

学祭衛生管理マニュアル



京都市では、「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの取組として、学生の皆様と京都市が食の安全安心をテーマとした「リスクコミュニケーション（意見交換）」を推進することとしています。

そこで、学生の皆様に、食の安全安心に関心を持っていただきたいと願い、身近な課題である「学祭模擬店を安全に!」をスローガンとして、学祭模擬店の衛生管理を分かりやすく伝える「学祭衛生管理マニュアル」を製作するため、「学祭衛生管理マニュアル製作座談会」を開催いたしました。

座談会には、京都学生祭典実行委員会の学生の皆様と京都府立大学の先生や学生の皆様に参加していただき、本市職員とともに、完成したマニュアルを広く御活用いただけるよう、学祭模擬店で想定される食中毒リスクと対策、学祭実行委員会が準備すべきこと、マニュアルの構成や内容、体裁などについて話し合いました。座談会を通して、多くの御意見をいただき、ようやく完成することができました。

しかし、学祭衛生管理マニュアルは完成しましたが、これで終わりではありません。

マニュアルの本当の目的は、このマニュアルを一つの足がかりとし、京都市内の各大学で、学生の皆様が食の安全安心について意見を交わしながら、大学独自の学祭衛生管理マニュアル作りへと広げていただくことです。

今後、各大学でのマニュアル作りを通して、安全な学祭模擬店の開催が広がっていくことを心から願っています。

京都市保健福祉局健康安全課

学祭を企画するみんなへ

学祭で模擬店は欠かせないよね。

たこ焼き、ベビーカステラ、揚げアイス…

美味しいものを食べながら、学祭を楽しみたいよね。

でもちょっと待って!

食べ物を出すということは、食べてもらう人の健康を預かるということ。

私たちがつくったメニューを食べて、お腹をこわす人が出たら、どうだろう??

本当の意味で楽しい学祭って、食の安全にこだわる学祭なんだと思う。

このマニュアルを使って、食の安全にこだわる学祭を実行しよう!!

も く じ

1	学祭模擬店の実情を知ろう	3
(1)	学祭の様子	3
(2)	放っておいたらこんなことに	5
2	学祭に潜む危険	7
(1)	異物混入	7
(2)	食中毒	8
	食中毒菌の特徴	8
	食中毒の予防策とは??	8
	学祭の模擬店で問題になることや対策は??	9
3	衛生的で安全な模擬店とは?	16
4	さあ、安全な学祭を企画しよう!	17
資料編1	学祭衛生管理シートの紹介	22
資料編2	模擬店で食中毒事故が起こったら	28
資料編3	学祭に関わる行政担当窓口	29

* 登場人物の紹介 *

食こだわり大学の学祭実行委員である大くん、秋さん、学くんが、食の安全にこだわる学祭を企画していきます。
3人と一緒に、安全な学祭について考えていきましょう。

大くん



安全な学祭企画にやる気満々!!
だけど、お調子者で、
おっちょこちょいで失敗もたくさん。
みんなに愛されるキャラクター。

秋さん



とても慎重派で、
企画がうまくいかいつも心配。
大くんと学くんの掛け合いを
いつも楽しくなだめている。

学くん



勉強家の努力家。
安全な学祭企画のために、
最近お気に入りのスマートフォンで
情報を集めている。
大くんの暴走をいつもクールに止める
お兄さんキャラクター。

(1) 学祭の様子

食の安全をおびやかす事故の予感がプンプンと匂ってきます。

どこまで気づくことができたのでしょうか??

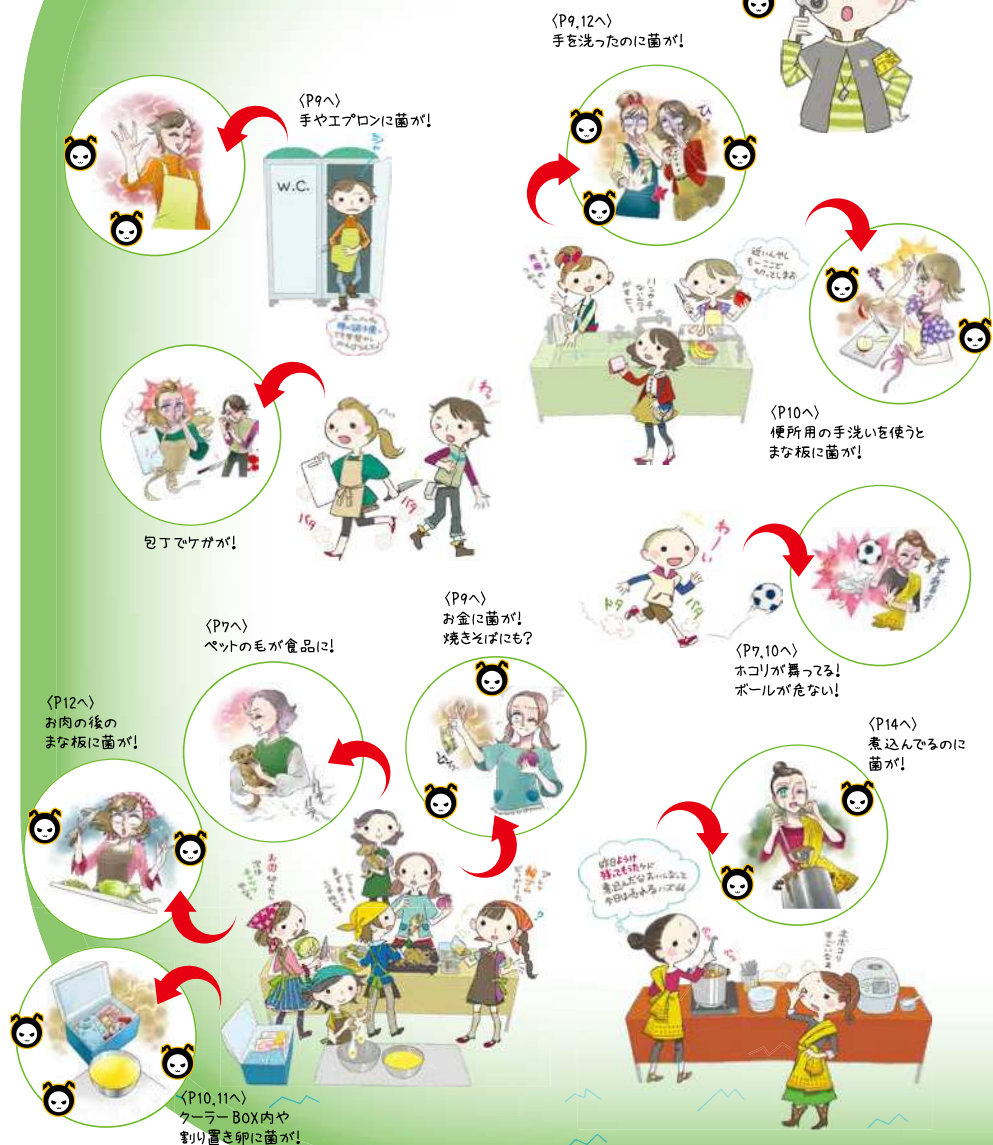


(2) 放っておいたらこんなことに…

あ!! 放っておいたらこんなことに!

不衛生な行為をそのままにしておくと、実際にどんな問題や事故が起こるのか、確認してみましょう。

よし!!
食中毒菌スコープで汚
染状況を見てみよう!!



