

イベント・お祭りを楽しく安全に／

食中毒に注意！！



イベントやお祭りでは衛生管理がおろそかになりがちです。

✓ **食中毒予防対策を再確認しましょう**

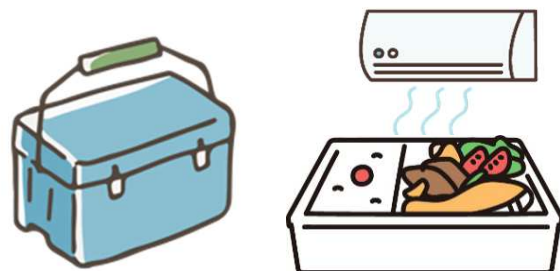
予防対策の基本① 清潔 & 手洗い

- ・ 清潔な服装・調理器具を使いましょう
- ・ こまめに石鹸で手洗いをしましょう



予防対策の基本② 食品を暑いところに放置しない

- ・ 食材はクーラーボックスで保存しましょう
- ・ 仕出弁当などを注文した場合は、冷房の効いた涼しい部屋で保管しましょう



予防対策の基本③ 食品の作り置きはNG!!

- ・ 『調理したらすぐ食べる』が原則です
- ・ 前日調理は可能な限りやめましょう

食品の『お持ち帰り』は控えるようお客様にお声掛けをしましょう



予防対策の基本④ 体調が悪い人に調理をさせない

- ・ ノロウイルスはほんのわずか食品についただけでも食中毒が起こります
- ・ 嘔吐や下痢の症状がある人は、調理を控えましょう



⚠ 加熱調理が基本 ⚠

花火大会で『冷やしキュウリ』によるO157食中毒

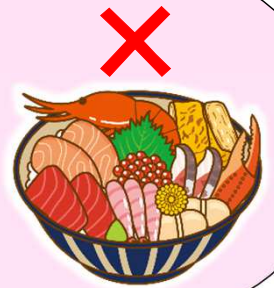
平成26年7月に、静岡市で開催された花火大会において、出店者が販売した「冷やしキュウリ」で患者450人以上という過去最大規模のO157食中毒が発生しました。



◆原因(推定)◆

- ✓ 現場で浅漬け用の調味液にキュウリの漬け込みを行った
- ✓ 原材料の洗淨不十分
- ✓ 漬け込み中の温度管理不十分

- ✓ 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はやめましょう
- ✓ 生ものの提供も控えましょう



⚠ よくある勘違い ⚠

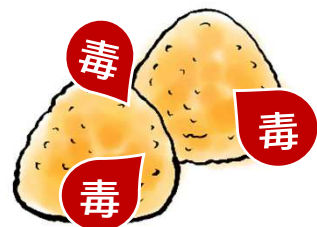
『火を通すから大丈夫』とは言えません!!



にぎる



焼く



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

手洗いをしていない手には黄色ブドウ球菌がいます

火を通してても**毒素**は残り、食中毒を起こします

- ✓ 食品は常温で放置しないようにしましょう
- ✓ 前日からの仕込みも可能な限りやめましょう