



お祭り・催事における



食中毒の予防について

尼崎市保健所 生活衛生課

毎年、地域のお祭りやイベントなどの模擬店で調理したものが原因と考えられる食中毒事故が発生しています。普段調理に慣れない人が長時間、大量に調理を行うことで思いがけない事故につながる可能性があります。次のことに注意し、安全で衛生的な食品を提供できるようにしましょう。

● 調理、提供した食品に対する責任があることを十分認識しましょう！

模擬店であっても、調理・提供した食品に対する責任は一般の飲食店などの営業者の場合と変わりません。食中毒などの事故を起こせば責任は免れません。また、臨時的な模擬店では食品の調理・提供の設備が十分に整わないため、提供食品はできるだけ簡単な調理で、食品の取扱いが必要最小限のものにしましょう。

● 取扱うことができる品目

1 食べる直前に加熱調理工程があるもの

例：焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きうどん、ラーメン、冷凍食品などの既製品を加熱するもの（フライドポテト、フランクフルト、焼き鳥など）、ポップコーン、ベビーカステラなど

2 市販品の販売

包装済みのものは、開封せずにそのまま提供してください。包装されていないものは、ほこりや細菌が入らないよう、保存ケースなど防塵効果のある設備を設けてください。

販売する場所では、直射日光を避けるなど、個々の食品に記載されている保存方法を守りましょう。

例：スナック菓子、瓶・缶詰食品など

3 市販品の小分け（アイスクリーム類、清涼飲料水など）

防塵効果のある設備のもと、市販品を適正に保存し、食品や器具を衛生的に取扱うことができる場合のみ取扱うことができます。市販品をそのまま販売する場合と同様に、個々の食品に記載されている保存方法を守りましょう。

4 場合により認められるもの

綿菓子を取扱う際は、防塵効果のある設備のもと、器具や割り箸などは衛生的に取り扱い、調理時は素手で触れないように衛生手袋を使用してください。

かき氷を取扱う際は、原材料である氷は市販品を使用し、調理師などの食品衛生の知識を有する資格を持っている者（食品衛生責任者）が従事する必要があります。そのうえで、防塵効果のある設備のもと、器具などを衛生的に取り扱い、調理時は素手で触れないように衛生手袋を使用してください。

● 取扱うことができない品目

1 食べる直前に加熱工程がないもの

例：手作りのアイスクリーム、手作りの飲料水（フレッシュジュース、スムージーなど）、生のフルーツを用いた菓子類（フルーツポンチ、チョコバナナなど）、キュウリの一本漬、生クリームやカスタードを用いた菓子類（クレープ・パフェなど）、加熱後冷却する麺類（そうめん）など

2 調理・加工工程が複雑なもの

例：弁当、サンドイッチ、パフェ、おにぎりなど

3 特別な温度管理を要するもの

例：サラダ、刺身、寿司など

● 注意事項

1 調理施設の点検

- （１）原則屋内で調理を行うこと。やむを得ず屋外で調理を行う場合は、雨水、ほこり、直射日光などを防止できる３方囲いのテントの中で行うこと。
- （２）調理・加工する場所は、部外者が立ち入らないよう区画すること。
- （３）手指の洗浄消毒液（アルコールなど）を備えること。
- （４）廃棄物を衛生的に処理できるゴミ箱（ふた付きポリバケツなど）を備えること。
- （５）食品、器具などを衛生的に保管する設備を用意すること。

2 調理従事者の衛生管理

- （１）下痢・発熱などの症状がある場合、直接食品を触る作業はしないこと。
- （２）手指や顔面に傷がある場合、直接食品を触る作業はしないこと。
- （３）清潔な衣服を着用し、帽子などで髪の毛が落ちないように注意すること。
- （４）爪を短くし、マニキュアを落とし、指輪や腕時計は外すこと。
- （５）必要に応じて衛生手袋を使用すること。
- （６）開催日の７日以上前に検便を行って、結果に異常がないことを確認し、異常がある場合は直接食品を触る作業はしないこと。

3 調理中の取扱い

- （１）調理は、原則当日に行うこと。
- （２）原材料として使用する食品は、消費期限又は賞味期限内のものであること。
- （３）適切な手洗いを行うこと。
- （４）加熱する際は、中心部まで十分に加熱すること。（８５℃・９０秒以上）
- （５）調理する人は金銭のやり取りを行わないこと。
- （６）食器類は使い捨てのものを使用すること。
- （７）客には、家庭への持ち帰りをせず、速やかに食べるように注意を促すこと。

