

# イベント時の食中毒予防

イベントでの食品の調理・販売は、常に食中毒のリスクと隣り合わせです。計画段階からしっかりと準備し、安全な食品を提供できるよう衛生管理してください。

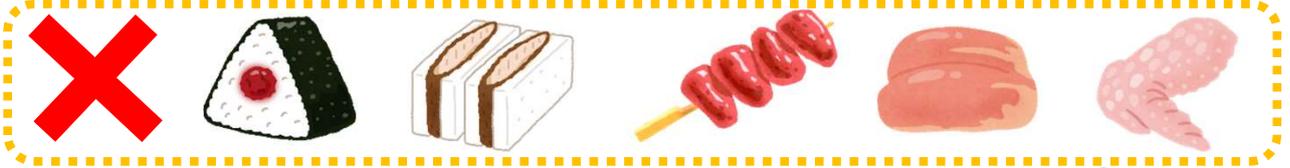
## メニューの選定

### □現場で調理する品目

☞「**中心までしっかり加熱できて、全体がアツアツのままお客さんに提供できる**」もの

×加熱後に手を加える食品 … 例) おにぎり、サンドイッチ、そうめん

×中心まで火が入りにくい食品 … 例) 生肉を使った焼鳥・唐揚げ



☞材料は、**現場で下処理不要のもの・あらかじめ加熱済み**のものを使用  
例) カット野菜、カット済の食肉、無洗米、加熱済の冷凍食品



×自宅で野菜を切って持ってくる

×焼鳥の串を刺して持ってくる

### □現場で販売する品目

「**必要な許可・届出された施設で衛生的に製造され、正しく食品表示されている**」もの



## 設備・器具の準備

### □手洗い用設備

☞コック付きポリタンク（水道水を入れる）

☞排水を受けるバケツ

☞薬用せっけん ☞ペーパータオル

### □洗浄設備

☞コック付きポリタンク（水道水を入れる）

☞排水を受けるバケツ

### □保冷設備

☞冷蔵庫（電源が取れないときは、クーラーボックス+蓄冷材）

☞冷凍庫

### □使い捨て手袋

### □清掃用品

☞ウェットティッシュ

☞アルコールスプレー

### □ゴミ箱（フタつき）+ゴミ袋

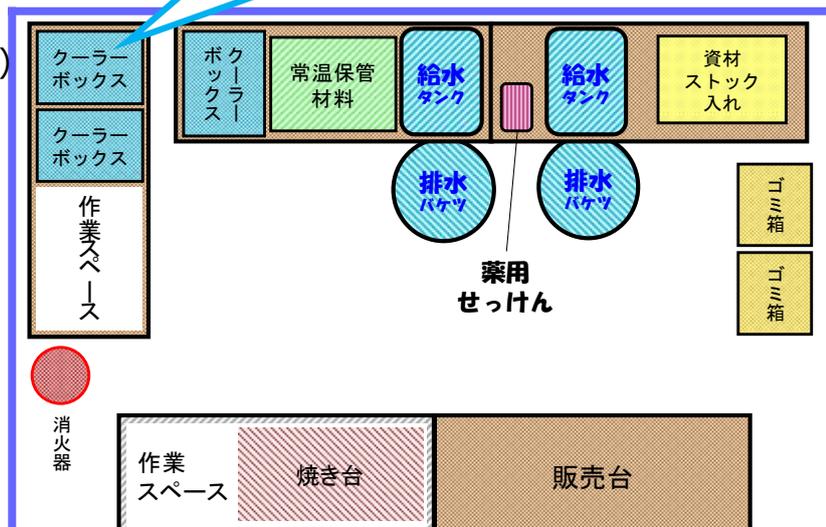
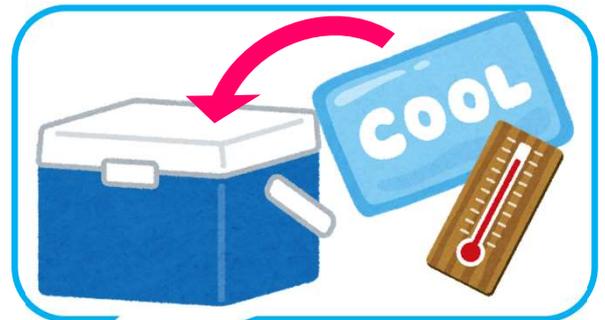
### □使い捨て食器