2 学祭に潜む危険

なぜ、食の安全をおびやかす問題や事故が起こるのか考えてみましょう。



なんで事故が起こるのか、わかんないや。どれも、おいしいそうなメニューだったけど…。

食品の事故の原因には、**異物混入**と**食中毒**があるんだ。起こる事故の中身を詳しく見ていこう。



(1) 異物混入

本来、その食品に入っていない物が入ってしまうことを、『異物混入』と言うんだ。学祭の模擬店で気をつけなければならない異物には、どのような物があるんだろう？



土ぼこり、ゴミ



- ★ 対策のポイント
- ・建物内など、屋根のある場所を選ぶ。
- ・ゴミ箱にはフタをする。
- ・床がコンクリートやタイルの場所を選ぶ。
- ・ビニールシートで店舗を囲う。
- ・こまめに掃除をする。

タバコの灰



- ★ 対策のポイント
- ・指定の場所での喫煙。
- ・店舗内では吸わない。
- ・フタ付き灰皿などを設置。

小バエやゴキブリなどの昆虫



- ★ 対策のポイント
- ・ゴミ集積所と店舗を離す。
- ・ゴミ箱にはフタをする。
- ・生ゴミは定期的集積場所へ運ぶ。
- ・器具、食材はフタ付容器に保管。

髪の毛、つば、汗



- ★ 対策のポイント
- ・従事者は帽子やマスクを着用。
- ・こまめに汗を拭く。
- ・なるべくしゃべらない。
- ・器具、食材はフタ付容器に保管。

輪ゴム、クリップ、ホッチキス芯など



- ★ 対策のポイント
- ・店舗内は整理整頓する。
- ・ホッチキスを使用しない。
- ・提供前に、商品の異物を確認する。
- ・器具、食材はフタ付容器に保管。

ペットの毛



- ★ 対策のポイント
- ・ペットはなるべくケージに入れていただくようお願いする。

毒物



- ★ 対策のポイント
- ・食品を取り扱う場所に、関係者以外が出入りできないよう、ロープで区別する。
- ・店舗には必ず誰かを配置。
- ・食品を放置しない。
- 例：カレーヒ素混入事件等

身の回りにある異物となりうる物を確認しておこう。

ちょっとした工夫で異物混入を防げるわね。



(2) 食中毒

食品を原因として起こる下痢や嘔吐などの健康被害を『食中毒』と呼ぶんだ。食中毒の原因は食中毒菌に汚染された食品が多数を占めるよ。まずは、食中毒菌の特徴を知ることが大切だ!!



食中毒菌の特徴

食中毒菌は数μm(1mmの1/1000)と非常に小さく、いたるところに存在している。

食品にくっついた食中毒菌は、一般的に15℃～40℃の温度帯で増殖する。

食中毒菌に汚染された食品を食べると、潜伏期間(数時間から数日間)を経て、嘔吐、腹痛や下痢、発熱などを発症する。



じゃあ、一体どうしたら食中毒を防げるんだ?

具体的にどうしたらいいのか教えて!!

食中毒の予防策とは??

菌による食中毒は、食品に菌がいなかったり、食中毒を起こす量にまで増えていなければ、発症することはないんだ。食中毒を予防するために、次の3つの対策を実践しよう。

対策1 菌を食品につけない



- ・手洗いをしっかりする
- ・器具を洗浄し、消毒する

対策2 菌を増やさない



- ・クーラーボックスや冷蔵庫で食品を保冷する

対策3 菌をやっつける



- ・食品を十分加熱する(中心温度75℃1分以上)
- ・アルコールなどで消毒する
- ・熱湯で器具を消毒する

いろんなところに菌が潜んでいるから、菌をつけないのは難しいんだ。だから、手や器具の菌は、しっかり洗って消毒することが大切なんだ。

わかったわ! 菌が増殖できないように、冷蔵庫で低い温度で保管すると、いいのね。

十分火をとおすのが大切って、そういうことなのか!! 菌をやっつけてしまおうんだね。なるほど!!

学祭の模擬店で問題になることや対策は??

それでは、学祭の模擬店で食中毒の原因となることには、どんなことがあるんだろう??
p5～p6をご覧くださいながら、一度思い浮かべてみよう。

調理従事者……………p9
会場や店舗……………p10
食材……………p10～p11
調理工程、器具、設備……………p12
メニュー……………p13～p15



調理従事者

手洗いしないのは危険 手にはたくさんの菌がついている!



- ★ 対策のポイント
- ・手洗い消毒をしっかりとしよう!!

会計係と調理係が一緒なのは危険 お金にも、菌はついてるんだ。 急いでいると、お金を触った手で 食品を触ってしまうんだ。



- ★ 対策のポイント
- ・会計係と調理係をわけよう。

素手で食材にふれるのは危険



- ★ 対策のポイント
- ・食材にふれるときは、
使い捨て手袋を着用しよう。

体調不良での調理は危険 下痢や嘔吐症状のある方は、 便や吐物に食中毒菌がたくさん含まれている。

- ★ 対策のポイント
- 体調不良の方は、調理に従事しないこと。
呼び込み等、調理以外のことを手伝う。



エプロンを付けたまま、 トイレに行くのは危険 トイレの中は、食中毒菌の宝庫!!

- ★ 対策のポイント
- ・トイレに行くときは、エプロンをはずすこと。
・清潔な着衣で調理を行おう。

伸びた爪、おろした髪の毛、 手の傷は危険 爪の中、髪の毛、指の傷には菌がたくさん!



- ★ 対策のポイント
- ・爪を短く切る。
- ・髪の毛をゴムで束ねる。
- ・手に傷がある人は、調理以外のことで手伝う。
- ・使い捨て手袋を着用する。
- ・指輪などのアクセサリーをつけない。

共用タオル・マイハンカチは危険 どこで何を拭いたのか、わからない…。 マイハンカチや共用タオルは 菌がたくさん付いている!!



- ★ 対策のポイント
- ・使い捨てペーパータオルを使う!

ネイルアートしたり、アクセサリーを付けたら、髪の毛を下ろしてかわいくアレンジしたりして、オシャレして参加したかったけど、衛生的にはダメなんだあ。衛生的なオシャレスタイルを考えていきたいなあ!!



会場や店舗

ホコリまみれな場所は危険 土の中にも菌が潜んでいるんだ。



- ★ 対策のポイント
- ・室内で調理するのがベスト。
- ・屋根があって、コンクリートの床で調理するのが、衛生的。

狭いスペースでの調理は危険 場所が狭いと、調理前と後の食品が触れ合い、菌の付着の原因になることも…。



- ★ 対策のポイント
- ・調理工程に応じて、専用場所を確保。

水が不衛生だと危険 上水道が使えない場所では、調理用や洗浄用の水が十分確保できない。



- ★ 対策のポイント
- ・調理専用で、上水道が安全に使える場所を確保する。
- ・トイレの手洗いと共用は危険!!



そういう場合は、簡易テントを建てたり、ビニールシートで三面を囲って、土ほこりを防ぐようにしましょう!



食材

食材を常温で放置するのは危険!!



