

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等に活用できます。

それぞれ観賞後には、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

佐伯 松彦 / 埼玉県三郷市立第一学校給食センター 所長

鈴木 昭 / 元 北里大学衛生学部環境衛生学教室 教授

関 文子 / 東京都豊島区立雑司谷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

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
生活科学部乳肉衛生研究科 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 千葉県立衛生短期大学

●
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

3

まさか?の二次汚染

— 調理室の衛生管理 —

日本体育・学校健康センター

カンピロバクター の 特 徴

- ① カンピロバクターは、家畜、家禽の腸管内に存在する菌で、鶏肉から最も多く検出されます。
- ② この菌は、熱と乾燥に弱いため、十分に加熱調理をすれば、死滅します。
- ③ しかし、他の食中毒菌と異なり、僅かでも付着していれば食中毒は発生しやすい。

二次汚染の主なケース

- 鶏肉に触った手指
- 鶏肉が入ったビニール袋など
- 鶏肉を調理した調理台



調理器具(まな板、包丁、ひしゃく、金ざる
ボール、チョッパー等)
水道の蛇口
食 品



調理済み食品、生食用野菜

特に注意を要する時

- ▼ 鶏肉を扱った後、次の作業に入る時
- ▼ 加熱処理後の食品に触る場合
(例えば、ゆでたホーレン草を和える
とか小分けする場合)
- ▼ サラダなどの生食用野菜に触わる時

二次汚染が起こりやすい状況

- ★ 時間に追われて
 - ★ うっかりミス
 - ★ 作業の慣れ
 - ★ 気のゆるみ
 - ★ たいしたことはない
 - ★ 面倒臭い、など
- このような気持ちや判断などが二次汚染を引き起こすことになります。

二次汚染の防止策

鶏肉などを取り扱った時には

- 手指は必ず洗浄、消毒すること。
- 作業が変わる毎に手指を洗浄、消毒すること。
- 調理器具は作業中にも頻繁に洗浄、殺菌すること。



基本を忠実に守ること

内 容

このビデオは、学校給食での食中毒事故のなかで最も多く発生している食中毒菌、カンピロバクターをとりあげ、とくにカンピロバクターによる二次汚染がどのような場合に起こりやすいか、をドラマ形式でわかりやすく解説した内容となっています。



■脚本・演出 横田 栄治

■配 役

米 養 職員/山下 裕子

新任調理員/坂本 圭子

調 理 員/執行佐智子

坂爪 真紀

山倉 隆子

■ナレーター 藤 博 史

学校給食における食中毒防止ビデオ (全5巻)

- シリーズ 1
「調理室の1日 — 調理従事員の衛生管理とその基本 —」(30分)
 - シリーズ 2
「ここがポイント! — 調理過程と食中毒菌 —」(30分)
- ◆「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。