

イベントや
お祭りでは

食中毒に注意!



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。

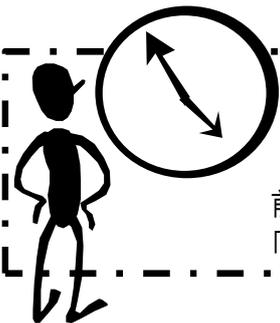
Cool

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です!



Quickly

体調が悪い人に調理させないこと!

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。



Health

◆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。



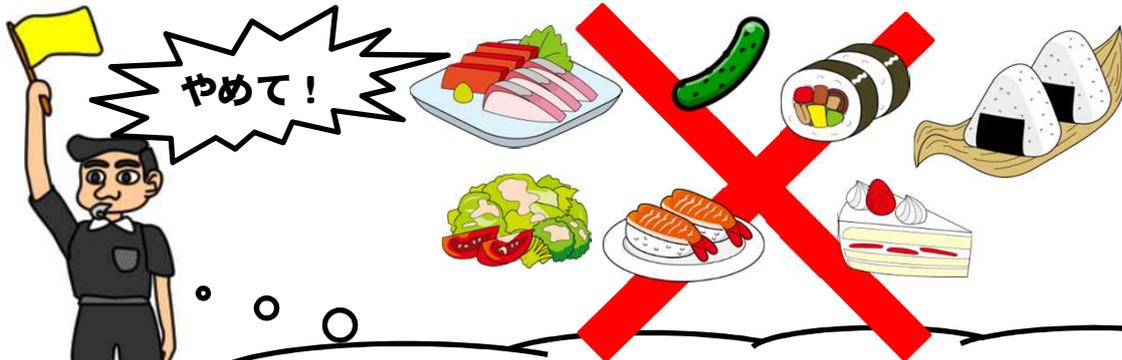
食品の「お持ち帰り」は控えて!

「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!

Attention

「生もの」や「いたみやすい食品」は控えて下さい！

屋外のイベントやお祭りで調理・提供する食品は、簡単で加熱調理ができるものにして下さい。



加熱調理しないもの：刺身、寿司、サンドイッチ、生菓子、生野菜など
複雑な調理行為をとるもの：幕の内弁当など

花火大会で「冷やしキュウリ」による0-157食中毒が！！

H26年7月に静岡市で開催された花火大会において、出店者が販売した「冷やしキュウリ」で450人以上という過去10年で最大規模の0-157食中毒が発生しました。この事件では、花火大会の現場において、浅漬け用の液体にキュウリを漬け込むなど、複雑な調理行為を行ったことが食中毒の原因と考えられています。

衛生管理の行き届かないイベント会場などでの『複雑な調理』や『生ものの提供』は止めましょう！！

注意 「火をとおすから大丈夫」は間違いです！！

黄色ブドウ球菌で汚染された食品を長時間常温で放置すると、菌が増殖して毒素を作ります。

毒素は火をとおしても分解されず食中毒を起こします！

食品は常温で放置しないこと！
前日からの仕込みもやめましょう！

手洗いをしていない手には黄色ブドウ球菌がいます

食べ物から目を離さないように注意しましょう！

◆文化祭のクレープで食中毒～黄色ブドウ球菌

平成20年6月、愛知県内大学の文化祭で模擬店のクレープを食べた来場者ら77人が嘔吐の症状を訴えた。

クレープの残品や学生の手から黄色ブドウ球菌が検出された。また、クレープの生地600枚を前日夜から作り置きしていた。

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！