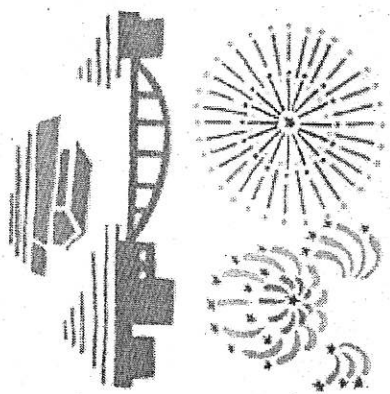
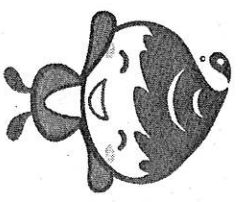


令和5年度 おまつりの食中毒予防講習会

はじめに

泉区役所生活衛生課



講習会の目的

食中毒予防のポイントを知る！

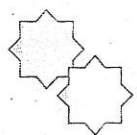


安心して楽しめるお祭りを開催する！

食中毒予防の基礎知識

食中毒はなぜ起こる？

有毒な微生物や有害な化学物質などを
飲食物と一緒に体内に取り込む



発症（下痢、嘔吐等）



食中毒菌はどこにいる？

<p>肉類</p> <ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌 サルモネラ属菌 カンピロバクター 	<p>鶏卵</p> <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌 	<p>野菜、果実、穀類</p> <ul style="list-style-type: none"> セリウス菌 ホツリヌス菌 ウエルシエ菌
<p>魚介類</p> <ul style="list-style-type: none"> 腸炎ビブリオ 	<p>二枚貝</p> <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス 	<p>人の手指</p> <ul style="list-style-type: none"> 黄色ブドウ球菌 ノロウイルス(有症者)