自宅での準備をしてはいけません！

原材料の保管や下処理（前もって野菜や肉を切っておくなど）は当日のテント内か、飲食店などの衛生の確保がなされていると保健所が認める場所でしか行ってはいけません。そのため、自宅の冷蔵庫で食材を保管したり、台所で下処理をしたりしてはいけません。

4 原材料の取り扱い

- (1) 原材料は当日使用分のみ購入すること。出店が2日以上の場合、食材は1日ごとに使い切ること。
- (2) 直射日光が当たらない場所で保管すること。
- (3) 要冷蔵食品（茹でダコ、肉など）を使用する場合は10℃以下で冷蔵保管するために温度計を備えた冷蔵設備（冷蔵庫やクーラーボックスなど）を使用すること。また、冷凍が必要な場合は必ず冷凍設備を使用すること。

● お祭りにおける食中毒事例

毎年、お祭りなどの模擬店で提供された食品による食中毒が発生しています。

発生	発生場所	催事	原因食品	原因病原体	患者数
H20年6月	愛知県	大学学祭	クレープ	黄色ブドウ球菌	77人
H26年7月	静岡県	花火大会	きゅうりの一本漬	腸管出血性大腸菌 0157	510人
H28年4月 H28年5月	東京都 福岡県	肉フェス	鶏ささみ寿司 鶏むね肉たたき寿司	カンピロバクター	609人 266人
H28年7月	奈良県	花火大会	ケバブ	黄色ブドウ球菌	6人
H29年7月	長野県	祭り	牛串	サルモネラ	47人
H29年11月	千葉県	祭り	サザエごはんおにぎり	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	17人
H30年7月	秋田県	花火大会	牛バラ焼きそば	黄色ブドウ球菌	17人
H30年12月	東京都	餅つき大会	餅	ノロウイルス	143人
H31年9月	大阪府	音楽イベント	炊き込みごはんのおにぎり	黄色ブドウ球菌	26人
R1年10月	広島県	イベント	サンドパン	ウェルシュ菌	14人
R4年8月	秋田県	祭り	屋台で提供された食事	黄色ブドウ球菌	2人
R5年8月	北海道	音楽イベント	出展ブースが提供した食事	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	6人

お祭りで慌ただしいと、調理が煩雑になってしまうことがあります。少しの油断が大きな事故につながるため、食品の取扱いには十分に気をつけましょう。



● 食中毒予防の3原則（つけない・ふやさない・やっつける）

模擬店では簡易な施設で調理を行うため、食中毒が起こるリスクも高まります。**食中毒菌は常温で爆発的に増えますが、目に見える変化はなく、味や臭いも変わりません。**食中毒予防対策をしっかりと行いましょう。

1 つけない（清潔）

魚や肉、野菜などの食材に付着している食中毒菌などが手指や調理器具などを介して調理済みの食品を汚染することがあります。手指や調理器具は清潔にして、汚染を広げないようにしましょう。また、調理器具は用途別に使い分けをし、洗浄・消毒することも食中毒の予防になります。

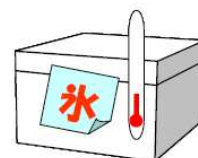
しっかりと手を洗う



2 ふやさない（冷却・迅速）

食品に食中毒菌などが付着してしまっても、基本的には食中毒を起こすまでの菌量まで増えなければ、食中毒にはなりません。食品についた菌は時間の経過とともに増加するため、調理は迅速にし、調理後の食品はなるべく早く食べることが大切です。また、細菌は通常、10℃以下では増加しにくくなるため、食品を保存するときは常温で長時間放置せず、冷蔵庫に保管しましょう。

冷蔵保管・素早く提供



冷蔵の必要な食品は、必ず専用の保管箱に

3 やっつける（加熱）

ほとんどの食中毒菌は熱に弱いので、食品を加熱して食中毒菌を残さないようにしましょう。しかし、加熱が不十分なために食中毒がおこることも多いので、加熱する場合は食品の中心部まで十分に加熱しましょう。

中心部まで加熱する
(85℃・90秒以上)



