

手洗いは食中毒予防の基本です！

きれいに洗ったつもりでも、

手指には食中毒を起こす細菌やウイルスが残っていることがあります。

食中毒予防のために、正しい手洗いを心がけましょう！

* 手洗いの順序



お問い合わせ

福岡市中央区保健福祉センター 衛生課食品係

〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2丁目5-1

☎ 092-761-7356 FAX 092-761-8280

この冊子は再生紙を使用しています。

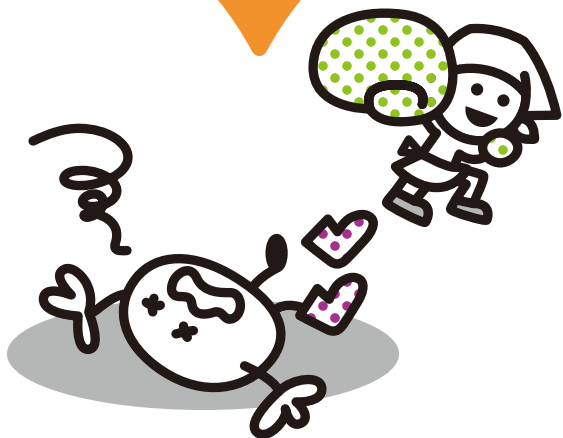
「短期間だから…」
と油断していませんか？
バザーなどでも
食中毒は起こっています。

「食」のイベントなどでの
食中毒防止のために！



はじめに

毎年、地域や学校で
バザーや夏祭りなどが盛んに開催されています。
「食」を取り扱う模擬店を出すときには、
せっかくの楽しいバザーなどを
台無しにしてしまわないよう、
食中毒予防など食品の衛生的な取扱いへの
十分な配慮が大切です。
せっかく来ていただいた皆さまに、
安全・安心な「食」の提供ができるよう、
この冊子をお役立てください。



計画を立てましょう

1 責任者を決める

バザーなどで「食」の提供する場合は、「食品の取り扱い責任者」を決め、責任者を中心として作業の分担やメニューの決定などを行ってください。また、事前に開催地区を管轄する保健所衛生課食品係へ「バザー開設届」を提出してください。

2 施設(テントなど)について *詳しくは3ページをご覧ください。

屋外のテントなどで食品を取り扱う場合は、屋根・側方・後方を囲い直射日光やほこりを避けられるようにしてください。食品などを保管するクーラーボックスなども必要です。また、設置場所は水道に近い場所を選んでください。

3 メニューの選択 *詳しくは4ページをご覧ください。

- 提供する食品は、簡単な調理で直前に十分加熱するものを選ぶ
(例) やきそば・フライドポテト・唐あげ など
- 生もの(刺身、寿司、サラダなど)の提供は避ける
- おにぎりなど直接手で触れるものは食中毒の原因となりやすいので避ける

4 調理に関する注意点 *詳しくは5ページをご覧ください。

- 体調のすぐれない人や手指に傷がある人は調理しない
- 手洗い用の消毒液を準備し、こまめに手を洗う
- 前日の仕込みは避け、できるだけ当日調理する
- 提供食品は中心まで十分に加熱する
- 試食をして、異常がないか確認する
- 持ち帰りを避け、その場で食べてもらう



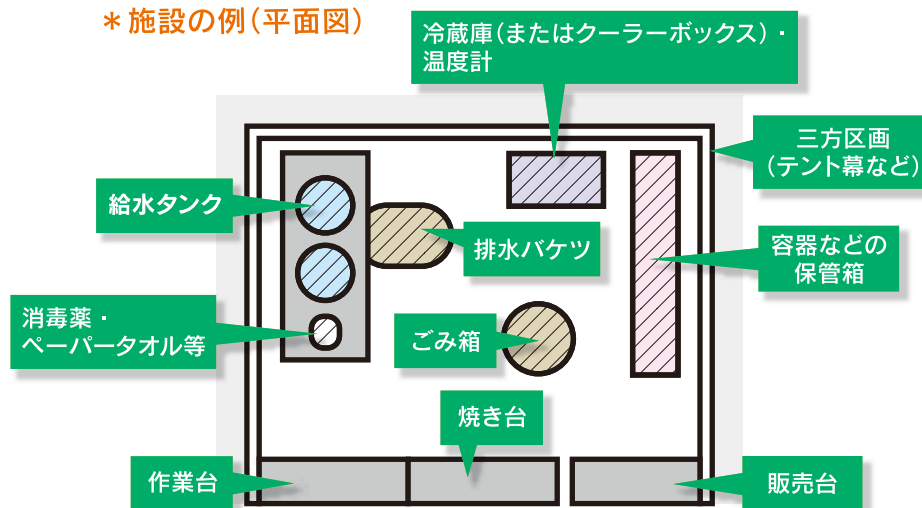
***安全・安心な「食」の提供でバザーを成功させましょう。**

設備の準備をしましょう

施設の例

屋外テント	雨風を防ぐことのできる屋根付きの構造で、正面以外の三方を覆うこと
手洗い設備	● 水道から遠い場合は、ポリタンクに蛇口をつけた流水式の手洗い設備 ● 薬用石けん、アルコールスプレーなどの消毒液  コック付きポリタンク
その他	● 冷蔵庫(またはクーラーボックス)を準備 ● * 庫内には温度計を設置 ● ごみ箱、ペーパータオル、使い捨てのふきんなどを準備し衛生を保つ