- ★ 対策のポイント
- ・食材を十分保存できる、冷蔵庫やクーラーボックスと保冷剤を準備すること。
- ・クーラーボックスはあけっぱなしにしない。

あ!!食中毒予防の『菌を増やさない』対策よね。野外だと、管理が大変。冷蔵庫があればいいけど。



お店のために実行委員会で、共用の冷蔵庫やクーラーボックスを準備するのがいいかもね。



野菜 果物



- ★ 対策のポイント
- 【野菜】
- ・カット済み食材を使用。
- ・専用の包丁、まな板を使用。
- ・十分に加熱。
- 【果物】
- ・缶詰食品を使用。
- ・できれば加熱をする。

あちゃー! まな板が汚いと、食材が汚染されるんだね。果物なんかは、そのまま食べるので気をつけたいといけないな。



生で食べるメニューは避けて! 菌をそのまま食べちゃうことに…。

魚介類・牛肉、豚肉、鶏肉

食材にもともと菌が存在。

- ★ 対策のポイント
- ・カット済み食材を使用。
- ・低温で保存。
- ・専用の包丁、まな板を使用。
- ・十分に加熱をする。



そういえば、この 店、鶏肉を炎天 下で置いていた! それで菌が増え たんだね。

卵

食材にもともと菌が存在していることもある。

- ★ 対策のポイント
- ・割り置きをしない。
- ・十分に加熱をする。
- ・使用するまでは低温で保管。



卵を割り置きす と、菌が入り込 む危険と、増殖し てしまう危険があ るんだ。



確かに、無防備 においておくと 危ないわね。



牛乳・生クリーム

牛乳や生クリームは栄養がたっぷり! 食中毒菌の温床になりやすい食材。

- ★ 対策のポイント
- ・低温で保存。
- ・植物性油脂のク リーム使用。



ええ～。クリーム 好きなのに、ダメ な～(泣)



植物性油脂でできて いて、絞り袋に入っ ているクリームを使え ばいいよ。現場でホイッ プするなんて、言語 同断だよ!

期限管理をしっかりしよう

食品ごとに、保存方法と期限が定まっている。

- ★ 対策のポイント
- ・食品表示の保存方法と期限をよく確認。
- ・適切な方法で保存し、期限内に使用する。
- ・買いすぎに注意!



食品表示には、保 存方法と期限表 示があるんだ! それ をよく確認してね。



消費期限は、その期限を過 ぎると、危険だという期限。 賞味期限は、味や品質を保 証する期限なんだ。

調理工程、器具、設備

家や下宿での調理は危険!!



- ★ 対策のポイント
- ・下処理は、大学の調理室などで行うこと。
- ・食べる直前に調理すること。
- ・作り置きしない。

なんで、自宅で調 理したらダメなんだ よ! カットしてから 現場に持ってって いた方がいいだろ??

自宅は自宅でも、大の家み たいに、すごく不衛生な 自宅もあるんだよ。お客さ んに提供する食品を調理 できる自信があるかい??



クッキーもダメ よね。大君の 家で作られた と思うと、食べ るのが怖いわ (笑)

下処理場の共用は危険!!



- ★ 対策のポイント
- ・食材を扱う場所と、 トイレの手洗い場 は別にする。

トイレから出た後 の手は、菌がた くさん付いているん だ。トイレ後の手 洗いと、食材を洗 う前の手洗いを、 一緒にするとい うことが、危険で あることは想像で きるよね。



肉と野菜で器具を共用するのは危険!!



- ★ 対策のポイント
- ・カット食材を使用すること。
- ・切る場合は、肉や魚を切る用と、野菜 を切る用の包丁・まな板を分けること。

作り置きは危険!!



- ★ 対策のポイント
- ・注文に応じて調理すること。

なんでだよ! 一気につ けて 売った方 が効率が良く たくさん売 れるだろ!

完成品を作 りおくと、そ れだけ異物 混入と菌増 殖の機会に なるんだ。



食器は衛生的に管理すること!!



- ★ 対策のポイント
- ・原則、使い捨て容器を使うこと。
- ・リユース食器を使用する場合は、回 収・洗浄・消毒が衛生的にできるよ う 確認すること。
- ・十分な食器数を確保すること。

コラム 学祭で起こった実際の食中毒事件・・・



ある学祭でクレープを原因とした黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しまし た。患者は70名にのぼり、せっかくの学祭が台無しです。原因は、前日に自宅 につくったクレープ生地です。生地を焼いて、素手で重ねて保管していました。 生温かい状態で重ねられたため、黄色ブドウ球菌の温床となったようです。どん な点に注意したらよかったのでしょうか?

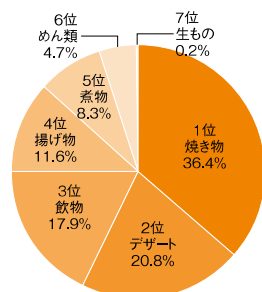
対策	理由
自宅で作らない	衛生確保が困難。保管・運搬時に汚染を受けやすく、調理後から販売までの時間が長くなる。
素手で作業しない	手には食中毒菌が付着している。使い捨て手袋を使用すると予防できる。
メニューを再考	提供直前に加熱しない、食中毒リスクの高いメニューは、他のメニューに変えてみる。安全が何より。

メニュー

メニューを考えるに当たっては、以下の点に注意しましょう。

- ①提供直前に加熱工程があるメニューにしましょう。
- ②原材料は、原則、既成品やカット済み食材を使用しましょう。
- ③できない場合、下処理場（大学の調理実習室等）で衛生的に処理したものを現場で使用しましょう。自宅での調理は禁止!!
- ④次のメニューや食材は食中毒リスクが高いため、取扱禁止!!

- メニュー…生魚を使った寿司、お客さんに焼いてもらう焼肉
- 食材…生クリーム



このグラフは、平成22年度に京都市保健所に提出された模擬店開設届出（49校1609店舗）をもとに、取扱メニューを集計したものなんだ。人気メニューをピックアップし、注意点を見ていこう!!



1位 焼き物

たこ焼き、お好み焼き



- 原材料
 - ・タコは、ゆでダコを使用すること。
 - ・タコや肉は、冷蔵庫やクーラーボックスを利用し、10℃以下で保存すること。
 - ・工程を簡単にするため、生地は、たこ焼きミックスを使用すること。
 - ・卵は、使う量だけ、小まめに割ること。
 - ・カット野菜、カット肉を使用すること。
- 調理
 - ・中心部まで、十分に加熱すること。（中心温度75℃1分以上）
- 提供
 - ・ソースやマヨネーズは、チューブ式を使用すること。
 - ・かつお節や青海苔は、フタ付き容器を使うこと。

ゆでダコには、法律で保存基準が決まっているんだよ。



フランクフルト

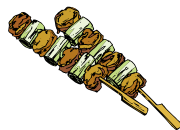


- 原材料
 - ・冷凍フランクフルトを使用すること。
- 調理
 - ・焼く前に冷凍フランクフルトを湯がく。
 - ・中心部まで、十分に加熱すること。（中心温度75℃1分以上）
- 提供
 - ・ケチャップやマスタードは、チューブ式を使用すること。

なるべく現場での作業が少なくなるようにしようね



焼き鳥



- 原材料
 - ・加工済みの冷凍焼き鳥を使用すること。
 - ・保冷庫内で解凍すること。
- 調理
 - ・中心部まで、十分に加熱すること。（中心温度75℃1分以上）
- 提供
 - ・タレは、フタ付き容器に入れて使うこと。

現場で鶏肉を串に刺すのは絶対ダメ! 工程が複雑になると肉でまわりを汚染しやすくなるよ! そして火が中まで通りにくいため危険!



