



安全で安心な食品を提供するためのお願い

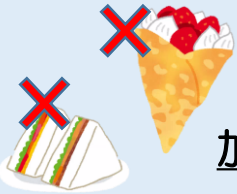
お祭りやイベント等の催し物において提供された食品によって食中毒等の事故が発生した場合、せっかくの催し物が台無しになるだけでなく、主催者側の責任が問われます。また、家庭内での食事とは異なり、不特定多数の方が喫食されますので、衛生管理に十分留意し、**安全で安心な食品の提供**に心がけ、楽しい催し物にしましょう。

注意点 ① 複雑な調理が必要な食品や生ものを提供しないこと！！

<リスクが高い食品の例>

- ・おにぎり ・サンドイッチ ・刺身 ・海鮮丼 ・生菓子類
- ・生クリームが使用された菓子類 ・サラダ ・冷やしきゅうり など

加熱調理を伴う簡易な加工の食品のみ提供しましょう。



注意点 ② 関係者の健康確認を必ずすること！！

当日体調不良の者や過去1週間くらいの間以下に症状のあった者には調理させない
<チェック項目>

- ・下痢 ・腹痛 ・おう吐 ・吐き気 ・発熱 ・手指の傷 など



注意点 ③ 食品は衛生的に取り扱うこと！！

- ・ 前日調理は行わず、**当日に調理**すること
- ・ 自宅で調理・製造した食品の提供、販売は控えること
- ・ 前日に仕込みをする場合、**清潔な場所**で行い、仕込み後の食材は適切に保管すること
- ・ 原材料はクーラーボックス等を活用し、**温度管理**を適切に行うこと
- ・ 直接食品に触れる作業では、手洗いを適切に行い、**衛生手袋**等を使用すること
- ・ 加熱調理食品は、中心部まで**十分に加熱**すること
- ・ 食品の提供時には、持ち帰らせず、**その場で喫食**するよう周知すること



注意点 ④ 食品を扱う前には必ず手洗い！！

- ・ 当日、会場内には十分な数の手洗い場所を設けること
- ・ 水道水を確保し、石けん、消毒薬を必ず備えること
- ・ タオルの共用は厳禁 ペーパータオルを備えること

作業前、トイレ使用后、お金を触ったあとは手洗い励行



食品を提供することは大きな責任を伴います。安全で安心な食品提供することは義務です。食品事故（食中毒、異物混入）を防ぐために、イベントの関係者全員に周知徹底を図りましょう。

食中毒予防の3原則は、食中毒菌を ①つけない ②ふやさない ③やっつける です。

<注意事項>

開催内容によっては、短期間であっても営業許可が必要となる場合があります。届出内容に変更がある場合は事前に保健所にご相談ください。

～臨時営業でも食中毒は起きます～

事例① 鶏肉の串焼きで食中毒

島根県で発生

平成28年7月、松江市で開催されたイベントの屋台で提供された「鶏肉串焼き（推定）」を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました。最終的に31名の患者が発生しました。

黄色ブドウ球菌とは？

黄色ブドウ球菌はヒトの皮膚や粘膜に常在する細菌です。健康なヒトにも存在しますが、特に傷口には多く存在しています。そのためおにぎりなどのヒトが直接接触する食品が多くの場合、食中毒の原因となります。また、黄色ブドウ球菌自体は熱に弱いのですが、黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は熱に強く加熱しても無毒化されません。

手に傷があるときは調理
しないようにしましょう



事例② サンドパンで食中毒

令和元年10月、広島県で行われたイベントで提供された「サンドパン」を原因とするウェルシュ菌による食中毒が発生しました。サンドパンに使用したミートソースを調理後に常温放置したことが原因だったと推測されています。

煮込み料理
は要注意！



知っていますか？ 加熱をしても起こる食中毒があります！！

『しっかり加熱すれば食中毒は起こらない』と思っている方も多いかと思いますが、食中毒を起こす細菌の中には熱に強いものもあります。ウェルシュ菌もその一つです。ウェルシュ菌は熱に強い特殊な殻（芽胞）を作ることで、加熱後も生き残ります。さらにその調理品が室温で放置されたときに、芽胞から発芽して増殖を繰り返し、その結果食中毒を引き起こします。調理したものを室温で放置するのは厳禁です。

事例③ 冷やしキュウリで食中毒

平成26年7月、静岡県で行われた開催された花火大会の屋台で提供された「冷やしキュウリ」を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。患者は510名、このうち114名が入院するという非常に大規模な食中毒事件となりました。

なぜ食中毒が起きてしまったのか
《当日の様子》

考えられる原因は…

- ・作業場所が衛生的ではなかった
- ・キュウリの洗浄が不十分だった
- ・キュウリの殺菌工程がなかった
- ・温度管理が不適切であった

食品の不衛生な取扱いが食中毒の発生につながった。

作業は車内（野外）
で行われていた



下処理したキュウリ
をポリバケツで漬け
込み

食中毒を起こした責任は重い

令和3年3月11日、患者らが起こした裁判で、静岡地裁は露天商に対して1167万円の賠償を命じた。