



イベントに出店される皆様へ



食中毒事故発生防止のポイント

ポイント1



体調が悪い人は
調理しない！

ポイント2

調理の前、トイレの後は
必ず手洗い！



お会計の後も
必ず手洗い！

ポイント3

使い捨て手袋は
こまめに交換！



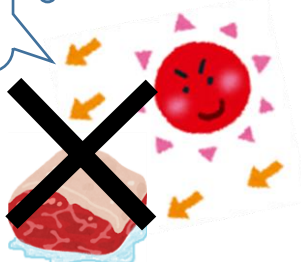
ポイントをしっかり押さえて、
安全な食品を提供し、
楽しいイベントにしましょう！



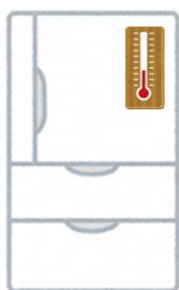
ポイント4

冷凍食材の解凍は
冷蔵庫等で行う！

室温解凍
禁止



食材は冷蔵
保存する！



食品は中心部まで
しっかりと火を通す！

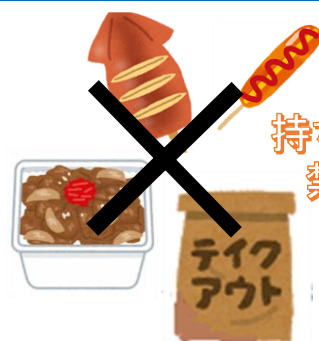


ポイント5

器具は使用の度に
洗浄・消毒する！



ポイント6



持ち帰り
禁止

持ち帰りはさせない！

＜イベント関係食中毒事例＞

発生日	イベント種類		原因食品	病因物質	特記事項	患者数
H26.7	静岡県	花火大会	冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌 O157	115 名入院。 露店経営者に損害賠償請求	509 名
H27.6	新潟県	地域祭り	カレーライス	ウエルシュ菌	残品からウエルシュ菌検出	19 名
H27.6	宮城県	地域行事	流しそうめん	ノロウイルス	水道の蛇口アタッチメントからノロウイルス検出	45 名
H27.7	兵庫県	地域祭り	ケバブ	サルモネラ菌	材料の一部が加熱されていなかった	13 名
H27.11	群馬県	大学学園祭	ケバブ	セレウス菌	自家製ソースからセレウス菌検出	35 名
H27.12	東京都	餅つき会	餅つき会でついた餅	ノロウイルス	餅を食べない 0～2 歳児発症なし	41 名
H28.5	福岡県	民間主催祭り	鶏ささみ寿司 鶏むね肉のたたき寿司	カンピロバクター	保存食・調理従事者の検便からカンピロバクター検出	108 名
H28.5	東京都	民間主催祭り	ハーブチキンささみ寿司	カンピロバクター		558 名
H28.7	奈良県	花火大会	ケバブ	黄色ブドウ球菌	材料から黄色ブドウ球菌検出	6 名
H30.12	東京都	餅つき大会	いそべ餅・きな粉餅	ノロウイルス	手指消毒不十分、 食品や器具の取扱い不適切	143 名
H 31.4	福岡県	イベント	タンドリーチキン	サルモネラ菌		7 名
R 1 . 5	新潟県	イベント	おにぎり	黄色ブドウ球菌	おにぎりから黄色ブドウ球菌検出	26 名
R1.10	広島県	イベント	サンドパン	ウエルシュ菌	サンドパンからウエルシュ菌検出	14 名
R 5 . 8	和歌山県	イベント	弁当	サルモネラ菌	1 人入院、1 人死亡	117 名
R 6 . 8	兵庫県	地域の祭り	アイスクリーム	サルモネラ菌		28 名

＜食品の取扱いにおける主な注意事項＞

- 1 非加熱の野菜の提供はできません。すべて加熱してください。
- 2 提供する食品は中心部まで十分に加熱してください。作り置きはしないでください。
- 3 加熱調理後のカットや和えるなどの複雑な調理行為をした食品の提供はできません。
- 4 米飯は食中毒の危険性が高いため、なるべくレトルト殺菌された容器包装済みのものを使用してください。炊飯する場合は、炊きあがり後 2 時間以内に喫食できるように提供してください。
- 5 かき氷の氷は市販品を使用してください。自宅で製造した氷を使用することはできません。かき氷にかけるシロップは、常温保存可能な市販品のみ使用することができます。
- 6 ジュースの提供は、市販の清涼飲料水の小分けに限ります。果物等をその場で搾汁する生ジュースの提供はできません。
- 7 アイスクリーム類は、市販のアイスクリーム類を小分けする場合に限り提供することができますが、ソフトクリーム（ソフトクリームフリーザーにソフトミックス等を投入し製造したもの）の提供はできません。
- 8 クレープには、市販のチョコソース、ジャム、常温保存可能なクリームを使用することができますが、生や缶詰フルーツなどのトッピングをすることはできません。
- 9 ハンバーガー類は、具を挟んだ後に再度加熱してから提供してください。なお、挟む具は野菜も含め、すべてその場で加熱調理したものに限りします。

体調不良者が発生した場合は、すぐに医師の診察を受けてください。

また、食中毒が疑われる場合は、速やかに保健所へ報告してください。