

**「未来とあなたをつなぐ食の安全・安心ワークショップ」
～聞かせて、聞かせて！食中毒を防ぐアイデアを～
各班のグループワーク結果**

◆グループワークの進め方◆

※グループワークは、以下の手順に従って進めていただいた。

- ① 各班内で、自己紹介をする。
- ② 各班で、「司会者」、「記録者」、「発表者」を決める。
- ③ 各班で、グループワークの対象とする原因物質を「カンピロバクター」、「ノロウイルス」、「腸管出血性大腸菌 0157」の中から1つ選択する。
- ④ Stepに従って、グループワークを進める。

【Step 1】 <20分（自己紹介等を含む）>

食中毒はなぜ起きるのでしょうか？

リスク分析をしましょう！

- リスクのある（特に気をつけなければならない）原材料は？
- リスクのある（特に気をつけなければならない）調理工程は？
- リスクのある（特に気をつけなければならない）衛生事項は？
(ex. 施設、人、環境、水・・・)

【Step 2】 <20分>

食中毒を防ぐために、どんなことをすればいいのでしょうか？

それぞれの立場で、すべきことをあげましょう！

- 食品事業者
- 消費者
- 行政（食品衛生監視員）

【Step 3】 <20分（発表準備を含む）>

食中毒を発生させないために有効だと考える対策を、具体的に提案してください！

- 誰が、誰(何)に対して
- 何を
- どのように

実施する！

- ⑤ 各班で話し合った結果を発表する。<各班5分以内>
 - 【Step 1】と【Step 2】の概要（口頭で発表）
 - 【Step 3】具体的な提案内容（投影して発表）

◆各班からの結果発表◆

1班 原因物質：ノロウイルス

【Step1】

- 原材料：・二枚貝
- 調理工程：・加熱（中心部までの十分な加熱と時間を確保すること）
・下処理（二枚貝がふれた人や調理器具を清潔に保つこと）
- 衛生事項：・調理従事者の健康管理（トイレ後の手洗い、毎日の健康管理）
・人の集まる場所の清潔管理（吐しゃ物の処理方法）

【Step2】

- 食品事業者：・調理従事者の健康チェックをする
・作業工程（加熱温度や時間）のチェックをする
・衛生教育をし、不顕性感染者のリスクを認識させる
- 消費者：・食中毒に関し、学習意欲を持つ
- 行政(食品衛生監視員)：
 - ・消費者や食品事業者に対して、食品衛生に関する知識の提供や注意喚起をする
 - ・食品事業者に対して、衛生管理を怠らないことを指導する

【Step3】

- ※ 行政が小学生や中学生に対して、授業や配布物により、知識を提供する
- ※ 食品事業者が調理従事者に対して、抜き打ちチェック等により、各々の知識と予防対策が実際にできているかを確認する

2班 原因物質：カンピロバクター

【Step1】

- 原材料：・鶏肉の生肉
・鶏肉の近くにあった食品
- 調理工程：・鶏肉のカット工程（手袋の交換や調理器具の使い分け）
・鶏肉等の加熱工程
- 衛生事項：・人の手からの二次汚染（手洗いの徹底、手袋の着用）
・調理器具の衛生管理（使い回しの禁止）
・調理器具の保守管理（機械の不具合防止）

【Step2】

- 食品事業者：・加熱温度と時間に気を付ける
・(従事者に対して) 食中毒に関する教育をする
・調理器具の衛生管理を徹底する
- 消費者：・食中毒について学習する
・家庭での調理時に、加熱を徹底する
・家庭での調理時に、調理器具の使い分けをする
- 行政(食品衛生監視員)：
 - ・監視や食品検査の頻度を増やす

- ・食品事業者に対する衛生教育を定期的に行い、カンピロバクターの情報をもっと発信していく

【Step3】

- ※ 食品事業者（セルフ調理店）が客に対して、焼き方やトング等の器具について卓上メモや焼き方の見本を見せて、焼き加減や器具の使い回しを注意する

3班 原因物質：カンピロバクター

【Step1】

- 原材料：・生の鶏肉
- 調理工程：・加熱工程
・切る工程
- 衛生事項：（※Step2で併せて発表）

【Step2】

- 食品事業者：・まな板等の器具を種類別に用意する
・手洗いを徹底する
・十分に加熱調理する
・調理済みの食品を調理場におかない
- 消費者：・箸の使い回しをしない
・肉が赤かったら絶対に食べない
- 行政(食品衛生監視員)：
・消費者に対してカンピロバクターについて注意喚起する
・小学生に対して授業でカンピロバクターについて講義をする
・カンピロバクターについてのポスターを作る

【Step3】

- ※ 行政が食品事業者に対して、定期的に講習会を開催し、他店の取組等を紹介したり、予防策を提案する
- ※ 行政が消費者（小中学生）に対して、授業をしたりポスターを作ったりして、カンピロバクターについて知ってもらう

4班 原因物質：カンピロバクター

【Step1】

- 原材料：・鶏肉
・牛や豚のホルモン
- 調理工程：・調理器具の使い回しをしない
・十分に加熱する
・調理器具や手はすぐに、しっかり洗う
・調理台を清潔に保つ
- 衛生事項：・食品を保管するときは、ビニール袋などで他の食品と分ける
・使用水は定期的に水質検査を行ったり、塩素で殺菌する
・調理場の温度や湿度の管理を行う
・定期的に従事者検便を実施する