2位 デザート

クレープ

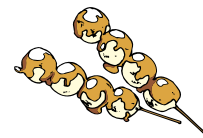


- 原材料
 - ・生地は、クレープミックスを使うこと。
 - ・卵は、割り置きしない。
 - ・植物性油脂クリームを使うこと。
- 調理
 - ・生地は、注文ごとに焼くこと。
- 提供
 - ・トッピングに、生フルーツ、生クリームを使用しない。

生クリームは使用禁止! 菌が増殖しやすく危険!



みたらしだんご、ぜんざい



- 調理
 - ・自宅での調理は絶対ダメ!!
 - ・学校の調理室などを利用し、衛生的な場所で調理する。
- 提供
 - ・調理してから、提供まで時間を置かないこと。
 - ・工場で製造された完成品を陳列する場合は、表示を確認し、期限内に提供する。
 - ・店頭アレルギー*表示をするよう努める。

※アレルギー表示対象物質
[乳、小麦、そば、卵、落花生、えび、かに]

お菓子を作るのには、営業許可が必要なんだって。食品表示も必要なんだよ。



4位 揚げ物

フライドポテト
鶏の唐揚げ



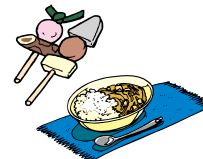
- 原材料
 - ・冷凍フライドポテト、冷凍唐揚げを使用する。
- 調理
 - ・現場で、衣などを付ける作業は禁止!
 - ・できるだけ新しい油で揚げること。
 - ・中心部まで、十分に加熱すること。
- 提供
 - ・作り置きをしない。

複雑な調理工程は絶対ダメ! 現場では、揚げただけにしよう



5位 煮物

おでん、カレーライス、豚汁



- 原材料
 - ・原則、カット食材を使用。
 - ・カット食材が使用できない場合、専用の下処理場でカットすること。
- 調理
 - ・食材を十分に煮込むこと。
 - ・煮込んだ後、温度を65℃以上に保温すること。
 - ・前日調理したものを提供しないこと。
 - ・ご飯は、炊飯器で炊き、提供まで65℃以上に保温すること。

「煮込むほどおいしい」は、適用しないわ。殻を作って生き残った菌が、温度が下がった鍋で増殖するんだから。



6位 めん類

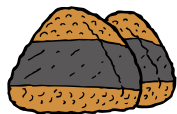
うどん、ラーメン



- 原材料
 - ・原則、トッピング食材はカット食材を使用。
- 調理
 - ・出汁やスープは、常に65℃以上に保温すること。
 - ・又は、粉末出汁又はスープをお湯で溶かし使用すること。

番外 ごはんもの

焼おにぎり



- 原材料
 - ・原則、冷凍焼おにぎりを使用すること。
- 調理
 - ・おにぎりを調理する場合、素手で成型しないこと。
 - ・おにぎりを自宅で調理しないこと。
 - ・おにぎりを成型し、ただちに表面を加熱すること。
 - ・おにぎりの作り置きをしないこと。

チャーハン



- 原材料
 - ・なるべく、冷凍チャーハンを使用すること。
 - ・はじめから調理する場合は、カット野菜を使用すること。
- 調理
 - ・ご飯は、炊飯器で炊き、65℃以上に保温すること。
 - ・注文ごとに調理し、作り置きをしないこと。

どんぶりもの



- 原材料
 - ・鮮魚介類の使用は、絶対禁止!!海鮮丼はダメ!!
 - ・親子丼、カツ丼などのトッピングは、冷凍食品を使用すること。
- 調理
 - ・ご飯は、炊飯器で炊き、65℃以上に保温すること。
 - ・トッピング食材を十分加熱すること。
 - ・注文ごとに調理し、作り置きをしないこと。

なんで医療衛生センターまたは医療衛生コーナーの人は、ごはんものにうさぎの??



ごはん特有の菌を心配しているんだよ。この菌も加熱中に殻を作って、生き残ることがあるんだ。低温放置が一番危険だ。

生フルーツ

生パイ



- できれば別メニューを検討すること!!
- 原材料
 - ・カット済食材を使用すること。
- 調理
 - ・串などにカットフルーツを刺す場合、使い捨て手袋を使用すること。
 - ・不衛生な場所に保管しないこと(フタ付容器内に保管すること)。
 - ・フルーツは10℃以下に保管すること。

ええ。大分イメージできたわ。

ここまで、いろいろな危険を見てきたけど、どうだった??安全な模擬店をイメージできた??



よーし!! 勉強したことを踏まえて、今度の学祭は、徹底的に安全にしようよ!!

3 衛生的で安全な模擬店とは?

それでは、食の安全にこだわった正しい模擬店を見ていきましょう



4 さあ、安全な学祭を企画しよう!

食の安全にこだわった学祭の姿をイメージできた3人。
それでは、安全な模擬店を企画するために、学祭実行委員会ではどのような準備をしたらいいのでしょうか?? 3つのステップを紹介するので、一緒に見ていきましょう。

ステップ1 まずは、学祭の開催概要を決めよう!

安全な学祭を開催するためには、企画の段階で食の安全に
こだわっておくことが大切だね。
僕たちが話し合った食の安全こだわりポイントを示すから、参考にしてね。

□ 学祭の名称

- ・学祭を特定できる名称を決める。

□ 開催日時

- ・食中毒菌が増えやすい夏場を避ける。
- ・雨天の時に開催するのかどうか、あらかじめ話し合っておく。

□ 開催場所

- ・温度管理がしやすい室内で開催できるのがベスト!
- ・野外で開催する場合、衛生的な場所で調理できるよう、以下の点に注意
 - 調理する場所は衛生的な場所ですか? (建物内がベスト)
 - 飲用水が確保できますか?
 - 衛生的な下処理場が店舗ごとに確保できますか?
※できない場合は、下処理済みの原材料を仕入れるようにする。
 - 調理従事者やお客さんが利用できるトイレはありますか?
 - 雨天のときに、衛生的に調理できる場所は確保できますか?
※できない場合は、中止も考えましょう。

□ 学祭の規模

- ・開催場所の収容力を踏まえ、衛生的に出品できる出店数の上限を決める。
- ・当日の予想来客数を決める。

ステップ1 開催概要を決める

ステップ2 ルールを決める

ステップ3 ルールを実践する



気温的にも、10月か11月がオススメだね。食中毒発生件数も少ない月だし。



コラム 作業スケジュールの例

もし、11月に学祭を開催するとしたら、以下のようなスケジュールで作業を進めるとスムーズに準備ができます。

- 5月:学祭実行委員会立ち上げ、開催概要の決定
➡医療衛生センターまたは医療衛生コーナーに相談
- 6月:出店者募集
- 7月:出店内容の確認➡医療衛生センターまたは医療衛生コーナーに相談
- 10月:検便の実施、衛生講習会の受講
- 10月:医療衛生センターまたは医療衛生コーナーに書類を提出
※書類の様式は医療衛生センターまたは医療衛生コーナーに確認しておこう。
- 11月:学祭実行!!

医療衛生センターまたは医療衛生コーナーには、早い時期に相談しておいた方がいいよ。直前にアドバイスを受けて、改善する時間がないと、もう大変!!



ステップ2 安全な学祭を開催するために、ルールを決めよう!

学祭に携わるすべての人がルールを守る必要があるのよ。
私たちが見てきたように、「食の安全にこだわるために、なんで、そのルールが必要なの??」という理由を、スタッフ全員で考え、一緒に取り組むことが大切です!!