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

つけない

- ・手洗い
- ・洗淨

ふやさない

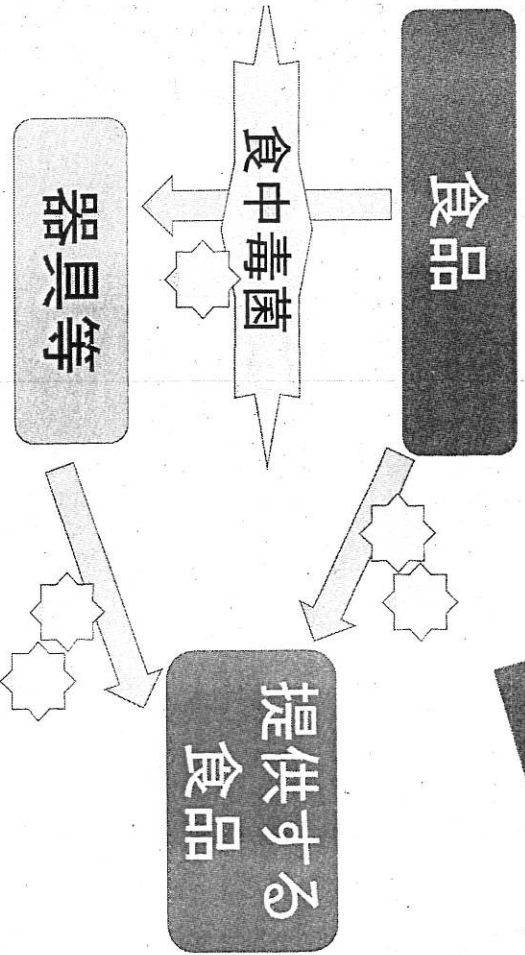
- ・冷却、保冷
- ・迅速

やっつける

- ・加熱
- ・消毒

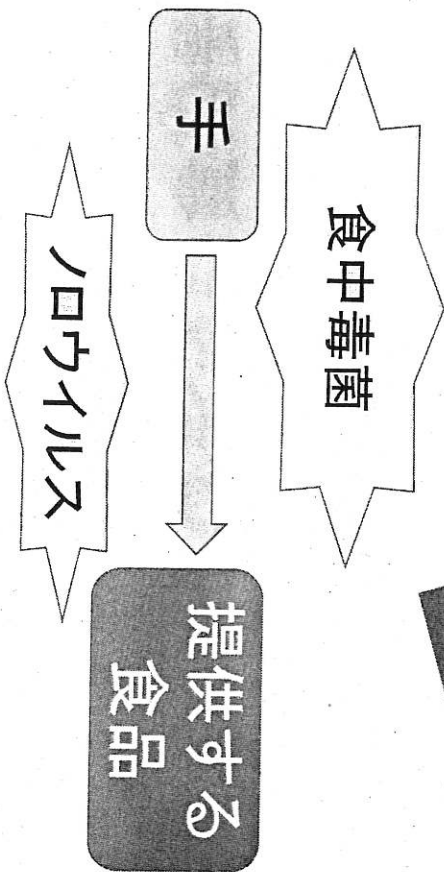
食中毒予防の3原則

つけない



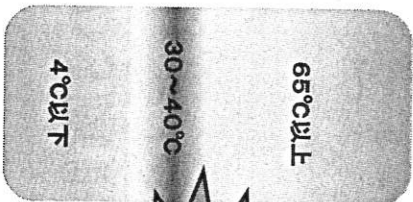
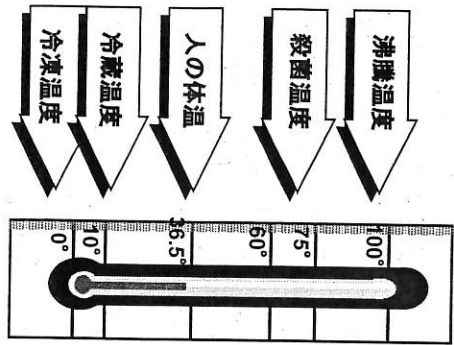
食中毒予防の3原則

つけない



細菌の増殖と温度の関係

ふやさない



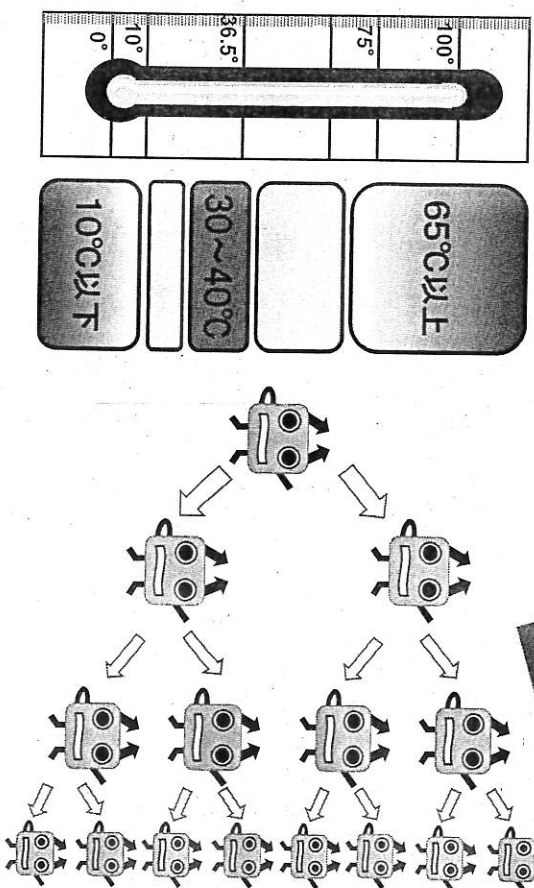
多くの細菌は死滅します。
(すべての菌が死滅するわけではありません。)

細菌が最も速く増殖する危険な温度帯です。

多くの細菌は増殖しにくくなりますが、死滅することはありません。

食中毒予防の3原則

ふやさない



食中毒予防の3原則

ふやさない

- 冷やす必要のある食品は、長時間室温に放置せず、冷蔵庫や冷凍庫に保管しましょう。
- 表示をよく確認し、示された保存方法に従う。
- 調理後は、すぐに食べるようにしましょう。

食中毒予防の3原則

やっつける

細菌性 食中毒対策	75°C1分以上
--------------	----------

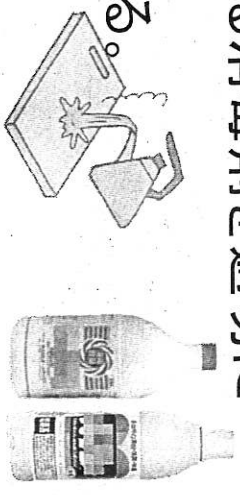
ノロウイルス 予防対策	85~90°C 90秒以上加熱
----------------	--------------------

食中毒予防の3原則

やっつける

<調理器具の消毒>

- よく洗浄してから消毒。
- ノロウイルスにはアルコールは効きにくいといわれている。次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする消毒剤を適切に薄めて使用。
- 熱湯で消毒もできる。



