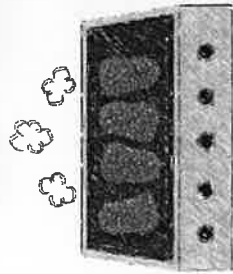


Case Study

2016年の学園祭で遭遇した事例まとめ



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



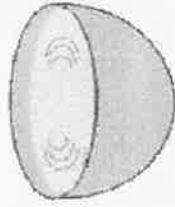
原因と対策

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いかった
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



大きな容器にたっぴり作って
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



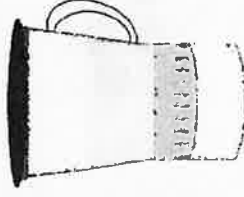
理由と対策

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いますが...



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！

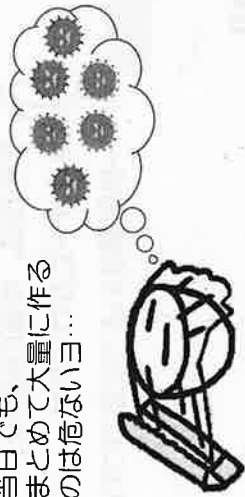
- ✓ ミキサーなど洗い残しが出やすい
調理器具の使用は避ける
- ✓ お玉やトングなどは複数用意して
交換しながら清潔なものを使用する

1 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。

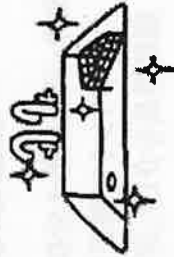
当日でも、
まとめて大量に作る
のは危ないヨ...



2 下処理は

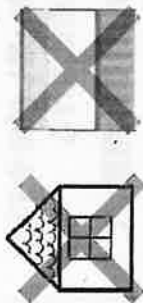
衛生的な場所で行うこと。

学内の給排水が整った場所でやろう。



使う前、使った後、
洗浄・消毒を忘れずに！

NG こんなところでは、やってないよね...



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。

自宅

当日の屋台



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

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！



-1- 加熱前の食材と加熱後の食材
取扱う人を分けよう

4 食材は衛生的に保管すること。

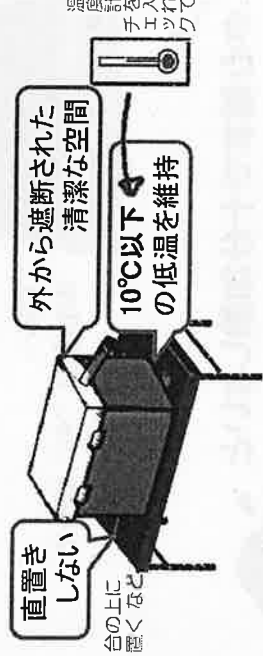
《 悪い例 》



虫
が入りそう

地べたに
直置き

《 良い例 》 クーラーボックスや冷蔵庫で保管



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°C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