【Step2】

- 食品事業者：
 - ・人、清掃、使用水等に関して、衛生管理のチェックリストを作る
 - ・食品毎に調理器具を区別する
 - ・食品の運搬、保管時には個包装にする
 - ・抜き打ちで、衛生状況をチェックする
 - ・苦情数を調査し、行政へ報告する
- 消費者：
 - ・行政からの情報を受け入れるよう努力する
 - ・食中毒になった時の対処方法を知る
- 行政(食品衛生監視員)：
 - ・家庭での食中毒防止方法をアナウンスする
 - ・苦情数を調査し、飲食店に対し警告する
 - ・主婦などを対象に、セミナーを開催する
 - ・学生(中高生)への衛生教育を行う

【Step3】

- ※ 中学校や高校の先生が生徒に対して、カンピロバクター食中毒について(症状予防方法、対処方法等)、家庭科の授業で説明する
- ※ 食品事業者が自分の施設において、衛生管理項目を作成し、抜き打ちで衛生管理をチェックする

5班 原因物質：ノロウイルス

【Step1】

- 原材料：
 - ・カキなどの二枚貝
 - ・ノロウイルスを持った人が調理した食品
 - ・野菜など加熱しない生もの
- 調理工程：
 - ・手洗いの徹底や手袋の着用
 - ・加熱
 - ・器具の使い分け
 - ・食器類の洗浄
- 衛生事項：
 - ・施設の清掃、消毒
 - ・使用水の水質検査
 - ・区域(汚染・非汚染)をまたがない
 - ・従業員の身だしなみと健康チェック(検便)および衛生教育

【Step2】

- 食品事業者：
 - ・手洗いの徹底と手袋の着用
 - ・調理場の衛生管理
 - ・十分な加熱およびそのチェックまたは生ものの消毒
 - ・調理者に対する健康チェックと衛生教育
- 消費者：
 - ・手洗いの徹底
 - ・十分な加熱と生ものの温度管理
 - ・器具の熱湯消毒
 - ・調理の順番に考慮する(調理済み、未調理を区別する)

- ・(外食時には) リスクを感じたら食べない
 - ・食中毒症状があったら医療機関へ行く
- 行政(食品衛生監視員) :
 - ・食中毒を知ってもらう場を設ける
 - ・ノロウイルス食中毒についてのパンフレットを作成する。
 - ・ノロウイルスの発生件数をチェックする
 - ・事業者に対して、衛生管理をチェックする
 - ・高齢者や子どもなどに対して、教育する
 - ・よく発生する場所を把握する

【Step3】

- ※ 行政が年代別消費者に対して、ノロウイルスに対する知識を情報提供する
 - ・子どもに対して、学校を通じて教育し、保護者にも伝達してもらう
 - ・社会人に対しては、講習会等を開催する
 - ・高齢者に対しては、広報紙等に載せる

6班 原因物質：カンピロバクター

【Step1】

- 原 材 料 : ・鶏肉、豚肉、牛肉
- 調 理 工 程 : ・加熱工程
 - ・切る工程
 - ・盛り付け工程
- 衛 生 事 項 : ・手洗いや調理器具の洗浄消毒
 - ・他の食品と接触した状態で、保存しない
 - ・調理従事者の知識の欠如

【Step2】

- 食 品 事 業 者 : ・調理前、調理工程ごとの手洗い、消毒の徹底および手袋の着用
 - ・食材による調理器具の使い分けおよび作業区域の区別化
 - ・調理器具の洗浄、消毒の徹底
 - ・温度管理の徹底
 - ・食肉が中心部まで加熱されているかのチェック
 - ・HACCPの導入
- 消 費 者 : ・肉の生食を避ける
 - ・肉の生食のリスクを知っておく
 - ・肉を食べる前に、加熱不足ではないかを確認する
- 行 政 (食 品 衛 生 監 視 員) :
 - ・食品事業者(調理従事者)の教育
 - ・調理施設の監視および抜き打ち検査
 - ・保存食の検査
 - ・消費者への啓発運動
 - ・HACCP導入への助言、指導

【Step3】

- ※ 食品衛生監視員が食品事業者に対して、施設へ立入り、調理過程でのリスクを指摘したり、ふき取り検査により視覚化することにより、二次汚染のリスクを理解させる

話題提供講師からの講評

- 病因物質の選択において、ノロウイルスを2つの班が、カンピロバクターを4つの班が選択されたということについては、賢い選択であったと思う。(O157の場合は、対策がなかなか難しい。)
- ノロウイルスの場合は、従事者の感染の排除、持ち込まない、拡げないということが重要になる。
- カンピロバクターの場合は、生を食べない、あるいは十分な加熱調理をするということが重要になる。
- どの班も、話題提供で話したことも踏まえて対策を提案されており、的確に判断されていると感じた。
- 提案をみると、行政に期待されるものが多かった。たしかに行政はやらなければならないことも多いし、責務も担っている。本日は主催者ではあるが、あらゆる手立てや可能性を探っていただき、食中毒の予防をさらに進めていただきたい
- そのほか良かったのは、お店の卓上メモなどで見本を見せるという提案があったと思うが、実際そういうものがあるとおいしく作れるし、併せてリスクも回避できることから、こういうことがもっと広まればよいと感じた。
- 今回のワークショップは、本日学んでいただいた食中毒に関する知識を将来に活かしていただくという目的もあったので、せっかく学んだことを一過性で終わらせずに復習をし、さらに学習を深めていただきたい。