提供を控える食品は？

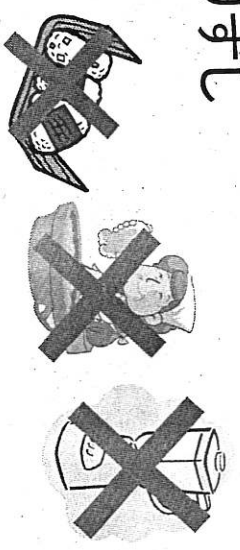
【食中毒の危険性が高い食品】

- 寿司、刺身



【自家製を避け、市販品を利用】

- おにぎり、いなりずし
- 生ジュース
- 浅漬け



提供食品を決める

野菜漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒事例

発症年月	原因食品	原因施設	患者数
H13. 6	和風キムチ	漬物製造施設 (埼玉)	25人
H14. 6	キュウリの浅漬	保育園(福岡)	112人
H24. 8	白菜の浅漬	漬物製造施設 (札幌)	169人 (8人死亡)
H26. 7	冷やしキュウリ	花火大会に出店した露店(静岡)	510人

提供食品

- (当日調理し) 現地で加熱するもの
- その場で食べるもの
- 仕入れ品そのまま

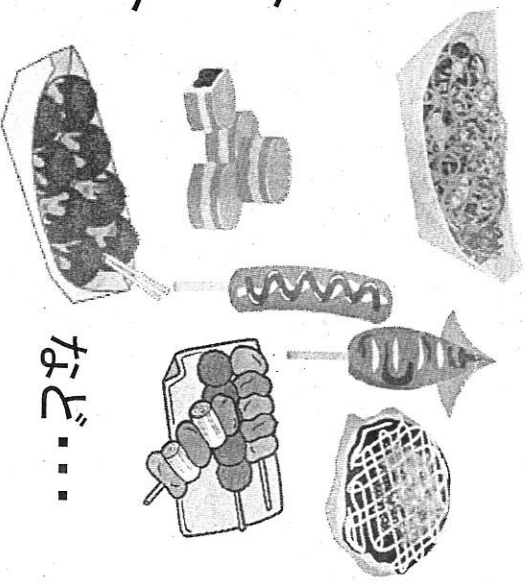
健康管理が不十分 & 不適切な保管により食中毒になった事例(おにぎり)

発 生 日	場 所	原因食品	主 症 状	病因物質	発生原因
平成23年7月	横浜市内のイベント会場	おにぎり	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等	黄色ブドウ球菌	調理者の手に傷があった、手洗い不十分、高温下での長時間保管



現地で加熱調理してその場で飲食させる食品の例

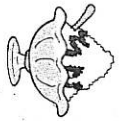
- 豚汁
- 焼き鳥
- (ポイル済み)
- フライポテト
- 焼きそば
- フランクフルト



など...

特に取扱しに注意が必要な食品

•かき氷・・・市販品の氷・シロップ
を使用



•餅つき・・・器具類の消毒
(塩素系消毒剤)、
手洗いの徹底、
体調不良者は作業しない、
手袋を着用 など

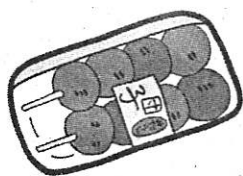


仕入れ品を包装のまま販売・ 提供する場合の注意点

- 営業許可施設で製造されたものか
- 食品表示があるか
- 表示の保存温度を守る
- 消費期限・賞味期限内か

仕入れ品を包装のまま販売・提 供する食品の例

- 弁当
- そうざい
- 菓子
(洋生菓子以外)
など・・・



アレルギー対策にも注意

＜注意が必要な例＞

- 当日調理した食品
- 景品としてのお菓子
- つかみ取り

(袋売りを個別にすると食品表示が
ない場合がある)

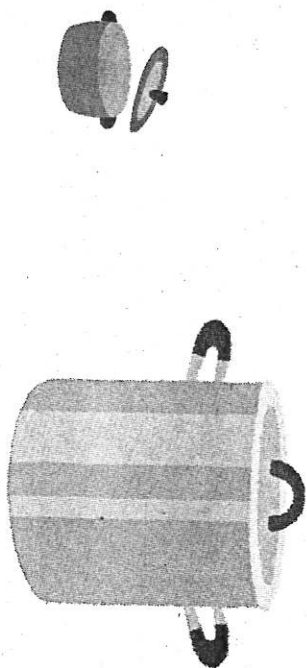
前日調理により
食中毒になった事例(カレー)