* 施設の例(平面図)



メニューを決めましょう

取り扱う食品の原則は、「食べる直前に中心部まで十分加熱する食品」です。

加熱により、ほとんどの食中毒は防止できます。

食品に触れる前にはしっかり手を洗うなど、衛生的な取扱いに十分気を付けてください。

おすすめメニュー(例)

● 焼きそば ● フランクフルト 	● 焼きとり 	● フライドポテト ● 唐揚げ 
提供前に加熱する	串刺し済のものを提供前に加熱する	冷凍食品を提供前に揚げる
● 枝豆 	● ポップコーン ● わたがし 	● 缶ジュース ● ラムネ 
提供前に茹でる		開封せずそのまま提供

避けた方がよいメニュー(例)

● ケーキ等の生菓子 ● 寿司 	● おにぎり ● いなり寿司 	● サンドイッチ 
生もののため傷みやすい	調理時に直接手で触れる	調理時に加熱工程がない

衛生的に調理しましょう

調理のポイント

食材の仕入れ

- 食材は、鮮度や消費期限等をチェックして購入する
- 自宅からの食材の持ち込みは避ける
- できるだけ直前に購入し、保管期間を短くする

仕入れ後の保管

- 購入後は速やかに、冷蔵・冷凍庫に入れる
- 冷蔵・冷凍庫は詰めすぎに注意し、冷蔵は10℃以下、冷凍はマイナス15℃以下で保管する
* 温度計を入れる

調理

〈下準備〉

- 清潔なふきんや手洗い用消毒液の準備
- 肉や魚などの汁が、他の食材に付かないように注意する
- 野菜などは細部までよく洗い、虫や小石等の付着がないかよく確認する
- 解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行うか、流水で解凍し、常温に放置しない
- 肉・魚・卵を取り扱った後は手指や器具をよく洗い、消毒する

〈調理〉

- 加熱が必要なものは、中心部まで十分に加熱する
- 調理を途中で中断する時は、いったん冷蔵庫に入れ再度調理する時は十分に加熱する
- 電子レンジを使用する場合は、均一に加熱されているか確認する

調理後の保管

- 直射日光を避けるなど温度管理に気を付ける
- ふたやラップなどで、ほこり等が入らないようにする

*** 持ち帰りは避け、なるべく早めに食べてもらいましょう。**



事例 1

おにぎりで食中毒

手に傷がある時は要注意! 黄色ブドウ球菌食中毒

平成23年7月、イベントに参加した44名が嘔吐等の症状で救急搬送されました。調査の結果、患者便から黄色ブドウ球菌が検出され、会場内で販売されていたおにぎりが原因と断定されました。

* 黄色ブドウ球菌とは？

- 化膿した傷、にきび、鼻腔、皮膚などに存在する。
- 食品中で増殖するときに毒素(エンテロトキシン)をつくる。
- 菌は熱に弱い、毒素は加熱しても分解されない。
- 原因食品にはおにぎり、サンドイッチなどが多い。

* 問題点

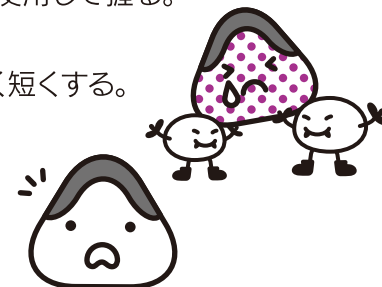
- おにぎりは、当日の朝、スタッフ数人で素手で握っていた。
- おにぎりを握ったスタッフの中に、手指に傷があった人がいた。
- 会場では発泡スチロールの容器にいて常温で保管されていた。

* 汚染経路

スタッフの手指についていた黄色ブドウ球菌がおにぎりに付着し、気温が高い中、菌が増殖して毒素を産生したため、食中毒を起こしてしまった。

* 予防のポイント

- 手指に傷がある人は、食品を触ったり、調理をしない。
- おにぎりは、使い捨て手袋やラップを使用して握る。
- 調理する前にしっかり手洗いを。
- 調理から食べるまでの時間をなるべく短くする。
- 10℃以下で保存するなど、保管温度に気を付ける。





餅つき大会で食中毒

餅つき大会は要注意！ノロウイルス食中毒

平成22年1月、餅つき大会に参加した幼稚園の園児や家族、職員ら154名が嘔吐や下痢などの食中毒症状を呈しました。調査の結果、患者便からノロウイルスが検出され、餅つき大会で配られた餅が原因と断定されました。

