

文化祭模擬店における食品衛生指導の現状

小坂 桃子* 藤井 香* 室屋 恵子*
岩佐 好恵* 辻岡三南子* 森 正明*
森木 隆典* 広瀬 寛* 横山 裕一*
和井内由充子* 南里清一郎* 齊藤 郁夫*

2007年の国民衛生の動向によれば、全国で年間1500件の食中毒が発生している¹⁾。不適切な食品の取り扱いが食中毒の大きな原因とされているが、特に中学生などの未成年者による調理実習での食中毒発生事例からは、食品衛生に対する知識が不十分であることが指摘されている^{2), 3)}。

よって、文化祭の模擬店出店に対しては十分な指導が必要である⁴⁾。文化祭模擬店では食品衛生関連資格を持たず、調理経験の少ない学生が調理を行っていることに加え、調理施設や手洗い場を十分に確保できないことが多く、過去には食中毒が発生している（2008年6月8日朝日新聞朝刊）。

これまで、学校における文化祭模擬店出店に対する食品衛生指導の内容や方法の実態調査はほとんど報告されていない。そこで今回、首都圏私立8大学12キャンパスの文化祭模擬店出店における食品衛生管理の実態調査を行ったので報告する。

対象と方法

首都圏私立8大学12キャンパスの保健管理担当者および文化祭運営に関わる学事担当者に対

し、文化祭前の衛生指導や取り扱い食品、調理指導などについてアンケート調査を8大学会議にて手渡しで配布し、回答の回収は郵送とした（回収率100%）。

首都圏私立8大学12キャンパスの学生数は平均14872人（3500～54000人）、教職員数は平均1073人（364～2800人）、文化祭来場者数は平均56541人（4800～200000人）、模擬店出店数は平均76店舗（12～134店舗）であった。文化祭開催の時期は10月が2キャンパス、11月が10キャンパスであった。

成 績 (表1)

1. 文化祭の主催・管理部署

文化祭主催団体は、学生による文化祭委員（11キャンパス）、大学（1キャンパス）であった。

2. 模擬店出店の届出と許可

「出店団体別にメニュー、調理方法について詳細を記載した書類を提出させてチェックする」（10キャンパス）、「文書（マニュアル類など）を配布し、制限、禁止する内容について周知する」（9キャンパス）の順が多かった。

3. 制限・禁止している取扱い食品、調理方法

具体的に禁止している食品は「ごはん類（お

* 慶應義塾大学保健管理センター

表1 アンケート調査結果

1 文化祭前の指導

出店団体別にメニュー、調理方法について詳細を記載した書類を提出させてチェックする	10キャンパス (83%)
--	---------------

2 制限、禁止している取扱い食品

ご飯類 (おにぎり、炒飯など)	5キャンパス (41%)
生クリーム	4キャンパス (33%)
生野菜	4キャンパス (33%)
カップ麺以外の麺類	1キャンパス (8%)
生フルーツ (ジュース含む)	2キャンパス (17%)

3 制限、禁止している調理方法・管理

前日の調理	6キャンパス (58%)
食器の使いまわし (使い捨てのみ利用)	6キャンパス (58%)
水場以外での食品のカット	4キャンパス (33%)
手袋をしない調理	1キャンパス (8%)

にぎり、炒飯など)」(5キャンパス)、「生クリーム」「生野菜」(4キャンパス)の順が多かった。禁止している調理方法は「前日の調理」(6キャンパス)、「食器の使いまわし」(6キャンパス)、「水場以外での食品のカット」(4キャンパス)の順が多かった。

4. 文化祭開催中の巡視の有無

巡視は12キャンパスすべてで実施していた。巡視の頻度は「午前・午後1回ずつ」(5キャンパス)、「1時間に1回」(4キャンパス)、「決まっていない」(2キャンパス)、「1時間に1回以上」(1キャンパス)であった。

5. 手指消毒薬の使用の有無

手指消毒薬は8キャンパスが使用していた。その購入及び管理は学生(5キャンパス)、大学教職員(2キャンパス)、その他(1キャンパス)であった。

6. 衛生講習会の実施の有無

衛生講習会は8キャンパスで実施しており、

4 巡視の実施頻度

午前・午後1回ずつ	5キャンパス (42%)
1時間に1回	4キャンパス (33%)
決まっていない	2キャンパス (17%)
その他	1キャンパス (8%)

5 講師(衛生講習会実施8キャンパス中)

大学教職員	4キャンパス (50%)
保健所職員	3キャンパス (37.5%)
学生	1キャンパス (12.5%)

6 内容(衛生講習会実施8キャンパス中)

食品、調理方法の事前確認	8キャンパス (100%)
調理方法、加熱の仕方	7キャンパス (88%)
手洗いの仕方、手指消毒薬の使い方	6キャンパス (75%)
下痢症状など感染症	5キャンパス (63%)
最近の食中毒発生状況	5キャンパス (63%)

そのうち7キャンパスは学生が主催していた。講師は医師・保健師・管理栄養士(4キャンパス)、保健所職員(3キャンパス)、学生(1キャンパス)であった。衛生講習会の参加対象者は実施しているキャンパスすべてで出店団体の責任者であり、調理するすべての学生というわけではなかった。

講習時間は平均50分であった。

講習の内容は、「食品、調理方法の事前確認」(8キャンパス)、「調理方法・加熱の仕方」(7キャンパス)、「手洗いの仕方、手指消毒薬の使い方」(6キャンパス)、「下痢症状など感染症」(5キャンパス)、「最近の食中毒発生状況」(5キャンパス)であった。また、手洗いや食品カットの実習指導を行っていたのは1キャンパスのみであった。

