

楽しい思い出は適切な衛生管理から 食中毒に注意しましょう！

《イベントやお祭りでの衛生管理について》

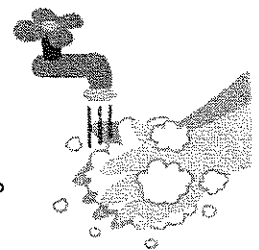
屋外での調理の基本は「簡単」、「加熱」！

弁当など複雑な調理行為を伴う食品、おにぎり、冷やしキュウリなど加熱行為を伴わない食品、刺身、カットフルーツなどのナマモノの提供は避けましょう。

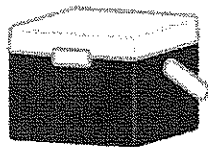


基本の手洗いを忘れずに！

食品を清潔に取り扱う上で手洗いはとても重要です。屋台、トイレの手洗い場所にハンドソープとペーパータオルを設置しましょう。調理に関わる方に手洗いの周知を行いましょう。



食品の保管、温度管理に注意！



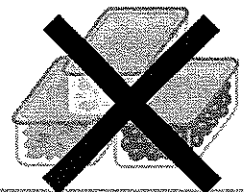
お肉や冷凍品など冷蔵冷凍管理の必要な食材・食品はクーラーBOXに保管しましょう。

お菓子やお弁当などは直射日光の当たらない場所に置きましょう。食品を暑い場所に長時間置くのはやめましょう。

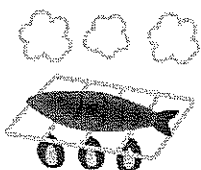


前日調理、作り置きはやめましょう！

前日調理や作り置きを行ったことによる食中毒事件が多発しています。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。



加熱はしっかりしましょう！



食品の加熱は中心部まで確実にに行いましょう。屋外でも十分に加熱できる設備を準備し、忙しい時間でもしっかり加熱するようこころがけましょう。



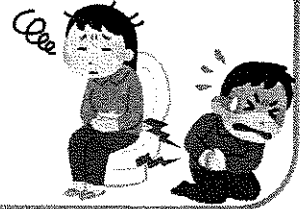
松江保健所 食品衛生課 食の安全係 0852-67-7570

令和3年4月作成

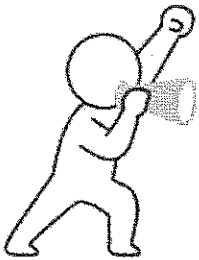
体調が悪い人には調理させない！

下痢・嘔吐の症状がある人は「ノロウイルス」などに感染しているおそれがあり、新たな食中毒の感染源となる可能性があります。

イベント開始前には、調理従事者の健康確認を必ず行いましょう。体調が悪い人やその看病にあたった人は、絶対に調理にたずさわらないようにしてください。



食品の持ち帰りは控えるよう呼びかけを！



持ち帰りされた食品が「いつ・どこで・どんな」扱いを受けるか、完全に掌握することはできません。

適正な取り扱いを受けていない食品を食べることは、場合によっては取り返しのつかない事態を招くこともあります。

食品の持ち帰りは控えるよう呼びかけをお願いします。

◆カレーライスによるウェルシュ菌食中毒

平成29年3月、東京都内の幼稚園の行事で提供された『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87名の患者が発生しました。

前日に調理したカレーを常温で放置しており、提供前の再加熱が不十分でした。

◆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。

◆餅によるノロウイルス食中毒

平成29年1月、愛媛県の保育所で行われた餅つき大会で提供された『餅』を原因とするノロウイルスによる食中毒で85名の患者が発生しました。

調理者の健康確認が行われておらず、手洗い、手袋着用が徹底されていませんでした。

◆鶏肉の寿司によるカンピロバクター食中毒

平成28年4月～5月、全国5会場で開催された「肉フェス」のうち、東京都と福岡県の2会場で『鶏肉の寿司』を原因とするカンピロバクターによる食中毒で875名の患者が発生しました。

鶏肉を十分加熱することなく提供されていました。

□指導助言事項
