

## フルーツのまちづくり講座 その3 : まとめ

# 「食品衛生基本のキの字」

■概要/日時:平成29年12月15日(金)19:00~21:00、会場:山崎邸・創-HAJIME-Café、

参加者:22人、参加費:1000円(飲み物実費)、休憩時フルーツを食べながら。

■構成/講義、手洗い実験の後、実際のたくさんの活動事例写真を見ながらアドバイスをいただいた。さらに、あらかじめ集めた質問へも解答いただいた。

講師:森本 康弘(もりもと やすひろ)さん

岩出保健所 衛生環境課 衛生環境グループ 副主査。薬剤師。この4月から現職。食品衛生についてはまだ日が浅いが、今回の様々な活動についてのアドバイスが勉強になったとのこと。小学校などで手洗い指導なども。



### <講義>

食品の営業には、「許可が必要な業種」(飲食店・菓子・惣菜など34業種)、「届け出が必要な業種」(34業種以外の漬物・乾燥果物・ジャムなど)、「許可・届出が不要な業種」(野菜・果物をそのまま販売など)がある。その他に「食品営業類似行為届」(学校文化祭や自治体イベントの模擬店など)も。やりたいことにあった許可・届出が必要なので相談するといい。チラシなどでできてから、内容的に無理となると大変なので早めに。

食中毒の発生は「趣味の延長だから、ボランティアだから」といっても許されないこと。食品を扱う限り注意してほしい。ノロウイルスなどの時の便は、トイレットペーパー10枚を重ねても手に付くという。微生物を原因とする食中毒予防の3原則は「つけない(清潔)」「増やさない(迅速・温度管理)」「やっつける(加熱)」。手に傷があるとき、下痢のときなどは調理しない。詳しくは岩出保健所のホームページから↓

[http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130200/02/nagakenkouhukusi\\_iwadehokensho/shokuhin/shokuhineigyuu.html](http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130200/02/nagakenkouhukusi_iwadehokensho/shokuhin/shokuhineigyuu.html)



### <手洗い実験>

■特に大切なのが手洗い、ということで有志4人が実験。特殊な液をつけてから手を洗うと、ビックリするほどの洗い残し(指先、手のひらのシワ、爪下、手首等)が青白く浮き出ました。基本の手洗いの手順と、お湯での2度洗いが効果的であることを教わりました。

## <実際の活動写真を見ながら> (抜粋)



**Q** 「体験料をとって、竹で水鉄砲を作る子ども向け催し。ついでに竹で装置を作った流しそうめんも。子どもたちが器や箸を作り、竹はすべてアルコール消毒しました。そうめんと一緒に桃やブルーベリー、スイカも流しました」

**A** 「暑い日の屋外で、体験ではあっても生のフルーツを使ってというのは危ないです。そうめんもリスクが高い。茹でたそうめんを放置することは雑菌が増えやすいし、生竹には消毒しきれない菌もあります。いろいろな危険が重なり合っていましたね」

**Q** 「外で、生のフルーツジュースやフルーツピザを売りました。暑い日で、フレッシュな桃をたっぷり使ったジュースが美味しかったし、よく売れました。学生と市民とで取り組んだ、1日の催し。類似行為届出は出しています」

**A** 「これは×。屋外でとにかく生のフルーツを扱うのは危険です。土にも空気にも雑菌が一杯です。許可施設で作ったジュースを、店の室内で出すなら問題ないのですが。また、ピザはしっかり過熱して、フルーツが生にならないようにしましょう。生のトッピングは危ないです」



**Q** 「許可を取っている加工所で、フルーツかき氷ソースを作りました。ジップロックに入れて冷凍保存しておき、お祭りの日にガラス容器で解凍しながらかき氷店を開きました。1日だけの届け出もだしたはずですし、仲間に露天商の許可を取った人もいます」

**A** 「ソースを作って販売するのであれば製造業の許可が必要です。冷凍保存については注意が必要です。冷凍しても菌の増殖を抑えるだけで、死にはしません。解凍後、活動を再開し、あっという間に増殖します。糖度は高くてもフレッシュフルーツに近いものは扱いに気をつけましょう」

**Q** 「キャンプ場に材料を持ち寄って、仲間で料理を作りパーティーをしました。お金はキャンプ場使用料だけです」

**A** 「参加者が材料を持ち寄って自分で料理するのであれば良いが、肉など材料を主催側が用意して、焼いて提供するのであれば許可等が必要です。注意しましょう」



.....

■市民がやる気に満ちて行動するからこそ、できることもあれば、見えないこともあります。せっかく頑張っても、食中毒など起きたらまちづくりは失敗です。食品を扱う催しの怖さをしっかり知ることができました。迷ったら保健所へ、まずは相談をしましょう。(事務局)