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」！

屋外や簡易な設備で調理をすることはリスクを伴います。
冷やしきゅうりなどの加熱しない野菜料理やカットフルーツ、
刺身など生ものの提供、複雑な調理、盛り付けは避けましょう。

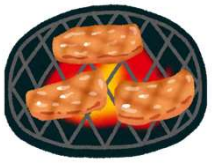


前日調理、作り置きはやめましょう！

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。



加熱は中心部までしっかりしましょう！



食品の加熱は中心部まで確実に行いましょう。
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。



食品の保管、温度管理に注意！





肉類や冷凍品など冷蔵・冷凍管理の必要な食材・食品はクーラーBOX
等に保管しましょう。
食品を高温の場所に長時間置くことは避け、直射日光が当たらない場
所に置きましょう。

食品の持ち帰りは控えるよう呼びかけを！



調理から時間が経過すると、細菌性食中毒のリスクが高まります。
持ち帰りの間に温度の上昇、異物の混入など、食中毒等の事故へつな
がる可能性があります。
食品はその場で食べて、持ち帰りは控えるよう呼びかけをお願いします。

松江保健所　食品衛生課　食の安全係　0852－67－7570

令和6年7月作成

体調が悪い人には調理させない！

下痢・嘔吐等の胃腸炎症状がある人は「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、調理担当者の健康確認を必ず行いましょう。
体調の悪い人は絶対に調理にたずさわらないようにしてください。
また、家族（同居人）に体調が悪い人がいないことを確認し、
看病にあたった人は調理にたずさわらないようにしましょう。



基本の手洗いを忘れずに！

2度洗いがオススメ

食品を清潔に取り扱う上で手洗いはとても重要です。
手袋を着用していても、手が汚れていれば着脱時に手袋を汚染することがあります。
屋台、トイレの手洗い場所にﾊﾝﾄﾞｿｰﾌﾟとﾍﾟｰﾊﾟ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。



イベント等で発生した食中毒事件

◆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。



◆タンドリーチキンによるサルモネラ菌食中毒

平成31年4月、福岡県で開催されたイベントで提供された『タンドリーリキン』を原因とするサルモネラ菌による食中毒で7名の患者が発生しました。

鶏肉の加熱が不十分であり、調理中の手洗いも不十分でした。



◆おにぎりによる黄色ブドウ球菌食中毒

令和元年9月、大阪府で開催されたイベントで提供された『おにぎり』を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒で27名の患者が発生しました。

調理者の手洗いが不十分であり、調理した食品を常温で保管しており温度管理が不十分でした。

