

イベントや
お祭りでは

食中毒に注意!

『生もの』や『複雑な調理が必要なもの』は控えてください!



◆冷やしキュウリによるO157食中毒
平成26年7月、静岡市で開催された花火大会で提供された『冷やしキュウリ』を原因とするO157による食中毒で510名の患者が発生しました。
野菜の洗浄、消毒や漬込み工程の温度管理に不備がありました。

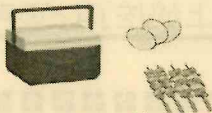
清潔&手洗い!



イベントやお祭りでは衛生管理が不備になりがちです。清潔な服装・調理器具を心がけ、石けんによる手洗いで常に清潔な調理ができるようにしましょう。手洗い場所に石けんや消毒液、ペーパータオルを設置しましょう。

食品を暑いところに放置しない!

外からとった仕出し弁当などは冷房のきいた部屋など涼しいところで保管し、なるべく早く食べましょう



食材はクーラーボックスで保存!

食品の作り置きはしない!

前日調理はダメ! 「調理してすぐ食べる」が食中毒予防の原則! あらかじめ行う作業は野菜の洗浄やカット等の下処理までとし、加熱調理は当日、現地で行いましょう。



加熱でも危険!

黄色ブドウ球菌に汚染された食品を長時間常温で放置していると細菌が増殖して、毒素を産生します。加熱をしても細菌は死滅しますが、毒素は残存し食中毒になります!

◆カレーライスによるウェルシュ菌食中毒
平成22年10月、金沢市で開催されたスポーツ少年団のイベントで提供された『カレーライス』を原因とするウェルシュ菌による食中毒で75名の患者が発生しました。
加熱後に常温で長時間放置しており、提供前の再加熱が不十分でした。

加熱済み品も安全ではありません!
食品の温度管理、当日調理の徹底を!

体調が悪い人に調理させない!

下痢・嘔吐の症状がある人は「ノロウイルス」などが手に付着していることがあります。これらはほんのわずかでも食品に付いただけで食中毒を起こします。
イベント開始前に従事者の健康確認を行い、体調が悪い人や家族の看病をした人は調理せず、他の作業へ!



◆もちつき大会で食中毒～ノロウイルス
平成22年1月、東京都内幼稚園でもちつき大会のもちを食べた園児ら154人が嘔吐・下痢などの症状を訴えた。
もちつき参加者にノロウイルス感染者がおり、手洗いが不十分な状態でもちをこねる作業をして感染が広がった。

加熱はしっかりしましょう!

食品の加熱は中心部まで充分行いましょう。屋外でも充分加熱ができるような設備を準備し、忙しい時間でもしっかり加熱しましょう。



食品の「お持ち帰り」は控えて!

「迅速に調理してすぐに食べる」が食中毒予防の基本です。
お客さまにも注意喚起しましょう!
「温かいうちにお召し上がりを」などの声掛けを!

包装された食品は表示をしましょう!

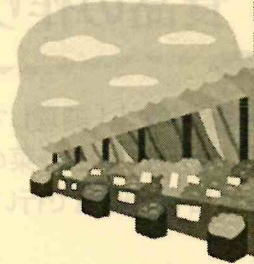
食品表示法により、臨時営業の時にも予め包装された食品には食品表示が義務付けられています。その場で加熱調理し、容器に入れるものは表示は必要ありません!

【生鮮食品の主な表示項目】

名称(農産物及び水産物(切り身又はむき身にしたものを除く)を除く) など

【加工食品の主な表示項目】

名称、保存の方法、消費又は賞味期限、添加物、製造者名、製造所所在地、アレルギー など



食べ物から目を離さないように注意しましょう!



食品への異物混入にも注意しましょう!

イベントやお祭りなど多数の人が集まる場所では、食品へ異物を混入したりする悪質なイタズラにも注意しましょう!