

## 祭礼・催事・学校祭における食中毒の予防について

地域のお祭りやイベント、学校祭などでの飲食はお客様の楽しみのひとつです。営業・非営業によらず、不特定多数に提供される食品は安全で衛生的であることが必要です。

しかし、催事等での調理には、普段飲食業に携わらない方が調理を行うことや、大量調理を要因とする「食中毒」の危険性が潜んでいます。

次のことに注意し、安全で衛生的な食品の提供を心がけましょう。

- 下痢、嘔吐、発熱など体調がすぐれないとき、手に傷があるときは調理をしない。
- 手は石けんをよく泡立てて洗い、ペーパータオル等で拭いたあとアルコールスプレーで消毒する。  
\* 調理前、トイレの後、肉や魚を扱った後はとくに丁寧に洗いましょう。
- 要冷蔵品は必ず冷蔵庫で保管する。
- 肉や魚の下処理に使う調理器具は専用とし、使用後はよく洗浄消毒する。
- 中心部まで充分に加熱する。
- 前日調理や大量の作り置きをせず、調理後すぐに提供する。
- 施設の規模や冷蔵設備、調理人数に見合ったメニュー、食数にする。
- 含まれるアレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生等）を把握しておき、正しく伝えられるようにする。

### 過去の事例

#### クレープの黄色ブドウ球菌食中毒

学園祭でクレープを食べた来場者や学生77名が嘔吐、腹痛等を起こした。

- ・手指の消毒をしていなかった。使い捨て手袋やマスクを着用しないで調理した。
- ・前日の夜に生地を焼き、一部を常温保管した。

#### かき氷のカンピロバクター食中毒

保育園の納涼祭でかき氷を食べた園児や家族、一般住民ら54名が下痢、発熱等を起こした。

- ・食用の氷がなくなったので冷却用の氷を使ってかき氷を作った。
- ・氷もしくは氷を入れた容器がカンピロバクターに汚染されていた。

他に、焼きそばのセレウス菌食中毒、お好み焼き、たこ焼き、肉焼き串のサルモネラ食中毒なども発生事例があります。

お問い合わせ先  
長野市保健所食品生活衛生課（若里6-6-1）  
電話：026-226-9970  
FAX：026-226-9981

できていますか？

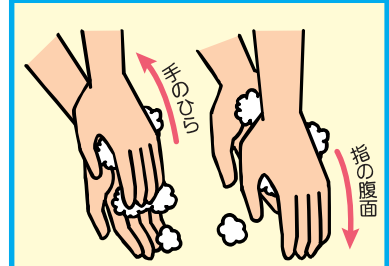
# 衛生的な手洗い



**1** 流水で手を洗う



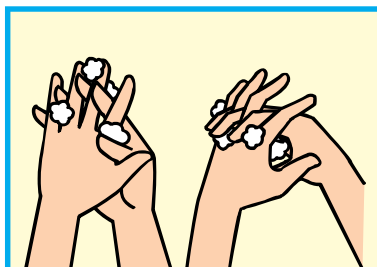
**2** 洗剤を手に取り



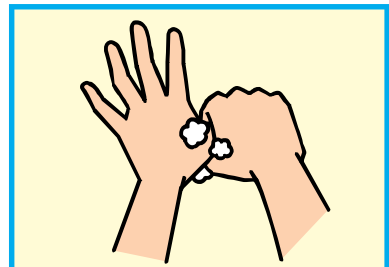
**3** 手のひら、指の腹面を洗う



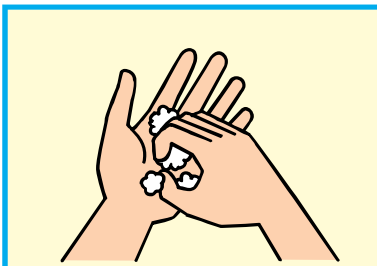
**4** 手の甲、指の背を洗う



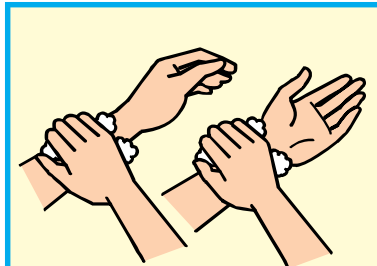
**5** 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



**6** 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



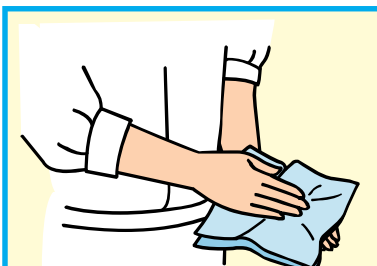
**7** 指先を洗う



**8** 手首を洗う(内側・側面・外側)



**9** 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



**10** 手をふき乾燥させる



**11** アルコールによる消毒

**2度洗いが効果的です!**

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。