

内容

食中毒事故の原因の1つは二次汚染。食中毒防止には、食材や容器からの汚染を広げないことが大切です。

このためには、調理場を汚染作業区域と非汚染作業区域に明確に区分し、汚染を他の区域に広げないように、例えば汚染と非汚染の作業区域をカウンターなどで仕切ったり、野菜の水切り水を床にこぼさないなどの配慮が必要です。

ビデオでは、納入された食材の汚染がどんな形で広がるかを、これまでに行った拭き取り検査の実例から紹介し、二次汚染防止のために、作業上どんな注意が必要かを解説しています。



ビデオ作成委員会委員（五十音順）

阿部 裕吉	学校食事研究会事務局長
伊藤 武	麻布大学客員教授
金田 雅代	文部省体育局学校健康教育課 学校給食調査官
小林 町子	(社)全国学校栄養士協議会会長
中村 明子	共立薬科大学客員教授



拭き取り検査風景

【協力】

千葉県成田市教育委員会
成田市学校給食センター
成田市立神宮寺小学校

【監修】

文部省

【企画】

日本体育・学校健康センター

【制作】

株式会社 NHK情報ネットワーク

●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

〒166-0001 東京都杉並区阿佐ヶ谷北 3-29-12

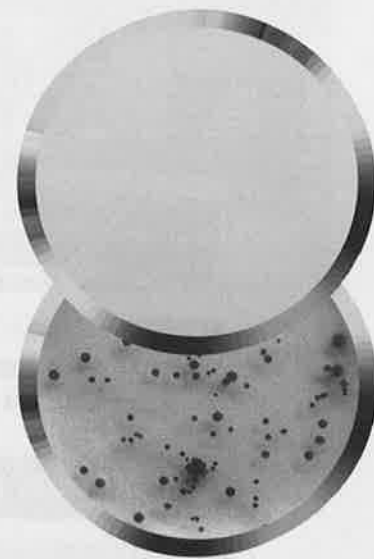
TEL 03-3338-9643

FAX 03-3338-9618

学校給食中毒防止ビデオ

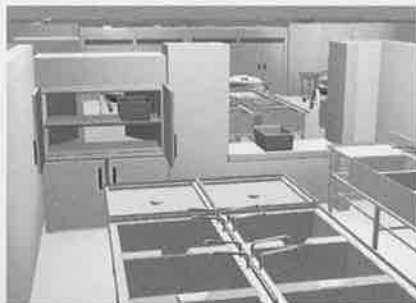
汚染を広げない!

衛生管理は二次汚染防止から



日本体育・学校健康センター

「汚染を広げない」ため 作業区域を 明確に区分する



- ◆調理室への食材の移動
カウンターや両面開きの
冷蔵庫を通して移動する

汚染作業区域と非汚染作業区域を
カウンターや冷蔵庫で仕切った調理場



拭き取り検査で検出された大腸菌群



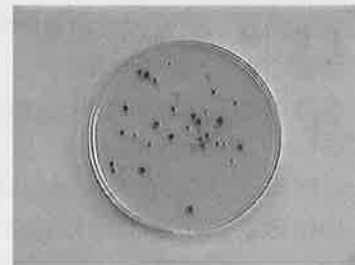
袋 (もやし)



プラスチックケース (卵)



野菜の水切り水



野菜裁断機の刃