

# イベント等で食中毒が発生しています!!

イベントでは、短時間に多くのお客様からの注文が入ることがあります。提供を急ぐあまり、手洗いや食品の加熱が不十分になりがちです。過去にイベントで発生した食中毒の原因のほとんどは食材の加熱不足です。

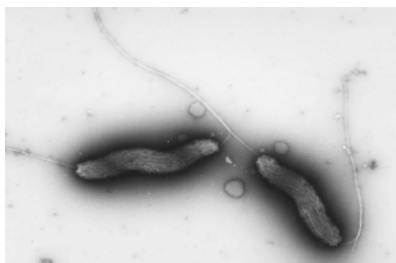
## 福岡市内のイベントにおける主な食中毒事件

### ◆平成28年

原因物質：カンピロバクター

患者数：266名

原因：鶏肉の加熱不足



カンピロバクターの電子顕微鏡写真  
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

### ◆平成31年

原因物質：サルモネラ属菌

患者数：7名

原因：鶏肉の加熱不足



**あなたのブースは大丈夫ですか？**  
**従事者の手洗いは？食材の加熱は？**

## 予防方法

- ◆ 体調不良の方は従事させないようにしましょう！（従事者の健康管理）
- ◆ 十分に手を洗ってから食材を取り扱しましょう！  
（手洗い用の水、消毒薬は十分量を用意）
- ◆ 食材は 適切な温度で保存しましょう！  
（クーラーボックスに保冷剤を入れ、温度チェック）
- ◆ 中心部まで十分に加熱しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）



★臨時的にアルバイト従事者を雇用する場合は、調理・手洗いマニュアル等を準備し、食品衛生に関する教育を実施してください。

### 【問合せ先】

福岡市早良区保健福祉センター（早良保健所）衛生課食品係

TEL：（092）851-6609

FAX：（092）822-5733