

○文化祭等における食品の取扱いについて

平成20年1月21日 教保体第1253-1号

埼玉県教育委員会教育長から
各市町村教育委員会教育長
各県立学校長
各教育事務所長 あて

文化祭等における食品の取扱いについては、平成8年8月28日付け教健第1022号等の通知により御留意いただいているところですが、近年、食品の取扱いに関して個別具体的な照会が増加していることなどを鑑み、別紙のとおり「文化祭等における食品の取扱いについての留意事項」及び「文化祭等における食品の取扱いについてQ&A」に取りまとめました。

つきましては、今後はこの留意事項により取り扱うようお願いします。

また、市町村教育委員会においては、管内の学校に周知してくださるようお願いします。

なお、当該通知の施行に伴い、下記通知は廃止します。

記

平成8年8月28日付け教健第1022号「文化祭等における食品販売について（通知）」
平成12年7月10日付け事務連絡「文化祭等における食品販売に伴う検便検査について」
平成17年9月12日付け教健第554号「文化祭等における食品の取扱いについて（通知）」

別紙

文化祭等における食品の取扱いについての留意事項

1 目的

日ごろ食品を取り扱わない児童生徒が、文化祭等において不特定多数の者に対して調理した食品を提供したり仕入れた食品を販売したりすることから、食品に関する事故を未然に防ぐため、食品の取扱い、食品取扱者、食品取扱設備等について最低限の留意事項を示したものである。

なお、学校の施設設備、日ごろの生徒に対する教育などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではないものとする。

2 食品の取扱いについて

(1) 購入した食品をそのまま提供する場合

ア 購入先での保存状態が良く包装されているものを購入し、直射日光に当たっているもの、賞味期限が切れそうなものは避ける。

また、表示が適正であることを確認する。

イ 食品は、その食品に表示してある保存方法に従って保存又は陳列し提供する。

なお、冷蔵保存して販売しなければならない食品は、冷蔵ケースまたはそれと同等の方法により保存して取り扱う。

ウ 購入した食品については、品名、製造番号及び賞味期限等を記録し、その記録を1ヶ月間保存しておく。ただし、購入伝票などにこれらの情報が記載されている場合は、購入伝票の保存に替えることができる。この記録等により食品のトレースが可能となることから、購入しそのまま提供する場合については、保存食をとらなくてよい。

エ 不衛生な場所で食品を提供しない。

(2) 購入した食品を皿など別の容器に移して提供する場合

ア (1) のアからエを準用する。

イ 既製品の封を開け、容器に移して提供する場合（ジュース、フルーツの缶詰、大量に箱や袋に入ったドーナツなど）は、直接手指が触れないよう注意し、注文があったから容器に移して提供する。

手指が食品に接触する作業を行う場合には、入念に石鹼で手を洗った後、逆性石鹼などの消毒液で消毒し、使い捨てビニール手袋を用いる。

(3) 調理して食品を提供する場合

ア 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないため、提供する食品は単純な加熱・煮沸程度で調理を終わるような食品に限る。

イ 調理をして提供する食品は、必ず中心部まで十分に加熱する。

ウ 加熱しない食品（かき氷、ところてん、サンドイッチ、サラダ、生クリーム、寿司など）は、食中毒の原因となりやすいので提供しない。

エ 加熱した食品であっても、食中毒の原因となりやすいため、おにぎりや弁当類は提供しない。

- オ 食品は、加熱後速やかに提供することとし、2時間経過したものは提供しない。
- カ 原材料は、鮮度及び表示に注意して、極力当日新鮮なものを仕入れる。
- キ 前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。
- ク 調理して提供する食品に食物アレルギーを引き起こす食品（卵、乳、小麦、そば及び落花生）が含まれる場合には、注文者にわかるようあらかじめその旨を紙などに書いて表示する。その際、原材料由来のものもあるので、原材料をよく確認する。
- ケ 保存食は、調理して提供した食品別に50グラム以上を取り密閉容器に入れ、2週間-20℃以下の冷凍庫で保存する。保存食は、食中毒が起こった場合の検査対象となるが、2週間何も起こらずに経過した場合は廃棄する。

3 食品取扱者について

(1) 調理従事者及び直接食品に触れる者

- ア 当日、下痢や嘔吐の症状がある場合は、調理作業に従事しない。また、手指に傷がある場合は、できるだけ作業に携わらない。
- イ 爪を短く切り、マニキュア等はつけない。また、指輪等のアクセサリ類を身につけない。
- ウ 作業前及び用便後は入念に石鹼で手を洗った後、逆性石鹼液などの消毒液で消毒する。
- エ 作業中は、消毒液を使用し手洗いを励行する。
- オ 原則として金銭を取り扱わない。やむを得ず金銭を取り扱う場合は、その都度手洗いをする。
- カ 必ず清潔な衣類（白衣又は前掛け、頭巾又は帽子、マスク）、履き物を着用する。
- キ あらかじめ検便検査（赤痢菌、サルモネラ、O157）を受け、陰性であることを確認する。検便検査の結果、陽性であった場合は、調理等に従事しない。
- ク 文化祭等前1ヵ月以内に、ノロウイルス等による感染性胃腸炎に罹患した者、あるいは診断は受けていないが嘔吐、下痢等の症状のあった者は、文化祭等当日にその症状が出ていなくても、調理等に従事しない。

(2) 調理以外の従事者（販売係、レジ係など食品販売に関わるが直接食品に触れない者）

- ア 当日、下痢や嘔吐の症状がある場合は従事しない。
- イ 爪を短く切り、作業前及び用便後は石鹼で手を洗った後、逆性石鹼液などの消毒液で消毒する。
- ウ 清潔な衣類（学生服等）であること。

4 食品取扱設備等について

- (1) 調理する場所は、水道設備や食器戸棚のある衛生的な場所（調理室、家庭科室など）に限定する。
- (2) 蓋のある廃棄物入れを備える。
- (3) 使用する水は、当日の調理開始前に遊離残留塩素が0.1mg/L以上あることを確認する。
- (4) 手洗設備及び手指の消毒設備を設ける。
- (5) 食品を適正な温度で保管できる設備を設ける。

また、原材料等を保管する冷蔵庫の温度管理については、温度管理責任者を決めて随時確認し記録する。

- (6) 食品は露出陳列しない。
- (7) 食器（皿、コップ、箸など）類は、できる限り使い捨てのものを使用する。
- (8) 使用する器具類は、作業前に十分洗浄消毒してから用い、作業中は必要に応じ洗浄消毒する。

5 その他

- (1) P T Aが文化祭で食品を取り扱う場合も2、3及び4に準じて取り扱うこと。
- (2) 学校において児童生徒及びP T A等が、文化祭等において食品の販売等食品を取り扱う場合、「文化祭等食品販売届」を所轄の保健所に提出する。
その際、調理従事者及び直接食品に触れる者については、検便検査の成績書を添付することになる。
- (3) 所轄の保健所の指導を必ず受け、必要のある場合には、速やかに改善を図る。
- (4) 調理した食品は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者、来訪者に呼びかける。