

文化祭等における食品の取扱いについてのQ & A

1 取り扱えない食品、取り扱える食品

Q 1 文化祭で取り扱えない食品、取り扱える食品を教えてください。

A 過去に照会のあった食品を以下に例示するので参考にしてください。

	取り扱えない	取り扱える
調理（製造）して販売・提供する食品	<ul style="list-style-type: none"> ○氷菓、アイスクリーム、デッシャーアップアイスクリーム、かき氷 ○生肉、生鮮魚介類、ハム（未加熱）、ウインナー（未加熱） ○生クリーム、カスタードクリーム、あんこ ○生野菜のサラダ ○ごはん、サンドイッチ、おにぎり、弁当 ○クッキー、手作りジャム（前日までに製造したもの） ○ところてん ○クリームシチュー、カレー 	<ul style="list-style-type: none"> ○水道水で作った氷 ○たこ焼き（ゆでだこ使用）、焼きそば、焼きうどん、お好み焼き（以上、肉不使用）、 ○カットフルーツ、チョコバナナ ○ホットドック ○紙袋や箱に入った大量のドーナツなどの小分け ○カレーライス（ご飯、カレーともにレトルト食品） ○じゃがバター ○カップラーメン、カップスープ（湯を注ぐだけ） ○ジュース（小分け） ○クッキー（当日製造）
仕入れた食品（既製品）の販売	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍のカットフルーツ ○ごはん、個別包装されたおにぎり ○生クリーム、カスタードクリーム、あんこ等を使用した食品（完全密封小包装されていても不可） ○ヨーグルト、豆腐 ○和菓子（生菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ○氷菓、アイスクリーム ○個別包装された団子 ○ジュース、水道水 ○果物 ○パンケーキ、マフィン ○和菓子（生菓子以外）

2 食品の取扱いについて

Q 2 おにぎりは、「調理して提供する食品」、「仕入れた食品（個別包装されたおにぎり）」ともに取り扱えない食品とされているが、直接手で触れないようにビニール手袋またはラップをして直接おにぎりに触れないで製造しても提供できないのか。

A おにぎりは、過去に食中毒を起こした原因食品となっています。このため、食中毒の原因となりやすい食品は、文化祭で取り扱わないという考え方で整理しています。

Q 3 食品製造業者から仕入れた弁当を販売してよいか。

A 弁当類は、おにぎり同様に食中毒の原因となりやすい食品であり、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、文化祭に参加している生徒のために食品製造業者に弁当を発注することは可能ですが、次の点について注意してください。

- ① 納品されてから食べるまでの時間を短くする。
- ② 弁当は冷蔵ケース等で保管する。
- ③ 食品製造業者に弁当を発注するに当たって、その食品製造業者の製造能力を超えて発注することにより、通常の衛生状態が保たれない状況となる可能性があるため、発注数量がその製造業者の製造能力を超えていないかどうか確認する。
- ④ 食品製造業者が、弁当の製造を開始する時間、弁当の調製後納品されるまでの時間、また納品までの保管状況などについて確認する。
- ⑤ 弁当の調製から食べるまでの時間が長い場合には、発注数量を少なくする、分割して納品してもらうなどの対応を検討する。

Q 4 生徒が自ら製造したパン、菓子の販売は、可能か。

A 複雑な調理加工を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、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その限りではありません。

Q 5 生徒が自らうどんを打って、麺の販売を計画しているが可能か。

A 生麺としての販売と思われるが、衛生の確保が困難であり手間を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。

しかし、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その限りではありません。

Q 6 生徒が自ら製造した漬け物の販売は、可能か。

A 事前に仕込みをする食品であるため、文化祭で提供するには好ましくありません。
しかし、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その限りではありません。

Q 7 茶道部で和菓子を出したいが可能ですか。

A 和菓子には、水分が多く含まれる生菓子和水分含量が少ない菓子があります。水分が多く含まれる生菓子は痛みが早いため、取り扱いわないでください。

Q 8 アイスクリームを容器に入れてフルーツ等をトッピングして提供することは可能ですか。

A アイスクリームは仕入れた状態での販売のみとし、容器に移し替えて提供することは避けてください。

Q 9 クッキーなどの既存の菓子をアルミホイルに1個ずつに分けて、手作りジャムをのせて販売することは可能か。

A 既製品のジャムならば差し支えありません。
提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。手作りジャムは、製造に手間を要する食品なので文化祭で提供するには好ましくありません。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。
しかし、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その限りではありません。