計画を立てる

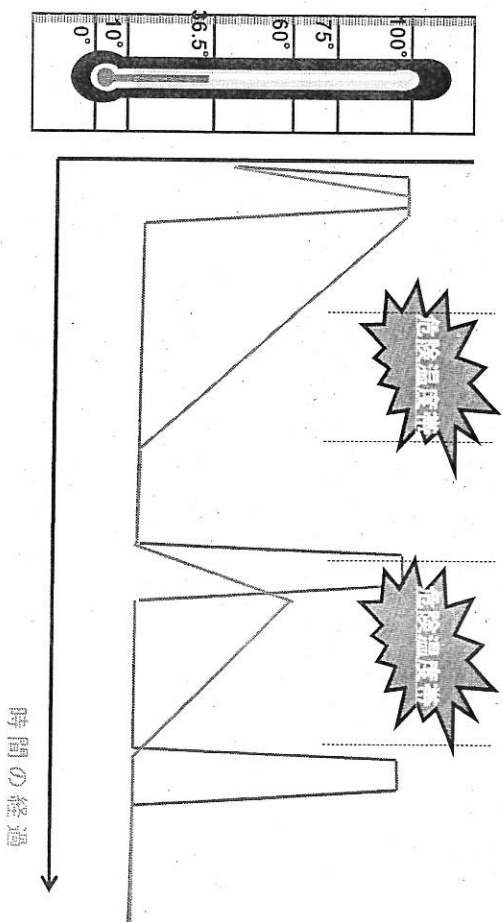
発生日	平成26年夏
場所	横浜市内のお祭り会場
原因食品	カレー
症状	腹痛、下痢
病原体	ウェルシュ菌
発生原因	前日調理、常温長時間保管、再加熱不十分



家庭とおまつりのちがい



家庭とおまつりのちがい



行事開催届とは？

- 横浜市保健所のHPからもダウンロード可

横浜市 行事開催届

検索

会場全体図
付近の地図
チラシ

開催約2週間前までに
生活衛生課窓口へ

行事開催届の記入について

行事開催届

平成29年 月 日

泉 福祉保健センター長

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。
なお、食品提供にあたっては、保健所の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等事故防止対策に努めます。

団体名	町内会 会長
代表者名	町内会 会長
住所	横浜市泉区 町
連絡先	自宅・事務所等 携帯等緊急連絡先 (045) - - (090) -

開催場所 住所・名称	横浜市 泉区 町 公園
行事の名称	第回 夏祭り
開催日時	平成29年 6月24日(土) ~ 6月25日(日) (9 時 00 分 ~ 15 時 00 分)
行事概要	町内会、自工会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等 市民祭であって市が主催又は共催するもの 神社、仏閣等の縁日祭り 農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等 福祉団体が行う各種行事 企業が地域住民等に対して行う企業祭（工場開放等） ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。 学校等（保育園、幼稚園含む）が主催する学園祭、運動会、バザー等
開催規模	行事参加人数（想定）： 300人 食品関係出店数： 5

区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> 屋外テント (<input type="checkbox"/> 囲い有 <input type="checkbox"/> その他 ()) <input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 床面 <input type="checkbox"/> 未舗装 (<input type="checkbox"/> ロット <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他 ())
手洗設備	<input type="checkbox"/> 給水 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク <input type="checkbox"/> 排水 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク <input type="checkbox"/> 消毒薬剤 <input type="checkbox"/> セッケン <input type="checkbox"/> 消毒薬 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> ロリユース食器

調理販売の別	<ul style="list-style-type: none"> 出店者名 食品取扱責任者名 催事当日の連絡先 	調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) 販売: 弁当・そうざい類が仕入れ先を記入 (名称・所在地など店舗が特定できる情報)
調理販売	横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	焼きそば 200食 各材料は▲▲スーパーで購入し、当日到着。 会館の調理場で下処理し、現場で炒める。 パックに入れて販売。

購入先を 記入

食材受取 の日時

調理販売の別	<ul style="list-style-type: none"> 食品取扱責任者名 催事当日の連絡先 	調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) 販売: 弁当・そうざい類が仕入れ先を記入 (名称・所在地など店舗が特定できる情報)
調理販売	横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	焼きそば 200食 各材料は▲▲スーパーで購入し、当日到着。 会館の調理場で下処理し、現場で炒める。 パックに入れて販売。

下処理は設備
が整った所で
当日行う

調理販売	横浜 四郎 090-XXXX-XXXX	焼き鳥 300本 加熱済の冷凍品を▲▲スーパーで購入し、当日到着。 解冻後、現場で炭焼き。 パックに入れて販売。
調理販売	横浜 いずみ 090-XXXX-XXXX	フランクフルト 300本 冷凍品を▲▲スーパーで購入し、前日到着。 会館の冷凍庫にて保管。 解冻して現場で加熱し、販売。

