

活用について

学校給食での食中毒防止のためには、まず学校給食に携わる一人ひとりが食中毒防止のための衛生管理に対する知識、理解さらに加えて日々の実践が必要です。

このビデオテープは、各種学校給食関係者の研修の教材として、またPTA集会や家庭教育学級等社会教育の場で、いかに学校給食が十分な衛生管理のもとに食中毒防止に取り組んでいるかを紹介する場合等に活用できます。

それぞれ視聴後には、自由な討議を通して問題点を検討したり、学校独自の改善策等について話し合いがなされればより効果的と思われます。

■ビデオ作成委員会委員（五十音順）

有光 成徳／(財)日本視聴覚教材センター常務理事
小久保 かな／東京都江戸川区立松本小学校調理員
鈴木 昭／元 北里大学衛生学部環境衛生学教室教授
関 文子／東京都豊島区立駒込中学校学校栄養職員
田村 延一／東京都衛生局生活環境部食品保健課
食中毒調査係係長
道家 元雄／東京都江東区教育委員会学務課主査
藤田 征子／千葉県市原第二中学校給食共同調理場
学校栄養職員

持永 泰輔／(社)東京都食品衛生協会
東京食品技術研究所所長

森田 勝利／埼玉県岩槻市立学校給食センター所長
渡辺 豊／千葉県印旛郡印西町立船穂中学校校長

■指導助言者（五十音順）

伊藤 武／東京都立衛生研究所
微生物部細菌第一研究科科長

岡本 繁雄／東京都教育庁体育部保健給食課主査

川戸 喜美枝／文部省体育局学校健康教育課学校給食調査官

田中 信／(社)全国学校栄養士協議会名誉会長

宮川 昭二／厚生省生活衛生局食品保健課監視係長



企画 日本体育・学校健康センター
監修 文部省
制作 (財)日本視聴覚教材センター
協力 千葉県市原市教育委員会
姉崎学校給食共同調理場

●
お問い合わせ

日本体育・学校健康センター
学校給食部 食品検査室

〒166 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12

TEL. 03-3338-9643

FAX. 03-3338-9618

●
お願い

本ビデオの複製は著作権法により厳禁となっております。

学校給食 食中毒防止 ビデオシリーズ

4

ショック! 検査結果
—食品の特性と衛生管理—

日本体育・学校健康センター

内 容

学校給食に使用される食品(原材料)の中には、納入以前からすでに食中毒菌などに汚染されているものもあります。これらの食中毒菌によって直ちに食中毒を起こすことは稀ですが、食品の取り扱いや保管・管理の不手際から食中毒菌が増殖するなどにより食中毒が起こることもあります。

このビデオは、各種の食品を汚染している食中毒菌を培養し、その検査結果を直接肉眼で見ってもらうことにより、それぞれの食品ごとの衛生管理をどのように行えばよいかを、ドラマ形式によりわかりやすく解説した作品となっています。

検査結果の見方

例えば鶏肉を汚染している一般生菌が1g当たり20万個検出された場合、シャーレの中の1つ1つのコロニー(菌の集落)を見分けることは非常に困難です。そこでこのコロニーを見やすくするために、これを1万倍に希釈して培養すると、シャーレ上のコロニーは20個になり、肉眼でも見ることがができます。このことを、 $20 \times 10^4/g$ と表わしています。

食品と食中毒菌の培養

★取り上げた食品

- ・鶏 肉
- ・魚
- ・冷凍エビ
- ・錦糸卵
- ・卵
- ・ハ ム

★食中毒菌

- ・一般生菌
- ・大腸菌群
- ・カンピロバクター
- ・サルモネラ
- ・黄色ブドウ球菌

食品の特性を踏まえた衛生管理のポイント

- ① 食品の中には見た目はきれいでも、納入以前に食中毒菌に汚染されているものもある。



食品が室温放置されると、食中毒菌が増殖される。そこで



★少しでも早く冷蔵保存をすること。

★手際よく調理すること。

- ② 冷凍食品と凍結した食品の違いに着目し、その取り扱いに注意すること。
- ③ 二次汚染の防止に努め、十分な加熱を行うこと。
- ④ 冷蔵庫・冷凍庫の保存温度を確認し、食品の詰め過ぎを避け、常に清潔に保つこと。



■脚本・演出 横田 栄治

■配役 先生/遠藤 剛 調理員/来路 史圃
栄養職員/平田 朝音 小島りべか
堀越 大史

学校給食における食中毒防止ビデオ

●シリーズ 1

「調理室の一日 —調理従事員の衛生管理とその基本—」 (30分)

学校での給食業務の始業から終業までの一日の調理作業を通して食中毒防止のための要点をわかりやすく解説している。

●シリーズ 2

「ここがポイント! —調理過程と食中毒菌—」 (27分)

学校給食での食中毒事故の中で代表的な食中毒菌(カンピロバクター、ウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ)による事故、4事例を紹介して調理過程での食中毒防止のポイントをわかりやすく示している。

●シリーズ 3

「まさか?の二次汚染 —調理室の衛生管理—」 (20分)

学校給食での食中毒事故で最も多い食中毒菌、カンピロバクターによる二次汚染の発生状況を踏まえて調理過程での問題点と食中毒防止のためのポイントをわかりやすく示している。

■お 願 い

「学校給食における食中毒防止」ビデオ作品についてご感想、ご意見等をお寄せいただければ幸いです。