□ 場所のルール

- ・調理用、器具洗浄用のシンクを決める。
- ・下処理を行う専用の場所を決める。
- ・原材料を一括で管理する場合、その保存場所を決める。
- ・お金のかわりにチケット制の導入。導入する場合は、チケットの販売場所を決める。
- ・各店舗のレイアウトを考える。
※トイレやゴミ箱の近くなど、衛生的に問題がある場所は避けて!
※メニューごとにレイアウトを検討すると、食の安全こだわり感がでていいね。(よく器具を洗う店は、洗浄場の近くにレイアウトするなど)
- ・リユース食器を使用する場合、食器の回収場所、収納場所、洗浄・消毒方法を適切に。
- ・ゴミの収集場所を決める。
- ・お客さんと、調理従事者が利用するトイレを確保する。
- ・救護センターを設置する。

□ メニューのルール

- ・簡単な調理工程のメニューにする。
- ・提供直前に加熱するメニューにする。
- ・食材を素手で調理するメニューは避ける。

体調不良の方にすぐに対応できるのが、食中毒の被害拡大防止をするうえで、重要!



□ 各店舗の調理・提供ルール

- ・各店舗ごとに実践すべきルールを決める。
(調理従事者の健康管理、食材の管理、器具・設備の設置、調理方法、廃棄物の廃棄方法など)
※P26模擬店ルールチェックシート」の「2 食品取扱ルール」の内容となることだよ。
- ・お客さんに提供する際の容器(使い捨て容器? リユース食器?)を決める。

中心温度計で食材の温度をこまめに測るといいね。毎回測るのが大変だったなら、テスト調理で、調理時間と中心温度の記録をとり、どの程度の加熱時間・火力で中心温度75℃が確保できるのかマニュアル化し、その調理方法を徹底するのもアリだね!

□ 事故発生時のルール

- ・一斉に多くの方が、嘔吐や下痢症状を呈するなど、食中毒を疑う事故が発生した場合、患者を救急医療機関に搬送すること。
- ・だが、どの情報を集約して、どこに連絡するのか、連絡体制を整備しておくこと。
※医療機関や警察、所轄の医療衛生センターまたは医療衛生コーナー等の緊急連絡先リストを作っておくこと。
※シミュレーション訓練を実施すると、緊急時の対応がスムーズにいく。



リユース食器コラム

イベントが終わった後、使用済みの紙コップやプラスチックのトレイなどの食器が山積みになっていると、せっかくの楽しい思い出も半減してしまいます。学祭などのイベントにおいて、リユース食器を使うことはゴミの減量に非常に効果的であるとともに、温室効果ガスの削減にもつながります。

京都市では、イベントでリユース食器を利用した際の導入経費に対する助成を行なっています。詳しくは環境政策局ごみ減量推進課(213-4930)まで。また、リユース食器の使用に関する衛生面での助言等を医療衛生センターまたは医療衛生コーナーにて行っています。(医療衛生センターまたは医療衛生コーナーの連絡先はP29に記載)。

ホームページはこちら [京都市 エコイベント 検索](http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000082881.html) <http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000082881.html>

ステップ3 ルールを守るために、学祭実行委員会で実施することを決めよう

立派なルールが完成した!次は実行に移す番だ。

大学って数百人、数千人の学生がいて、学祭ではじめて顔を合わせる関係になったりすることもあるよね。安全な学祭を運営するためには、学祭に携わるすべての人が同じ意識をもって、食の安全にこだわった模擬店に取り組むことが大切なんだ。

学祭実行委員会では、各店舗の企画内容を把握するとともに、ルールを周知し、守ってもらうようにしよう。



☐ 関係者への事前相談、事前連絡

実行委員会で検討したルールなどに問題がないかどうか、関係行政機関に事前相談し、確認しておこう。

- ・医療衛生センターまたは医療衛生コーナーへの相談
- ・消防署への相談

※火気(コンロ、焼き台など)を使用する場合、消防署への事前相談が必要です。

医療衛生センターまたは医療衛生コーナーの人に直接話が聞けると、衛生管理の詳しい方法がわかって、勉強になるよね。

☐ ルールの周知

- ・実行委員会で決めたルールを、実行委員会メンバーと店舗担当者に周知する。
(周知の方法)
- ・各店舗で使用する模擬店ルールチェックシート[資料編1シート③を参照]を作成し、各店舗に配布。
- ・各店舗責任者を対象としたミーティングを開催し、ルールの説明などをする。
※「なぜ、このルールが必要なのか?」ということを詳しく説明すると、理解が得られやすくなります。

☐ 店舗共通場所の整備

- ・トイレ、下処理場、使用水、共通食材場所など、各店舗共通で使用する場所を確保。

☐ 共通備品の整備

- ・手洗用石けん、ペーパータオル、消毒用アルコール、食器洗剤、使い捨て手袋、ゴミ袋など、実行委員会では準備が必要な衛生管理用備品を考えて、整備する。

☐ 各店舗情報の収集【資料編1シート②を参照】

- ・各店舗の責任者の氏名・連絡先や取扱メニューなどの情報を収集。
- ・各店舗の調理従事者全員に対し、学祭開催の1ヶ月前の検便を義務付け、結果の提出を依頼する。
※検便の結果、菌が検出された場合は、医療機関に相談するとともに、調理に従事しないように工夫してください。
※医療衛生コーナーでは、検便検査(1検体500円)を受け付けています。

☐ 衛生講習会の開催

- ・調理従事者を対象に、ルールの周知や衛生管理の徹底を図るために、衛生講習会を開催する。

23年度は市内の大学で京都市保健所職員による衛生講習会を延べ25回実施したそうよ。



☐ 当日の店舗巡回

- ・当日、学祭実行委員会のメンバーが各店舗を巡回し、ルールの遵守状況を確認するなど、ルールの徹底を図るための体制を整備するの一つ…。



やったー!! これで、食の安全にこだわった学祭模擬店が実践できるね!!

そうね。がんばった甲斐があったわ。このマニュアル、みんなに広めたいわね!!



このマニュアルは、あくまで例示だから、各大学で、是非、自分色に染めてほしいんだ。

コラム もちつきイベントでの食中毒!?

以前、京都市内のもちつきイベントでノロウイルスによる大規模な食中毒が発生した事例があります。もちつきは食中毒対策が難しいため、事故が発生しやすいです。
安全で楽しいイベントを開催するため、できれば他の安全なメニューへの変更などを検討しましょう!!