Q 10 仕入れた団子の販売を計画しているが、次の団子は販売できるか。
みたらし団子、ごま団子、あん団子

A みたらし団子及びごま団子は差し支えないが、あんは痛みが早いのであん団子は取り扱いわないでください。

Q 11 肉を入れないで作ったクリームシチューは、販売可能か。

A 十分に加熱しても作り置く可能性があり、取扱いによっては細菌が繁殖する可能性があるため、肉の有無にかかわらずシチュー、カレーの製造は避けてください。

Q 12 景品として飴（個別包装されたもの）を無料で差し上げることは可能か。

A 差し支えない。

Q13 ホットドックやサンドイッチにレタスやキャベツをはさんで提供してよいか。

A 生での提供は避けてください。

Q14 調理では認められない肉やご飯類の食品について、レトルト食品の場合、電子レンジや湯煎で温めて提供してよいか。

(例) スパゲティの具材（ミートソースなど）、レトルトのご飯、レトルトのカレー

A 差し支えない。

Q15 「前日の調理はせず」とあるが、家庭科部がパウンドケーキを当日焼いて売るには時間がないので前日の調理が必要である。しっかり焼き上げてから、さまして袋詰めをするので、前日調理でよいか。

A 提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。

しかし、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その限りではありません。

Q16 おでんは、煮込むほどおいしくなるので前日から煮込んで準備をしたいが、よいか。

A 前日調理はしないでください。

Q17 ペットボトルのジュースを紙コップに移して販売する際に、氷（市販の氷、または自ら水道水で作った水）を入れて良いか。

A 差し支えない。

Q18 茹でたうどん、そばを冷やして販売する場合、冷やしたり、麺を洗う水は調理室の水でよいか。

A 使用する水は、調理開始前に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることを確認して使用してください。

Q19 加熱処理する野菜を切るときは、素手で扱ってよいか。

A 差し支えない。調理前に手指はよく洗浄、消毒してください。

Q20 要冷蔵の食品の保管は、「冷蔵ケースまたはこれと同等の方法により」とあるが、保冷剤を入れたクーラーボックスを用いてよいか。

A 要冷蔵とは、10℃以下に保管することを指します。可能な限り家庭科室等の冷蔵庫を利用し、やむを得ない場合に限り保冷剤を入れたクーラーボックスを用いてくだ

さい。

Q21 市販のジュース等を冷やす際、ビニールプールやバケツに入れた氷水に直接入れて冷やして良いか。

A ビニールプールやバケツに氷を入れてジュースを冷却する方法は、ジュース等の飲み口の衛生確保が困難ですので避けてください。

Q22 販売する食品は、どのように保管して販売すればよいか。

A 食品に表示されている保存方法に従ってください。

Q23 販売する食品について、当日仕入れ、当日販売とされているが、適切な方法で保管しておけば、缶ジュースは翌日販売してもよいか。

A 開缶しない状態であれば、差し支えない。

Q24 調理する場所は、水道設備や食器戸棚のある場所とされているが、当該設備があれば職員の準備室や屋外でもよいのか。

A 調理する場所に必要な設備として水道設備と食器戸棚のある場所としたものであり、一般的には、調理室や家庭科室などを使用してください。職員室には水道設備、食器戸棚はあるようですが、人の出入りによるホコリなどの舞い上がり、調理に関係のない者が食品に触れる可能性があることなどの理由により避けてください。

Q25 専用の機械を用いるポップコーンや綿あめなどの製造販売は、屋外で行ってよいか。

A 食品の取扱いは、できる限り屋内に限ってください。やむを得ず屋外で行う場合、ホコリなどが入らないようにしてください。

Q26 近くの食品などを取り扱っている商店街の方に、ボランティアで屋台を出してもらうことは可能か。

A 学校における文化祭であるため、児童生徒及びPTAまでの範囲で実施してください。ボランティアといえども事故が起きた場合は、学校の責任が問われます。

Q27 調理に従事する者以外の従事者の服装は。

A 清潔な衣類であれば白衣の着用はしなくてもよい。学生服でも差し支えない。

Q28 購入した飲料水や駄菓子についても、食品の賞味期限や製造番号を記録しなければいけないか。

A 販売した食品に起因する事故が生じた場合には、重要な情報となりますので、記録してください。なお、購入伝票にこれらの情報が記載されていれば、購入伝票に替え

ることができます。

Q29 食品の賞味期限や製造番号の記録に替えて、食品の包装資材の切り抜きでも構わないか。

A 差し支えない。

Q30 文化祭で提供する食品について、アレルギー反応を起こす来客者が出ないか心配です。食材や添加物の表示は必要ですか。

A 既製品の場合は、製造業者が表示をする義務があるので、表示の必要はありませんが、調理をして提供する食品にアレルギー反応を起こす食品（卵、乳、小麦、そば及び落花生）が含まれている場合には、あらかじめその食品が含まれていることを表示し、来訪者に示す必要があります。

なお、原材料由来でアレルギー反応を起こす場合もあるので、原材料の表示をよく確認すること。

Q31 「食品は、加熱後速やかに提供することとし、長時間経過したものは提供しない。」とあるが、「加熱後速やかに」とは、「長時間経過」とは、どの程度の時間をさすのか。