● 食中毒を引き起こす菌

1 生肉・生魚・卵などに付着している菌

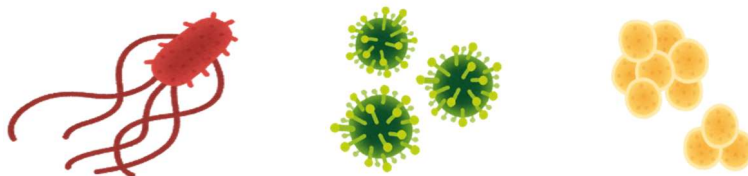
肉・魚・卵などの原材料は食中毒菌に汚染されている可能性があります。これらの食品を取扱う場合はしっかり中心部まで加熱しましょう（85℃・90秒以上）。また、肉汁などがはねて加熱済みの食品を汚染し食中毒を起こす可能性があるため、生肉に触れた後は十分に手指を洗いましょう。また、肉類は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行いましょう。



腸管出血性大腸菌 カンピロバクター サルモネラ 腸炎ビブリオ

2 人から食品へうつる菌

健康な人であっても、手や傷口に黄色ブドウ球菌が常在している可能性や環境中にいる菌が人に付着している可能性があります。特に黄色ブドウ球菌が産出する毒素は加熱によって壊れないため、手に傷のある人は調理に従事しないでください。また、ノロウイルスの場合、感染していても症状が出ないこともあり、糞便を介してノロウイルスが手に付着し、意図せずに食品や調理器具を汚染している可能性があります。そのため、手洗いを十分に行い、調理済みの食品を取扱う際は衛生手袋や菜箸などを使用し素手で触らないようにしましょう。



腸管出血性大腸菌 ノロウイルス 黄色ブドウ球菌

3 長時間放置が危険な菌

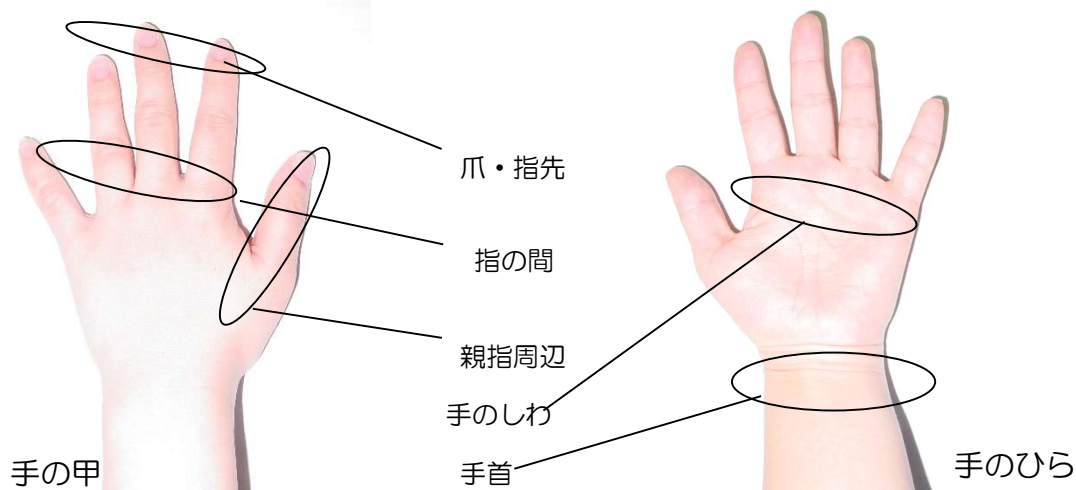
ウエルシュ菌は「芽胞」という細菌の殻のようなものを作ります。この「芽胞」は加熱しても壊れずに、加熱調理後の食品を常温で長時間放置することで大量に増加し食中毒を起こします。そのため、前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。また、一度に大量の食品を加熱調理したときは、本菌の発育しやすい温度（20℃～50℃）を長く保たないように注意しましょう。



ウエルシュ菌

手洗いは、食中毒予防の第一歩！

＜手洗いで洗い残しの多い箇所＞



＜正しい手洗い方法を実践しよう！＞



2度洗いが効果的！

洗い終わったら、ペーパータオルや乾燥機、清潔なタオルなどを使って乾燥させましょう。

アルコール消毒液を使う場合は、手洗い後の手の水分をふきとった後に使いましょう。手がぬれたまま使うと、消毒効果が低くなります。

【注意！】

ノロウイルスには、アルコール消毒液や逆性石けんはほとんど殺菌効果がありません。十分な流水で洗い流してしまいましょう！