〈資料編1〉学祭衛生管理シートの紹介

模擬店の名称	〇〇大学 学祭'12
開催日時	2012年11月23日(金) 9:00～20:00 雨天時 ☒ 決行 ☐ 中止
開催場所	〇〇区××町
模擬店責任者	氏名 〇〇 A (連絡先 090-XXXX-XXXX)
模擬店の規模	出店数 : 20 予想来客数 : 1,000人
取扱食品	
使用水の種類	☒ 上水道直結 ☐ 受水槽あり ☐ その他
リユース食器の使用	☒ あり ☐ なし 使用する場合準備する食器の数 皿 : 1,000枚 コップ : 1,000個 はし : 2,000膳 ☒ 京都市環境政策課への事前相談済み
金銭の利用	☒ 現金のみ ☐ チケット制
会場レイアウト	※下の図面をレイアウトにアレンジしてください。
☒ 使用水	
☐ 廃材保管場所(ナシ) ... 会場(クレーンボックス2設置)	
☒ 下処理場	
☒ 器具・食料洗浄場所	
☒ リユース食器回収場所	
☒ 店舗レイアウト	
☒ トイレ	
☒ 更衣室	
☒ 廃棄物収集場所	

① 模擬店総括シート

【実行委員会作成用】

・模擬店の全容を把握するためのシート

・医療衛生センターまたは医療衛生コーナーへの届出の際に活用してください。

店舗名	〇〇大学 学祭'12	【店舗NO. 1】
出店団体名	〇〇大学学生会	
責任者	氏名 〇〇 A (電話 090-XXXX-XXXX)	
模擬店メニュー名	焼きそば	
予定来客数	100	
調理従事者(4名)	氏名 〇〇 B ☒ 健康検査 阴性 確認済み 氏名 〇〇 C ☒ 健康検査 阴性 確認済み 氏名 〇〇 D ☒ 健康検査 阴性 確認済み 氏名 〇〇 E ☒ 健康検査 阴性 確認済み	
原材料	焼きそば(小麦) 購入先 10/22 購入場所 コーポス 仕入先 10/24 出店(学祭)前(学祭)中 ネギ(カット) 購入先 10/22 購入場所 コーポス 仕入先 10/24 出店(学祭)前(学祭)中 トマト(カット) 購入先 10/22 購入場所 コーポス 仕入先 10/24 出店(学祭)前(学祭)中 卵 購入先 10/22 購入場所 コーポス 仕入先 10/24 出店(学祭)前(学祭)中	
調理方法	《下処理》 大鍋の熱湯で小麦をゆでる。 《調理》 小麦をゆでた後、油で炒める。 《仕上げ》 小麦をゆでた後、油で炒める。 《下処理》 大鍋の熱湯で小麦をゆでる。 《調理》 小麦をゆでた後、油で炒める。 《仕上げ》 小麦をゆでた後、油で炒める。	
提供方法	☐ 持ち帰り提供 (種類 〇〇個) ☐ 〇〇個 ☒ リユース食器 (種類 〇〇個) ☐ 〇〇個	
実行委員会記入欄	☒ 健康検査 阴性 確認済み ☒ 健康検査 阴性 確認済み その他(学祭)前(学祭)中	

② 店舗シート

【各店舗責任者作成用】

・各店舗のメニュー等の詳細を把握するためのシート
・メニューや調理従事者情報、調理工程等を記入していただきます。
・医療衛生センターまたは医療衛生コーナーへの届出の際に活用してください。

1 事前手続き

- ☐ 責任者は全体ミーティングに出席しましょう
- ☐ メニューを考案の際に以下のことに注意しましょう。
 - ・提供直前に加熱工程のあるメニューにしましょう。
 - ・原材料の温度管理ができるメニューにしましょう。
 - ・自宅で作成してはけません。
 - ・会場ですべての調理ができるメニューを考案しましょう。
- ☐ 店舗シートを実行委員会に提出しましょう
 - ※ 6月22日まで 提出先: 実行委員会担当()
- ☐ 講習会を受けましょう
 - ※ 9月14日 19時から 場所: 大学 2F 2013講義室
- ☐ 検便を提出しましょう
 - ※ 10月26日まで 提出先: 実行委員会担当()

2 食品取扱ルール

- ☐ 調理従事者は健康であること。
- ☐ 原材料の保存温度を適切に管理すること。(保存場所は会場レイアウト参照)
- ☐ 自宅での下処理は禁止!
- ☐ 衛生的な水を使用すること。(水道・会場レイアウト参照)
- ☐ 食材を取扱う直前、トイレ使用後は必ず手洗いを行い、アルコール消毒すること。
- ☐ 調理器具は衛生的に保管し、使用前に洗浄すること
- ☐ 食品は十分加熱すること(目安: 中心温度75℃1分間以上)
- ☐ 提供する際の容器は、衛生的に取り扱うこと。
- ☐ ごみはこまめに集積所においていくこと。

3 会場レイアウト

- 以下の場所をレイアウト図に示す。
 - ※ 使用水の場所 ※ 廃材保管場所 ※ 下処理場所
 - ※ リユース食器回収場所 ※ 廃棄物収集場所 ※ トイレ

③ 模擬店ルールチェックシート

【各店舗で使用】

・実行委員会で取り決めたルールを各店舗担当者に知っていただくためのシート
・このシートでは、各店舗担当者に守ってほしいことを列挙しましょう。

店舗名	【店舗NO. 1】	
出店団体名		
チェック時刻(チェック担当者)	1回目: 時 分 (チェック担当:)	
	2回目: 時 分 (チェック担当:)	
	3回目: 時 分 (チェック担当:)	
衛生グッズ	☐ 消毒アルコールが設置されている ☐ 合成樹脂製使い捨て手袋が設置されている	
調理従事者	☐ 調理従事者は全員健康(手洗などはない) ☐ 調理従事者は手洗いを徹底して実施している ☐ 調理従事者は衛生的な服装で調理している ☐ 調理従事者は手洗いを徹底して実施している	
原材料	☐ 適切に温度管理されている(クーラーボックスや冷蔵庫の使用) ☐ 容器に入れて保管されている ☐ 適切に温度管理がされている	
調理	☐ 下処理は衛生的な場所で行われている ☐ 十分に加熱されている(目安: 中心温度75℃1分以上)	
器具・容器の保管	☐ 使用前に洗浄・消毒されている ☐ 衛生的に保管されている	
アドバイス事項、連絡事項など		

④ 実行委員会チェックシート

【実行委員会で使用】

・学祭当日、実行委員会が各店舗を巡回し、衛生チェックする際に活用するシート
・このシートでは、各店舗を巡回する際に、実行委員会が確認すべきことを列挙しましょう。

①模擬店総括シート【実行委員会作成用】

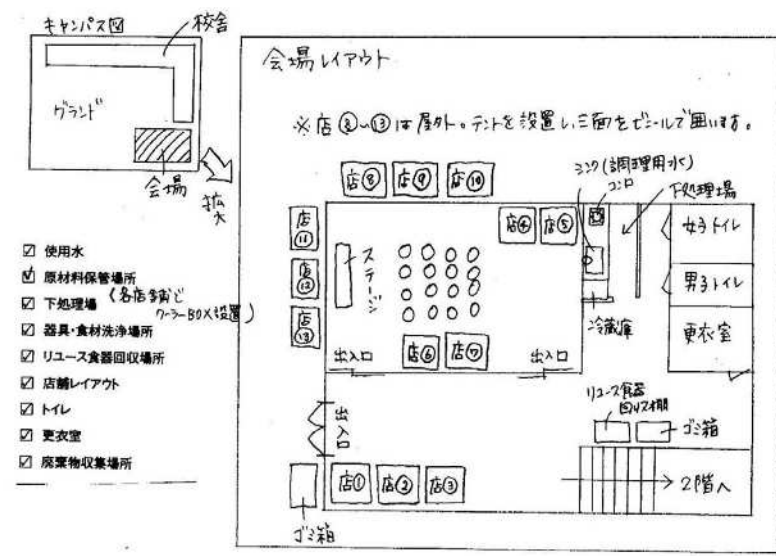
模擬店の名称	〇〇大学 秋祭'12 模擬店を特定できる名称を記入してください。 決行か中止か記入してください。		
開催日時	2012年11月23日(金)9:00～20:00 雨天時 ☒ 決行 ☐ 中止 時刻も記入してください。		
開催場所	〇〇区××町 所在地を記入してください。キャンパスが広く、模擬店場所が特定しにくい場合は、キャンパス図を添付してください。		
模擬店責任者	氏名 〇〇大 実行委員長など、全体の責任者を記入してください。 (連絡先 090-AAAA-BBBB)		
模擬店の規模	出店数 : 20 予想来客数 : 1,000人 当日、連絡のつく電話番号を記入してください。		
取扱食品	別紙に店舗ごとの取扱メニューと食数が一覧になったものを作成してください。		
使用水の種類	☒ 上水道直結 ☐ 受水槽あり ☐ その他		
リユース食器の使用	☒ あり ☐ なし 使用する場合準備する食器の数 皿 : 1,000枚 コップ : 1,000個 はし : 2,000膳 ☒ 京都市環境政策局への事前相談済み		
金銭の利用	☒ 現金のみ ☐ チケット制		
会場レイアウト ※下記の内容をレイアウトにプロットしてください。 ☒ 使用水 ☐ 原材料保管場所(なし) …各店舗にクーラーボックス設置 ☒ 下処理場 ☒ 器具・食材洗浄場所 ☒ リユース食器回収場所 ☒ 店舗レイアウト ☒ トイレ ☒ 更衣室 ☒ 廃棄物収集場所			