### □資材のストック等の保管容器（プラ製）

### □三方囲いテント

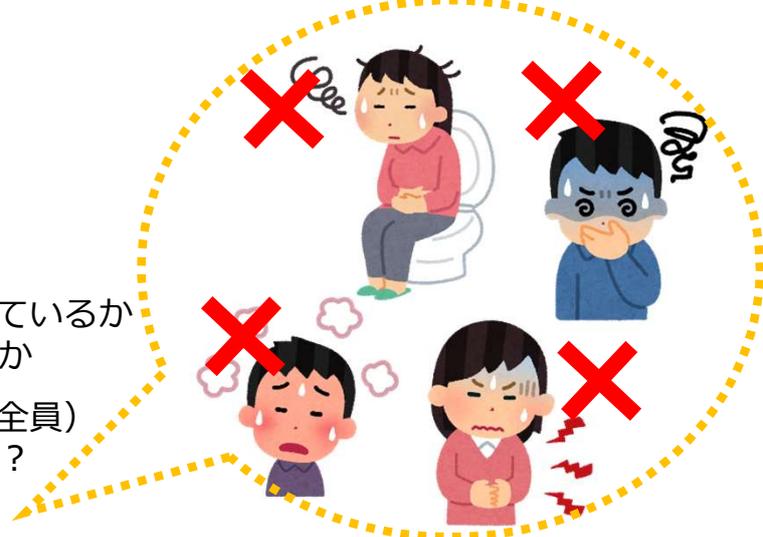
### □長机など作業台

など



# イベント当日のチェック

- 設備・器具が揃っているか
  - ☞ タンクに水道水を入れましたか？
  - ☞ 薬用せっけんは中身が入っていますか？
  - ☞ ペーパータオルは十分ありますか？
- 材料が揃っているか・・・保冷は適切にできているか  
材料に傷みはないか
- 調理従事者のチェック（食品の作業をする人全員）
  - ☞ 数日前～当日に次の症状は出ていませんか？
    - 嘔吐
    - 吐き気がある
    - 下痢
    - ふだんより便がゆるい
    - おなかがゆるい
    - 腹痛
    - 発熱
  - ☞ 手指に傷はありませんか？



**あてはまるものがある人は、調理・盛付け等の食品に触れる作業はやめましょう。**

※家族に同様の症状がある場合も、控えましょう

☞ 手指に傷がある場合、調理作業から外れるか、傷口を保護し、その上から使い捨て手袋を着用しましょう。



**傷口が化膿している場合、調理作業はやめましょう！**

# 調理・提供の際の注意点

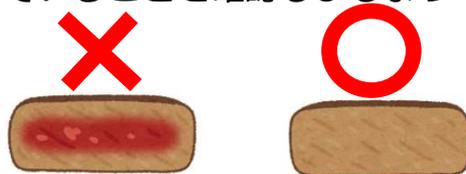
- 必ず、調理作業前に、薬用せっけんを使って手を洗いましょう
- 調理作業中も、こまめに手を洗いましょう
  - ・ トイレに行った後
  - ・ 食材を触った後
  - ・ 食品以外のものを触った後

15秒以上  
× 2回  
が効果的！！



- エプロン、三角巾などをつけ、衛生的な服装で調理しましょう
- 使い捨て手袋は、こまめに交換しましょう  
一度外した手袋は捨て、新しいものを使いましょう
- 中心までしっかり火が通っていることを確認しましょう

- × 生焼け
- × 全体的にぬるい



- 火が通ったら、すぐにお客さんに提供しましょう
- みそ汁、スープ、カレーなど、火が通ってすぐにお客さんに提供できないものは、火を消さずにアツアツのまま保管しましょう
- 盛付けには、おはし、スプーン、トングなどを使いましょう
- お客さんには、提供してすぐに食べてもらいましょう
- 販売のみの場合も、手洗い、温度管理をしっかり行い、食品に直接素手で触れないようにしましょう。

