

バザーなどで食品を取り扱う場合の食中毒予防

学校などのバザー、自治会などが開催する祭りや餅つき大会等の行事などで食品を取り扱う場合は、食中毒を予防するため、次のことに注意しましょう。なお、食中毒や食品の取扱いについてご不明な点がございましたら、保健所にご相談ください。

調理する人(食品等に触れる人)

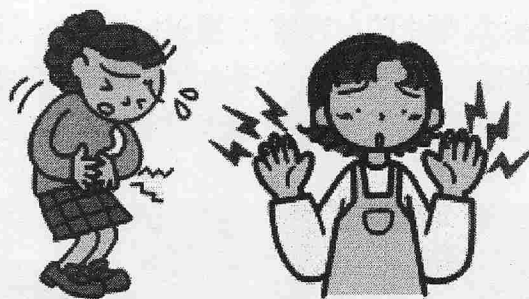
- ◆ 清潔な服装を心がけましょう。
- ◆ 爪を短く切り、清潔な衣服、帽子、履物を身につけましょう。必要に応じて、使い捨ての清潔な手袋とマスクを使用しましょう。
- ◆ 時計、アクセサリは外して調理をしましょう。
- ◆ 下痢・腹痛などの胃腸炎症状・発熱・手指に傷のある人などは、調理しないようにしましょう。
- ◆ 調理前、用便後は、手を十分に洗浄・消毒しましょう。特に、直接食品に触れる人は、こまめに念入りに手洗いをしましょう。



清潔な服装



手指は洗浄・消毒
(アクセサリ類は外す)



下痢、手指に傷のある人は調理をしない

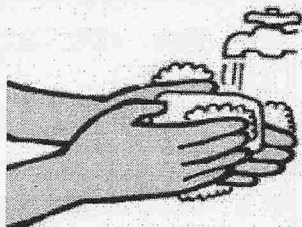
手洗いの方法

ポイント! (詳しくはこちら⇒「[手洗いで食中毒を防ぎましょう](#)」)

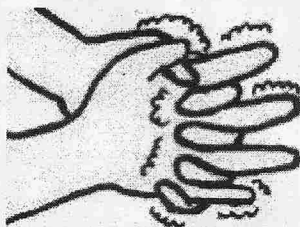
- ◆ 衣類のそで口はひじ上までまくりあげる。
- ◆ 冷水より温水の方が汚れがよく落ちます。
- ◆ ハンカチやタオルの共用はせず、必ず個人のものを使いましょう。ペーパータオルも有効です。
- ◆ アクセサリ(指輪、腕時計等)は外す。
- ◆ 両手とも手指、手首までしっかり洗う。

⇒印刷はこちら ([「正しい手洗い」のやり方](#)) 施設に掲示するなどし、手洗いを徹底しましょう。

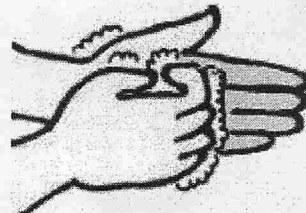
1 せっけんをつけて泡だてる



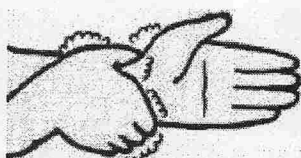
2 手をくんで指の間を洗う



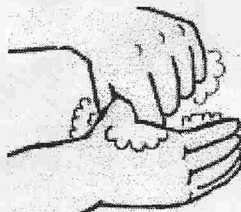
3 手のひらをひっかくように洗う



4 手首をにぎってまわす



5 親指をにぎってまわす



6 水で、よくあらい流す
きれいなハンカチでふく



調理品目

- ◆ 生もの(刺身など)、米飯類(おにぎりやお寿司など)は扱わないようにしましょう。
- ◆ 簡単に調理できるものにしましょう。
- ◆ 提供前にしっかり加熱しましょう。
- ◆ その場で食べることのできるものを、持ち帰りのできない容器で提供しましょう。(時間が経過すると食中毒のリスクが高まります。)

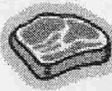
(注意)

・つきたて餅等は、過去に食中毒になったことがありますので、十分気をつけてください。

調理場所・調理器具など

- ◆ 調理器具は、洗浄・消毒したものを使いましょう。
- ◆ 食品は衛生的な容器で提供しましょう。(使い捨て容器も有用です。)
- ◆ 調理は、衛生的で、水道水など飲用適の水が十分確保できる場所で行いましょう。
- ◆ 食品を保管する場合は適切な温度で衛生的に保管しましょう。

特に注意が必要な食中毒の原因菌等

菌の名前	特徴	原因となりやすい食品	主な症状
<u>ノロウイルス</u>	・冬～春期を中心に1年中発生する。 ・少しのウイルスでも発症する。	・調理従事者の手指等を介して汚染された食品 ・加熱不十分な二枚貝	下痢、嘔吐、腹痛、吐気等 【潜伏期間】 24～48時間
<u>カンピロバクター</u>	・少しの菌でも発症する。 ・動物に広く分布する。(牛、鶏、豚、ペット等) 	・生肉(肉の刺身など) ・加熱不足の肉 	発熱、下痢、腹痛等 【潜伏期間】 2～7日
<u>腸管出血性大腸菌 O157、O111 など</u>	・強い毒素をだす。 ・子どもや高齢者は重症となることがある。	・生肉(肉の刺身など) ・加熱不足の肉	下痢、血便、発熱、嘔吐等 (重症の場合は死亡することもある) 【潜伏期間】 12時間～8日間 
<u>サルモネラ</u>	・動物やヒトなどに広く分布する。	・生卵、加熱が不十分の卵料理 ・加熱不足の肉 	下痢、腹痛、発熱、嘔吐等 【潜伏期間】 5～72時間
<u>黄色ブドウ球菌</u>	・ヒトの傷口や鼻の中などにいる。 ・食品についた菌が増え、毒素をだす。 	・おにぎり、お菓子、お弁当(主に手作りのもの) 	吐気、嘔吐、下痢、腹痛等 【潜伏期間】 1～5時間
<u>セレウス</u>	・食品中で増殖すると毒素をだす。 ・自然環境中に広く分布する。 ・4～50℃で発育する。	・室温に放置した米類(ピラフ等)、麺類(スパゲティ等)など 	嘔吐型：吐気、嘔吐等 下痢型：下痢、腹痛等 【潜伏期間】 嘔吐型：1～5時間 下痢型：8～16時間

〒731-0193

広島市安佐南区古市一丁目33番14号

広島市保健所安佐南区分室

Tel 082-831-4563