(別紙) 模擬店総括シートに添付して使用しましょう。

◎ 店舗一覧の例

店舗名	代表者名 (連絡先)	メニュー	食数	従事者数	メモ

◎ レイアウト図の例



②店舗シート【各店舗責任者 作成用】※メニューごとに作成してください。
例 A店が①やきそばと②カキ氷をする場合、①用と②用で2枚作成してください。

店舗名	食こだわり タコ焼き			【店舗NO 1】
出店団体名	バスケットボール部			
責任者	氏名 □□ △△ (電話 090-.....)			
取扱メニュー名	タコ焼き			
予定提供食数	100			
調理従事者 (4名)	氏名 □□	☒ 検便検査 陰性	確認済み	
	氏名 △△	☒ 検便検査 陰性	確認済み	
	氏名 □△	☒ 検便検査 陰性	確認済み	
	氏名 ☆☆	☒ 検便検査 陰性	確認済み	
	氏名	☐ 検便検査 陰性	確認済み	
原材料 詳しく書きましょう	ゆでダコ(カット)	購入日: 11/22 購入場所: スーパーA 当日までの保管場所: 大学の調理室	仕入数: 5kg	☐ 冷凍庫 ☒ 冷蔵庫 ☐ 常温
	ネギ(カット)	購入日: 11/22 購入場所: スーパーA 当日までの保管場所: 大学の調理室	仕入数: 10パック	☐ 冷凍庫 ☒ 冷蔵庫 ☐ 常温
	タコ焼ミックス	購入日: 11/20 購入場所: スーパーB 当日までの保管場所: 大学の調理室	仕入数: 10kg	☐ 冷凍庫 ☐ 冷蔵庫 ☒ 常温
	卵	購入日: 11/22 購入場所: スーパーA 当日までの保管場所: 大学の調理室	仕入数: 20パック	☐ 冷凍庫 ☒ 冷蔵庫 ☐ 常温
調理方法	《下処理》 大学の調理室でミックス、卵をまぜる 作業する場所も書きましょう 《現場での調理》 ・ミックスを充分かき混ぜ(約5分) ・ネギとタコを入れて成型する ・提供時にソースをかける			
提供方法	☐ 使い捨て容器 (種類) ☒ リユース食器 (種類 皿、おぼし)			
実行委員会記入欄 ☒ 検便確認 ☒ 講習会受講確認 その他アドバイス事項 アルコール設置の要望あり→発注済み				

実行委員会が管理する
番号を記入してください。

③模擬店ルール チェックシート【各店舗で使用】

※チェックシート例です。各大学でチェック項目を検討し、よりよい項目を記載しましょう。
※実行委員会で、下記のとおり模擬店ルールを作成しました。
模擬店ルールを守って、食の安全にこだわる模擬店を開催しましょう!!

1 事前手続き

- ☐ 責任者は全体ミーティングに出席しましょう
- ☐ メニューを考える際に以下のことに注意しましょう
 - ・提供直前に加熱工程のあるメニューにしましょう。
 - ・原材料の温度管理ができるメニューにしましょう。
 - ・自宅で調理してはいけません。
会場ですべての調理ができるメニューを考えましょう。
- ☐ 店舗シートを実行委員会に提出しましょう
※ 6月 22日まで 提出先:実行委員会担当()
- ☐ 講習会を受けましょう
※ 9月 14日 19時から 場所: 大学 2F 201講義室
- ☐ 検便を提出しましょう
※ 10月 26日まで 提出先:実行委員会担当()

2 食品取扱ルール

- ☐ 調理従事者は健康であること。
- ☐ 原材料の保存温度を適切に管理すること。(保存場所は会場レイアウト参照)
- ☐ 自宅での下処理は禁止!!
- ☐ 衛生的な水を使用すること。(水道:会場レイアウト参照)
- ☐ 食材を取扱う直前、トイレ使用後は必ず手洗いをを行い、アルコール消毒すること。
- ☐ 調理器具は衛生的に保管し、使用前に洗浄すること
- ☐ 食品は十分加熱すること(目安 中心温度75℃1分間以上)
- ☐ 提供する際の容器は、衛生的に取り扱うこと。
- ☐ ゴミはこまめに集積所にもっていくこと。

3 会場レイアウト (実行委員会で作成し、各店舗に配布。→どこに何があるのか、各店舗担当に周知しておきましょう)

以下の場所をレイアウト図に示す。
 * 使用水の場所 * 原材料保管場所 * 下処理場所
 * リユース食器回収場所 * 廃棄物収集場所 * トイレ

④実行委員会チェックシート【実行委員会で使用】

実行委員会は、当日、各店舗を巡回し、店舗ごとに以下の事項をチェックします。

店舗名	【店舗NO 】
出店団体名	
チェック時刻 (チェック担当者)	1回目: 時 分 (チェック担当:) 2回目: 時 分 (チェック担当:) 3回目: 時 分 (チェック担当:)
チェック事項	衛生グッズ 1回目 2回目 3回目 ☐ ☐ ☐ 消毒アルコールが設置されている ☐ ☐ ☐ 合成樹脂製使い捨て手袋が設置されている 調理従事担当者 1回目 2回目 3回目 ☐ ☐ ☐ 従事者は全員健康(手あれなどはない) ☐ ☐ ☐ 従事者は手洗いを徹底して実施している ☐ ☐ ☐ 従事者は衛生的な服装で調理している (エプロン着用、マスク着用、マニキュア・時計・指輪をはずすなど) 原材料 1回目 2回目 3回目 ☐ ☐ ☐ 適切に温度管理されている(クーラーボックスや冷蔵庫の使用) ☐ ☐ ☐ 容器に入れて保管されている ☐ ☐ ☐ 適切に期限管理がなされている 調理 1回目 2回目 3回目 ☐ ☐ ☐ 下処理は衛生的な場所で行われている ☐ ☐ ☐ 十分に加熱されている(目安中心温度75℃1分以上) 器具・容器の保管 1回目 2回目 3回目 ☐ ☐ ☐ 使用前に洗浄・消毒されている ☐ ☐ ☐ 衛生的に保管されている
アドバイス事項、連絡事項など	

〈資料編2〉 模擬店で食中毒事故が起こったら…

学祭中や開催後、一斉にたくさんの方が腹痛、嘔吐症状を呈している場合など、食中毒が疑われる場合には、次の情報をできるだけ収集し、直ちに関係機関に連絡しましょう。

1 体調が悪くなったお客さんを、救護センターに御案内する。

- (1) 学祭開催中は必ず、救護センターを通して大学の保健センターの医師、看護師に今後の対応について相談しましょう。
- (2) 学祭が終わってから分かった場合は、学生課や大学の保健センターの医師、看護師等関係部署に今後の対応について相談しましょう。

2 必要に応じて、救急医療機関に連絡する。

※あらかじめ、医療機関の連絡先を調べておくとう安心ですね!