講習会で使用している教材はプリント(5キャンパス)、パワーポイント(4キャンパス)であった。

6. 現状の指導に対する保健管理担当者、学事担当者の満足度

現状の指導について「満足している」は12キャンパス中6キャンパスであった。「一部不満, 不満」が3キャンパス, 「無回答」が3キャンパスであった。

考 察

今回, 調査した大学はいずれも大規模校であるが, 模擬店出店数は12店舗から134店舗まで様々な文化祭の規模であることがわかった。しかし, 出店数に関係なく食品衛生管理は食中毒予防の観点から重要である。食中毒発生件数は2007年で年間1500件であり, 月別の食中毒件数を見てみると2007年1月から4月には100件以下であったのに対して, 11月, 12月は170件を上回っている。この原因はノロウイルスによるものが大多数であり¹⁾, 今回の調査の結果, ほとんどのキャンパスで開催時期が11月であったことを考えると, より食中毒発生予防のための指導が重要になってくると思われる。

今回の調査結果より, 12キャンパス中10キャンパスで調理方法やメニューの詳細を確認していることがわかったが, 一方で禁止している内容や調理方法には違いがみられた。これは, 模擬店出店に関する法規が各行政で異なっていることに起因すると思われる。模擬店開催場所の外気温や湿度, 住居など地域の特性や, その地区で過去に発生した食中毒の原因により, 各行政で指導内容が異なっていると考えられるが, 調理責任者が曖昧である学生団体の調理に対する指導の場合は様々なトラブルを想定し, 特に厳しく制限することが望ましい。

また, 「手洗いの仕方, 手指消毒薬の使い方」を指導しているのは6キャンパスであったが, 手指消毒薬についてはその使用方法が正しくなければ効果はみられないことが報告されてい

る^{5), 6)}。しかし, 今回の調査では衛生講習会に実習を取り入れていたのは1キャンパスのみであり, ほとんどのキャンパスで座学中心の説明に終始していた。

また, 各キャンパスから挙げられた問題点として「保健所によって対応が異なる」「保健所の職員によって対応が異なった」「所在キャンパスの法規による違いから同じ大学内でもキャンパスが異なる場合, 指導の統一が難しい」という回答があった。保健管理担当者に迷いを生じさせないように, 学校で行われる学生による調理販売, という特性を鑑みて指導内容を全国的に統一させた上で, 地域性を考慮すべきであると考えられた。

2008年にA大学文化祭で学生が調理した食品による80人規模の食中毒患者が発生した際には, 文化祭の中止措置がとられ, 文部科学省や厚生労働省から大学側に厳しい注意があった。今回の調査でも現状の衛生管理・指導について「満足している」と回答し, 「学生である実行委員が徹底して行っている」としたキャンパスがある一方で, 「一部不満, 不満」のキャンパスの中には「大学の指導が不十分かもしれない」「食品衛生に対する学生の意識が低下している」「調理場での調理が徹底できない」「適当な調理場や手洗い場がない」といった回答が得られた。無資格で, 責任の所在が曖昧な学生団体に対し, 管理する大学側の調理に対する十分な指導が不可能であれば, 調理済み食品の販売に留めるなどの対策も必要だろう。

文化祭での食中毒発生に対する危機管理の徹底のため, 文化祭模擬店の運営・管理を学生だけに任せないことや, 指導を受けない学生には準備・調理をさせないといった厳しい指導を行うこと, 衛生管理の指導記録や巡視の記録をつけること, 実行委員の学生と協力して注意喚起することが重要であると考えられる。

今回の調査結果から、文化祭における食品衛生管理上の課題があることが判明した。今後は全国的なガイドライン作りや緊急時の対応手順に加え、文化祭模擬店のあり方を検討する時期にあると考えられた。

総 括

1. 首都圏私立8大学12キャンパスの文化祭における模擬店出店での食品衛生管理についてその指導方法や管理についてアンケート調査を行った。
2. 11キャンパスで事前の調理方法や食材の確認を行っていたが禁止する調理方法や食材には幅があり、文化祭開催中の巡視はすべてのキャンパスで行っていたがその頻度は多様であった。手指消毒薬の使用は8キャンパスであった。
3. 衛生講習会は8キャンパスで行っていたが、講師・内容・教材は各キャンパスで異なっていた。
4. 各キャンパスで指導方法・内容は異なり、問題を抱えている場合もあった。今後は全国的に統一された模擬店出店に対するガイドラインの作成が望まれる。

文 献

- 1) 国民衛生の動向. (財)厚生統計協会, p.280-281, 2007
- 2) 芋生眞子: 家庭科授業の調理実習におけるカンピロバクター食中毒. 食品衛生雑誌 47: 327-328, 2006
- 3) 古川勝也: バーベキューによるカンピロバクター食中毒. 食品衛生雑誌 45: 164-165, 2004
- 4) 南里清一郎: 細菌性食中毒と病原性大腸菌 O-157. 慶應保健研究, 15: 2-9, 1997
- 5) 星山こずえ, 他: 文化祭の模擬店活動におけるウエルパス使用の有用性. 慶應保健研究, 16: 41-45, 1998
- 6) 大ヶ瀬浩史, 他: 速乾性擦式アルコール手指消毒剤による指先・指間の消毒効果. 日環感, 10 (2): 31-34, 1995