

食品安全委員会in松山市
「食品の安全に関する学校教育関係者を対象とした意見交換会」
～食中毒のリスクについて学ぼう～

平成 28 年 8 月 3 日(水)
松山市保健所 4F 教育研修室

参加者からのご意見・ご質問とその回答

○: 食品安全委員会

◇: 松山市

松山市から提供された「調理実習中等に発生した食中毒事例」(ケーキデコレーションの食中毒事例)に基づき、①予防方法の実践と②児童に分かりやすく理解させるための工夫グループワークを行い、各グループから発表を行った。

■グループワーク発表(要約)

①ケーキデコレーションの食中毒事例について、どのようにすれば予防方法の実践ができるか

- ・食材と調理したものの保管(前日調理)に問題があるため、当日調理か購入したスポンジケーキを使用すべきだった。
- ・食材(持参物)の確認が不十分であることから、食材等は、一括購入し保管等管理する必要がある。
- ・身支度や手洗いが不備であったものとする。(三角巾・マスク使用、手洗いの励行)
- ・調理器具を洗う場所や、洗い方に問題があった。(学校によっては、殺菌保管庫や熱湯消毒を行っているところがある。)
- ・事例では参加人数が多かったため、分かれて行うべきだった。
- ・生徒の体調管理に問題があった。(健康観察を徹底すべきである。)
- ・調理は基本、家庭科室で行うべきだった。(各クラス順番に)
- ・1年生に実習させること自体があり得ないことである。
- ・学校側の保護者への指導に問題があった。(意識を普段から高め、保護者との連携を図る)
- ・このような事例を参考に、学校側(指導者)の意識の向上を図る。

②実際の調理実習で児童にわかりやすく理解させるための工夫をどうすべきか(伝えたい具体的な内容、方法、伝えるための工夫)

- ・視覚的にウイルスが存在することを児童へ理解させることが重要である。(可視化できると児童の興味や食いつきが断然よくなる。)
- ・身支度についても分かりやすく視覚化した方が良い。
- ・パームスタンプを児童に見せることも分かりやすい一つの方法である。
- ・目に見えないものを如何に児童に伝えるか、ウイルスや細菌の知識を日ごろから持たせることも重要である。

■情報提供における質問、意見、感想

Q1. 本事例では、その後どのような指導を行ったのか。

◇:松山市の食中毒事例について、事後の学校への指導、ノロウイルス食中毒の予防について厚生労働省の資料、および菌の伝播(二次汚染)等についてのパワーポイント資料を配布して事例を説明した。

Q2. スポンジを清潔に保つ方法について

Q2-1. スポンジの熱湯消毒は調理実習するごとに毎回した方が良いか。

○:スポンジは熱をかけると材質が劣化し使用しにくくなるものもあるため、次の2つの方法が有効である。①乾燥に菌は弱いので十分に洗浄して固く絞り乾燥させること、②次亜塩素酸 Na200~300ppm 液に漬けこむこと。(使用次亜水は廃棄のこと)

Q2-2. スポンジの交換頻度はどの程度か。

○:食材、メニューにより汚れの程度が違うため、汚れの量、質が異なり、一概には交換の頻度については言えない。

Q2-3. テレビCMにあるようなスポンジの移り菌は実際にあるのか。

○:某洗剤メーカーのCMでPRされているとおり、スポンジが二次汚染の原因となることは事実である。

Q3. 前日調理物の保管が事例では問題とされているが、実際のところはどうか

○:ノロウイルスは細胞内でしか増殖することができないため問題はないが、環境中には細菌やカビ胞子が存在しているため、前日から放置することは問題があると考ええる。細菌の増殖が考えられるため、常温より冷蔵庫保管の方が良い。

Q4. 昨日まで欠席していた子どもが、次の日回復したと回答した場合、保健室で待機させる措置をとるべきか。現状では子どもが参加したいと言った場合、参加させざるを得ないのだが、教員と児童のノロウイルスへの理解のギャップ(意識の差)を埋めるためにはどうしたらよいか。

○インフルエンザに罹ったら1週間休むのが現在の主流であり、これは職場での感染を防ぐためでもある。この考え方がノロウイルスに罹患した際にも広がれば良いと考える。

○対応にご苦労されていると推察するが、食品安全委員会が刊行しているリーフレット「食べ物について知って欲しい」、「キッズボックス」等にも、食中毒の情報を載せているので、児童の背後に居るPTAの理解を深めるために学校だより等に是非活用して欲しい。

◇:食品衛生法では、ノロウイルスに罹患した場合で、明らかに下痢、嘔吐を呈している場合は、直接食品に触れる業務に従事することは認められないが、作業内容等でコントロールすることは可能であると考ええる。あまり恐れると授業が成り立たないため、直接食品に触れない作業を担当させたり、手袋を着用させたりするなど考慮すれば良いのではないかと。(ノロウイルスには抗生物質の効果が無く、保有期間が長いことも考慮の上で)

Q5. 水耕栽培された野菜は、水洗いが必要か。

○:栽培に使用される水は滅菌水ではなく、また水は滞留すれば菌が増殖するので汚れている。よって、当然水洗いを実施するべきである。

■最後に(要約)

○:学校現場での皆様の苦勞が良く分かりました。ノロウイルスは、夏場でもイワガキの喫食によると思われる事例が認められます。この場合でもカキを加熱して食べるという意識が社会に浸透すれば低減できるものと考えています。食品業界における意識を高めてノロウイルスの低減を図って欲しい。

◇:保健所は年に 100 回程衛生講習会を実施しています。教育による子どもたちへの影響力は大きく、保健所講習会の何十倍もの効果があると考えています。食品に関してゼロリスク神話が一時期浸透していました(世の中にゼロリスクのものはない)が、次世代を担う子供達への知識を拡げて欲しい。