* ノロウイルスとは？

- 感染者の便や嘔吐物に高濃度に含まれる。
- ノロウイルスに汚染された海域で生息した二枚貝(カキなど)に存在する。
- 少量のノロウイルスでも発症する(10～100個程度)。
- アルコールは消毒効果がない(次亜塩素酸ナトリウムが効果的)。
- 85℃、90秒以上の加熱で死滅する。
- 症状が治まっても1ヶ月程度、便とともにノロウイルスの排泄が続くことがある。

* 問題点

- 餅つきの従事者の便からノロウイルスが検出された。

* 汚染経路

ノロウイルスに感染していた従事者が、トイレの後に手洗い不十分のまま餅つき作業に従事したため、手指を介して餅をノロウイルスで汚染し、食中毒を起こしてしまった。

* 予防のポイント

- 調理に従事する人の体調管理をしっかりする。
- 嘔吐・下痢症状がある人は調理に従事しない。
- 調理をする人は、二枚貝は十分加熱して食べる。
- トイレの後や調理をする前などは、しっかり手を洗う。
- 手洗いの後の手拭きは、ペーパータオルを使用する(布タオルの共用をしない)。



食中毒事例

事例 3

冷やしキュウリで食中毒

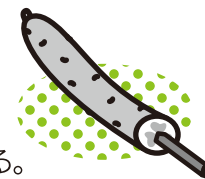
未加熱食品は要注意！腸管出血性大腸菌食中毒



平成26年7月、花火大会に参加した510名が腹痛や血便などの食中毒症状を呈し、114名が入院しました。調査の結果、患者便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、花火大会で提供されていた冷やしキュウリが原因と断定されました。

* 腸管出血性大腸菌O157とは？

- 人や動物の腸管内、土壌などに存在する。
- ベロ毒素をつくり、血便を引き起こす。
- HUS(溶血性尿毒症)や脳症で死亡することもある。



* 問題点

- 製造従事者便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。
- 製造工程のほとんどが野外で行われていた。
- 手洗いの際に石鹸や消毒液を使用していなかった。

* 汚染経路

原因は特定されていませんが、以下のことが考えられました。

- O157に感染していた製造従事者の手洗いが不十分で、従事者の手指を介して冷やしキュウリが汚染された。
- 原材料のキュウリがO157で汚染されており、洗浄消毒が不十分だった。
- 器具がO157で汚染されており、洗浄消毒が不十分だった。

* 予防のポイント

- 漬物の製造は給排水設備が整った屋内施設で行う。
- 原材料や調理器具の洗浄消毒を徹底する。
- 原材料や製品の温度管理を徹底する(10℃以下)。
- 手洗いを徹底する。

★バザーでの食中毒を防止するには提供メニューの選択が重要です。
包装されていない未加熱食品の販売はやめましょう。

衛生管理の点検票

毎日の衛生チェックにお役立てください。

☐ 調理従事者の体調に異常はありませんか？
(下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人は調理を控えてください)

☐ 手指に傷はありませんか？
(傷があれば調理を控えてください)

☐ 手洗い用消毒液を準備していますか？
(薬用石けん、アルコール等を使用してください)

☐ 食品を取り扱う前に手洗いをしていますか？
(こまめに手指の洗浄・消毒をしてください)

☐ 食材の温度管理はできていますか？
(温度計を入れた冷蔵庫やクーラーボックスを利用してください)

☐ 食品は中心部まで十分加熱していますか？
(食品の加熱を徹底してください)

☐ 試食をして異常はありませんでしたか？
(味や臭い等の異常がないか確認してください)

*** 衛生管理を確実に、安全・安心な「食」の提供をしましょう。**

中央消防署
からの
お知らせ

「火気器具」を使用した食バザーなどを
計画中の皆さんへ！

消火器の準備は できていますか？



平成25年に京都府福知山市で発生した花火大会会場での火災事故を踏まえ、縁日、花火大会、地域のお祭りなど不特定多数の方が集合するイベントにおける火災予防対策の強化を図るため、福岡市火災予防条例の一部が改正されました。

縁日、展示会、地域のお祭り、PTA行事、学園祭などの不特定多数の方が集合するイベントにおいて

- ① ガスコンロ、木炭、ホットプレート、発電機などの火気器具を使用する場合は、消火器の準備が必要です。
- ② また、火気器具を使用する露店、模擬店などを開設する場合は、消防署への届出も必要です。

消火器について

消防検定マークが付いた業務用消火器を準備してください。
※住宅用消火器やエアゾール式消火用具は認められません。



(消防検定マーク)

届出について

「露店等の開設届出書」に露店の配置状況等がわかる略図を添付して、中央消防署予防課にイベントを行う3日前までに2部提出してください。

様式は、消防局HPからダウンロードできます。

詳しくは、中央消防署予防課まで TEL 092-725-6611
(福岡市消防局ホームページ <http://119.city.fukuoka.lg.jp/>)