
正しい食品表示できますか？



# バザーにおける製造行為について

## 調理

- 現地での注文に応じ
- 調味・加工した食品を
- 比較的短期間のうちに喫食されることを前提として提供する行為

## 製造

- あらかじめ(注文に応じず)
- 調味・加工した食品(≡市販品)を
- 比較的長期間の保存もできる前提として作っておく行為

## 判断の目安

1. 普段から調理又は製造行為を行っている団体・組織か
2. 衛生環境の整った調理室、家庭科室、レンタルキッチン等で製造できるか
3. 原材料や製品の保管設備(冷凍冷蔵庫)が充実しているか

バザー責任者を筆頭に個別判断



# 提供メニューの選び方

提供直前加熱あり

①

③

衛生的取扱い  
可

安全

衛生的取扱い  
不可

危険

②

④

提供直前加熱なし



## ④加熱せず、衛生的な取り扱いが不可能なメニュー

| メニュー例                      | 問題点   |
|----------------------------|---|
| 魚の刺身                       | ・提供直前加熱なし   |
| サラダ                        | ・提供直前加熱なし   |
| 牛乳(十分加熱せずに使用する場合)          | ・現地では温度管理の徹底が難しい  |
| サンドイッチ                     | ・調理工程が複雑で汚染リスクが高い<br>・提供直前加熱なし  |
| 台湾風かき氷(味付け氷を削って提供)         | ・単なる氷を削るより削氷器への汚染リスクが高く、削氷器の洗浄・消毒が困難                                  |
| スムージー、ラッシー(自分たちで搾汁)        | ・現地での搾汁(=カット細切行為)はミキサーの洗浄・消毒が困難<br>・下準備時点で搾汁して現地搬入であっても、その後の提供直前加熱がない |
| 水出しコーヒー、水出しティー             | ・提供直前加熱なし   |
| 清涼飲料水+市販冷凍フルーツ             | ・提供直前加熱なし   |
| 清涼飲料水+カット(スライス)フルーツ        | ・提供直前加熱なし   |
| 清涼飲料水+アイスクリーム<br>(アイスフロート) | ・提供直前加熱なし<br>・ディッシャーを介した二次汚染のリスク                                      |



# 6. おわりに



# 食中毒事件が起きたら...

- 治療費や慰謝料の支払い



- イメージの低下（次回の開催に影響）

- 3年以下の懲役または

300万円以下の罰金

（食品衛生法第81条より）



# おわりに

- スタッフ全員に伝達・共有
- どうしても迷ったら保健所に相談
- 最終的には**自己判断・自己責任**



**安全・安心で楽しい  
学園祭を！**