A 「加熱後速やかに」は2時間以内であり、「長時間経過」は2時間を超える時間で、2時間を目安に判断してください。

Q32 「食品の表示が適正であること。」とあるが、食品の表示に関する参考資料を示したいいただきたい。

A 厚生労働省、農林水産省及び公正取引委員会作成リーフレット「知っておきたい食品の表示」を参考にしてください。

厚生労働省ホームページアドレス

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/index.html>

3 検便検査の必要の有無について

Q33 封のされている市販の食品を開封せずに販売する（取り扱う）場合、検便検査は必要か。

A 直接食品に触れないのであれば、検便検査は不要です。

Q34 封のされていない市販の食品をそのまま販売する（取り扱う）場合、検便検査は必要か。

※ 封のされていない市販の食品例；ドーナツや団子等の販売に当たり販売店から仕入れた段階で「紙袋に入れただけ」「パックに入れてテープや輪ゴムで止めただけ」

の食品などのことであり、包装されていない食品ではない

A 直接食品に触れないのであれば、検便検査は不要です。

つまり、仕入れた状態のままの形で販売するならば、検便検査は不要です。

しかし、販売の際に、袋やパックから個別にトングを使って別の袋や皿に載せて販売する場合は、その従事者は直接食品に触れる者（じかに手で触れるというのではなく、トングを用いても食品に触れると言います。）となり、検便検査を受け陰性であることを確認した者が行ってください。

麩菓子や棒きなこなどの駄菓子のように大袋に入っているが個別には包装されていない食品もこの場合に該当します。

なお、まったく包装されていない食品の販売は行わないようにしてください。

Q35 保護者が、児童生徒のためにポップコーンや綿菓子などの製造販売を計画する場合、保護者の検便検査は必要か。

A 直接食品を取り扱う行為ですので、検便検査を行ってください。

検便検査は、学校として安心して安全な食品の提供をするためのものですので、保護者に御理解をいただき検便検査を行ってください。

もし、食品提供後に食品に係る事故（例；食中毒等）が起こった際には、食品を提供した者としての最低限の責任を果たしていたことを証明することになります。

Q36 ホットコーヒーやカップスープ、カップラーメンなど、お湯を注いで提供する食品だけしか取り扱わない場合、検便検査は必要か。

A お湯を注いで食品を提供する行為であっても、食品衛生法では飲食店営業となり、その従事者は検便検査を行っています。このことから、検便検査は必要です。

Q37 ペットボトルのジュース等を紙コップに移して販売する行為しか行わない場合は、検便検査は必要か。

A Q35同様に検便検査は必要です。

Q38 野菜の販売には、検便検査は必要か。また、野菜をカットして販売する場合はどうか。

A 野菜をそのまま販売する場合、検便は不要です。

野菜をカットして販売する（キャベツを半分に切る、ゴボウを半分に切るなど）場合であっても、検便は不要です。

Q39 麦茶パック、ウーロン茶パックで麦茶、ウーロン茶を作り提供する行為しか行わない場合、検便検査は必要か。

A 麦茶パック、ウーロン茶パックには、水出しとお湯出しの2種類があるが、ともにパックや茶碗に触れるなど作業者の衛生状態の確保が必要です。このため、検便検査

は必要です。

Q40 やかんに水を入れ、ガスでお湯を沸かし、ポットに入れるだけしか行わない場合は、検便検査は必要か。また、電気ポットに水を入れて沸かす場合はどうか。

A やかんでお湯を沸かしたり、電気ポットで沸かしてポットに入れるだけしか行わない場合、検便検査は不要です。

Q41 調理に立ち会うのみの生徒や教師（調理はしないが同じ部屋で監督指示をしている。）は、検便検査は必要か。

A 調理行為に携わらないならば、検便検査は不要です。

ただし、調理への立ち会いの際には清潔な衣類及びマスクを着用し、食品や食器に触れないよう心がけてください。

Q42 検便検査は、食品を取り扱うどのくらい前に実施すべきか。

A 検便検査は、食品取扱者の健康管理の一つの目安です。検便を採取して検査機関に提出してその結果（成績書）がわかるまでに最低1週間かかります。このため、余裕を見て2週間前ぐらいからの実施を計画してください。

ただし、検便検査の結果は、あくまで便を採取したときの状態であるため、検便後から文化祭当日までの間に体調が不良になった場合には、検便の結果が陰性であっても、調理等に從事しないでください。

そのためにも、当日の健康観察が重要となることは言うまでもありません。

4 保存食について

Q43 保存食は、どのような食品をとっておくのか。

A 保存食は、文化祭において自ら調理して提供した食品によって事故が起きた場合に、その食品に原因があったかどうかを調べる重要な役目があります。

このため、購入してそのまま販売する食品については、製造番号等の記録をとっておくことにより保存食をとっておく必要はありません。

保存食は、通常学校給食では、原材料及び調理品を保存することとしています。文化祭の場合は、学校給食のように大量に一度に調理していないので、調理して提供した品物だけを食品別に50グラム以上を密閉容器（または、ビニール袋）に採取して2週間-20℃の冷凍庫で保存してください。

5 保険について

Q44 文化祭で児童生徒に食品に関する事故が生じた際、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けることができるのか。また、PTAや他校の児童生徒に被害が生じた場合は、どうなるか。

A 文化祭を開催している学校の児童生徒は、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けられますが、それ以外の者（PTA、他校の児童生徒など）には適用できません。