

4 食体験における安全対策

食体験においても、農林漁業体験と同様、事前に対策を十分にとって事故を予防し、万が一事故が起きても大きな事故に至らないように注意することが重要です。また、予定している調理・加工体験の内容や場所が、食品衛生法に基づく許可などの手続きが必要なものではないか、保健所に確認するとともに、食品衛生上の指導を受けるようにしましょう。

(1) 食物アレルギー対策

体験前に、参加者の中に、食物アレルギーを持つ人がいないか確認しましょう。食物アレルギーを持つ人がいる場合、何に対するアレルギーか、症状はどの程度なのか、特に注意が必要なことなど詳しく聞いておきます。そのような食品は、食材として使用しない内容にしましょう。調味料などにも含まれることがあるので、十分注意しましょう。

(2) 食材の購入・保存の際の衛生管理

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入する。
- ・表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入する。
- ・購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰る。
- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、最後に買い、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- ・特に屋外の時は、温度管理に気を付ける。

(3) スタッフ・参加者の身支度など

- ・健康・服装等については、スタッフ・参加者に対して、事前に連絡し注意を促すとともに、当日も確認しましょう。

チェックポイント

- ☒ 下痢・発熱などの症状はないか（該当する場合、参加しない）。
- ☒ 手指や顔面に、ケガ・化膿などはしていないか（該当する場合、使い捨ての手袋などを使用する）。
- ☒ 爪は短く切っているか。
- ☒ エプロンや白衣、割烹着などを着用しているか。
- ☒ 三角巾などでまとめて、髪の毛が落ちないようにしているか。
- ☒ 服の袖口や上着の裾は長すぎないか（調理中に火が燃え移るおそれがある）。
- ☒ 時計や指輪は外しているか。
- ☒ 手洗いがしっかりできているか（※）。
- ☒ 救急箱は準備してあるか（ばんそうこう [防水タイプ]、消毒薬、冷却シートなど）。

(※) 手洗いの仕方：石鹸を泡立てて手洗いをし、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取る。トイレに行った後、鼻をかんだ後、動物に触れた後などは、必ず手を洗う。特に汚れの残りやすい、指先、指の間、爪の間、親指の周り、手首は丁寧に洗う。

参考 「手洗いの手順」(公益社団法人日本食品衛生協会)
http://www.n-shokuei.jp/topics/pdf/info_121128_02.pdf

(4) 調理器具等

調理器具が清潔であることを確認しましょう。

- ☒ 食器用スポンジ、布巾などは清潔か。：細菌やウイルスが付着していることがあるため、できれば新品を使うか、事前に消毒したきれいなものを使う。
- ☒ 包丁やまな板の使い分けができているか。：肉・魚用と、それ以外（非加熱食品や加熱後の食品）を使い分ける。
- ☒ 菜箸の使い分けができているか。：「生の肉や魚などを扱う箸」と「加熱した後のものを扱う箸」を使い分ける。
- ☒ 調理器具は使い終わったら、直ぐに洗っているか。
- ☒ 調理器具の消毒を行っているか。(※)
- ☒ 調理台の高さは適切か。：子どもが正しく包丁を使えるようにするため調理台が適切な高さ（まな板の上に手を置いたとき、肘がくの字に曲げられるくらい）になるように、踏み台を用意する。

(※) 調理器具の消毒は、塩素消毒や熱湯消毒を行います。

塩素消毒：洗剤などで十分に洗浄し、塩素液で浸しながら拭く。

熱湯消毒：85℃以上で1分間以上加熱する。

参考 「消毒方法」(公益社団法人日本食品衛生協会「ノロウイルスによる食中毒」)
http://www.n-shokuei.jp/topics/pdf/info_121128_01.pdf

(5) 調理中・後

- ・調理前の手洗い等のみでなく、調理中も衛生管理ができているかを確認する。
- ・食材や器具の扱いが適切か常時確認する。
- ・調理済み食品を室温に放置しないようにし、加熱調理後はすみやかに喫食することを徹底する。残食については処分する。
- ・餅などによる窒息事故も起きるため、飲み込む力の弱い子どもや高齢者には注意する。

参考 「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」(厚生労働省)
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

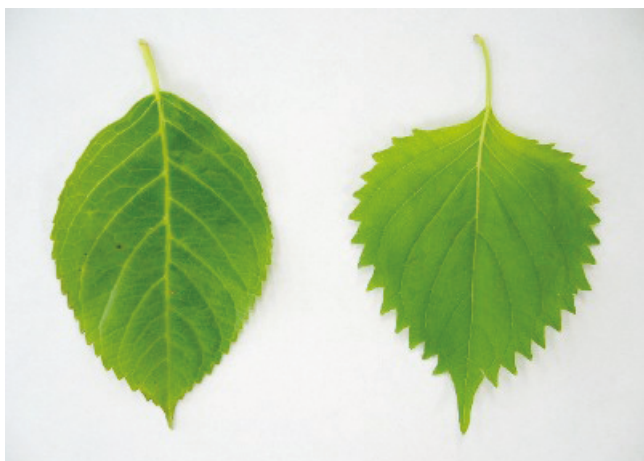
「食品をより安全にするための5つの鍵」(WHO 公表)
<http://www.nihs.gov.jp/hse/food-info/microbial/5keys/who5key.html>

＜食中毒につながるおそれがある例＞

- ・ジャガイモの芽、緑色の部分：ソラニン、チャコニンなど（ソラニン類）を含む。食べると吐き気や下痢、嘔吐などを引き起こす場合があり、調理の過程で加熱しても、ソラニン類は分解されずに残存する。
家庭菜園などでつくられた未成熟で小さいジャガイモは全体にソラニン類を多く含んでいることがあるので注意する。
- ・あじさいの葉：天然毒素を含む。飾りとして皿に盛られたものを誤って食べて、嘔吐やめまいなどを引き起こした例がある。
- ・その他の自然毒：毒キノコ、フグ など
- ・細菌：腸管出血性大腸菌（O157など）、カンピロバクター、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌 など
- ・ウイルス：ノロウイルス など



ジャガイモの緑色の部分はソラニンを含むので注意する



あじさいの葉（左）、しその葉（右）

（6）緊急時の対応

体験活動中に事故や病気が発生した場合、まず落ち着いて状況を把握し、できる応急措置を施し、事態に応じて医療機関へ連れて行くなどします（事前の準備については、35ページ参照）。