3 被害の規模を知るため、下記の情報を収集する。

- ☐ 何人の方が体調不良になっていますか?
- ☐ どんな症状を呈していますか? (嘔吐? 下痢? 神経症状?)
- ☐ 現在、体調不良になられた方はどこにいますか?

※入院等される場合、患者さんの御了解を得てお名前、御連絡先をお聞きましょう。

4 所管の医療衛生センターまたは医療衛生コーナーに連絡する。

※連絡先を調べておくとう安心ですね!

〔資料編3〕 学祭に関わる行政担当窓口

【模擬店に関する届出など食品衛生に関すること】

担当窓口名	所在地	電話番号
医療衛生センター 北東部方面担当 (北区,上京区,左京区,東山区)	京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル6階	746-7211
医療衛生センター 中部方面担当 (中京区,下京区)		746-7212
医療衛生センター 南東部方面担当 (山科区,南区,伏見区)		746-7213
医療衛生センター 西部方面担当 (右京区,西京区)		746-7214
北医療衛生コーナー	京都市北区紫野東御所田町33番地の1	366-6085
上京医療衛生コーナー	京都市上京区今出川通室町西入堀出シ町285番地	366-3748
左京医療衛生コーナー	京都市左京区松ヶ崎堂ノ上町7番地の2	354-5132
中京医療衛生コーナー	京都市中京区西堀川通御池下る西三坊堀川町521番地	366-8609
東山医療衛生コーナー	京都市東山区清水五丁目130番地の6	354-5086
山科医療衛生コーナー	京都市山科区柳辻池尻町14番地の2	634-8631
下京医療衛生コーナー	京都市下京区西洞院通塩小路上る東塩小路町608番地の8	354-5209
南医療衛生コーナー	京都市南区西九条南田町1番地の3	606-1325
右京医療衛生コーナー	京都市右京区太秦下刑部町12番地	366-0115
西京医療衛生コーナー	京都市西京区桂民町1番地の2	748-9058
洛西医療衛生コーナー	京都市西京区大原野東境谷町2丁目1番地の2	874-2275
伏見医療衛生コーナー	京都市伏見区鷹匠町39番地の2	574-7170
深草医療衛生コーナー	京都市伏見区深草向畑町93番地の1	644-9105
醍醐医療衛生コーナー	京都市伏見区醍醐大構町28番地	644-6324
衛生環境研究所第一検査室	下京区朱雀方木町25番地	312-8114

【リユース食器に関すること】

担当窓口名	所在地	電話番号
環境政策局ごみ減量推進課	京都市中京区河原町通二条下一之船入町384番地 ヤサカ河原町ビル8階	213-4930

学祭衛生管理マニュアル製作座談会の様子

学祭衛生管理マニュアル製作座談会は、京都府立大学の川添禎浩先生(現 京都女子大学教授)のもとで食の安全の研究を行っている大学院生や卒業生の皆さんと、京都学生祭典実行委員会の皆さんとともに、安全で楽しい学祭模擬店のあり方について検討し、その結果を「学祭衛生管理マニュアル」としてとりまとめ、各大学に普及していくことを目的として設置しました。この座談会を平成23年の夏に3回開催し、学生の皆さんと学祭模擬店を題材として、食の安全性について様々なことを話し合いましたので、その様子を簡単にレポートします。

第一回座談会(平成23年6月27日)

自分の学祭の経験を振り返り、学祭に潜むリスクと対策について話し合いました



【参加者】
京都府立大学 川添禎浩先生、小谷清子さん、青山博哉さん、庄村優さん、門前なつ希さん
京都学生祭典実行委員会 秋田峻佑さん、鈴木裕也さん、大西令香さん

初めての会議で、最初は皆さん少し緊張気味でしたが、グループワークを通じてどんどん打ち解けていきました。当日は皆さんに、これまで自分が経験してきた学祭を振り返っていただいたうえで、学祭に潜むリスクと対策を話し合いました。過去の学祭であった悪い例として「食品を作り置きしている模擬店があった」、「調理器具の洗いがいい加減だった」などが挙げられ、その対策として「調理から提供までの時間を短縮する工夫をする」、「調理器具はこまめに洗浄する」などの意見がありました。座談会の後、新聞社の取材にも堂々と受け答える様子を見て、最近の大学生は頼もしいなと感じました。

第二回座談会(平成23年8月19日)

マニュアルに盛り込むべき内容について話し合いました



【参加者】
京都府立大学 川添禎浩先生、青山博哉さん、庄村優さん
京都学生祭典実行委員会 秋田峻佑さん、大西令香さん、岡崎万里枝さん

前回に頂戴した意見を踏まえ、市役所で衛生管理マニュアル案を作成し、学生の皆さんに見ていただきました。「学祭の模擬店における衛生管理の事例を多く掲載して欲しい」、「事故が発生した場合の連絡方法などを掲載して欲しい」、「メニューごとに想定されるリスクについての説明が必要では」、「イラストが多くてわかりやすい」などの意見も頂戴しました。また、「字が多すぎて読んでいて疲れる」、「文章にメリハリがない。大事な箇所は強調すべし」などのきつい意見も頂戴し、最近の大学生はすごいなと感じました。

第三回座談会(平成23年9月27日)

総仕上げ(マニュアルのとりまとめ)を行いました



【参加者】
京都府立大学 川添禎浩先生、小谷清子さん、門前なつ希さん
京都学生祭典実行委員会 秋田峻佑さん、一尾菜実さん、則行紀江さん

どうとう最後の会議です。三回目ということもあり、冒頭から大変活発にマニュアル案についての最終的な議論をしていただきました。三回の会議を通じて、学生の視点からの貴重なご意見を頂戴し、「学祭衛生管理マニュアル」をとりまとめることができました。正直なところ、市役所だけでは、これまでのものではできなかったと思います。京都学生祭典実行委員会の皆さん、京都府立大学の皆さん、本当にありがとうございました。京都は「学生のまち」として、全市民の1割にあたる約14万人が在学しています。このマニュアルが各大学において、先輩から後輩へ代々引き継がれ、安全で安心な学祭が開催されるとともに、学祭を通じて14万人の学生の方々の食品に対する意識の向上につながれば幸いです。

平成31年3月 発行

(制作)

学祭衛生管理マニュアル製作座談会

京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課

(協力)

京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授 東 あかね

京都女子大学家政学部教授 川添 禎浩

本マニュアルに関するお問合せ先 京都市保健福祉局 健康安全課

電話 075-222-3429

FAX 075-222-4062



京都市印刷物第000000号