加熱済みのものを利用

取 扱 品 目	調理 販売 横浜 いずみ 090-XXXX-XXXX	300本 フランク フルト 300本	加熱済みの冷凍品をΔΔスーパーで購入し、当日到着。解凍後、現場で炭焼き。パックに入れて販売。
	調理 販売 横浜 いずみ 090-XXXX-XXXX	冷凍品をΔΔスーパーで購入し、前日到着。会館の冷凍庫にて保管。 300本	

前日までに食材を受取る場合、保管場所の確保

氷・シロップは購入品を利用

取 扱 品 目	調理 販売 横浜 五郎 090-XXXX-XXXX	かき氷 150食	氷は■店で購入。当日到着。 洗浄消毒済のかき氷器を使用してつくり、シロップをかけて提供。シロップはΔΔスーパーで購入。
------------------	------------------------------------	-------------	--

器具の洗浄消毒をしっかりと

取 扱 品 目	調理 販売 横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	かき氷 150食	氷は■店で購入。当日到着。 洗浄消毒済のかき氷器を使用してつくり、シロップをかけて提供。シロップはΔΔスーパーで購入。
------------------	------------------------------------	-------------	--

取 扱 品 目	調理 販売 横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	飲料 300本	ペットボトル飲料をΔΔスーパーで購入し、当日到着。現場で氷水を張ったクーラーボックスに入れて冷やし、販売。
	調理 販売 横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	クッキー 80袋	〇〇店（営業許可取得施設）から包装品（食品表示あり）を仕入れ、袋のまま販売。
	調理 販売 横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	野菜直売 50袋	〇〇氏の畑で収穫した野菜の直売。

販売だけでも
記入をお願いします

ペットボトル飲料を△△スーパーで購入し、当日到着。現場で氷水を使ったクーラーボックスに入れて冷やし、販売。

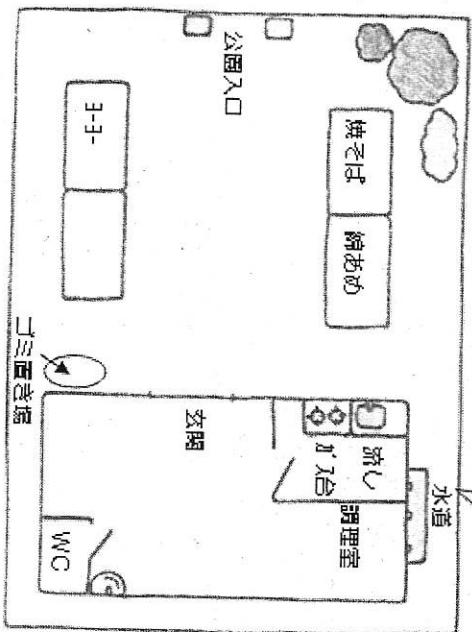
調理 販売	横浜 次郎 090-XXXX-XXXX	クッキー 80袋 示あい の入れ、袋のまま販売。	〇〇店 (営業許可取得施設) から包装品 (食品表
----------	------------------------	-----------------------------------	---------------------------

営業許可
の確認

表示の確認

店舗配置図の例

手洗い場を確保！



★ 注意事項 ★
原材料や販売する市販品については、購入店舗のシート等を行事開催後1週間以上は保存して下さい。

＜関係書類＞

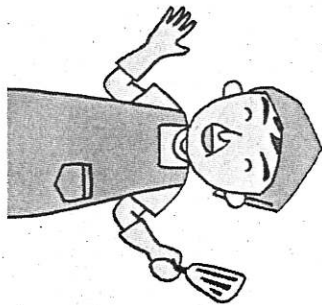
- 1 出店店舗の配置図 (開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの)
 - 2 所在地付近の地図 (案内目標等を記入のこと)
 - 3 開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類
 - 4 その他 (必要に応じて添付してください)
- 出店者と取扱品目について、上記内容に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。

当日の作業と調理

身支度

- 爪を短く切り、時計・指輪等をはずしてあるか

- 清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾を身に付けているか

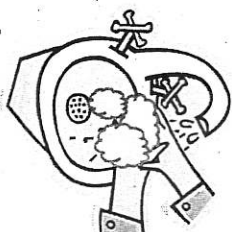


当日打ち合わせ

- 体調確認（手指に切り傷がないか、家族を含めて胃腸炎症状はないか）

- 食中毒予防ポイントの伝達

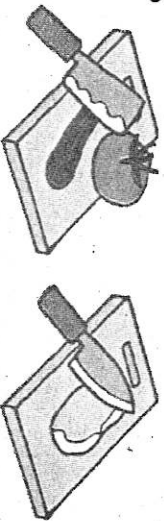
- 石けんを使った手洗い呼びかけ



下処理のときは

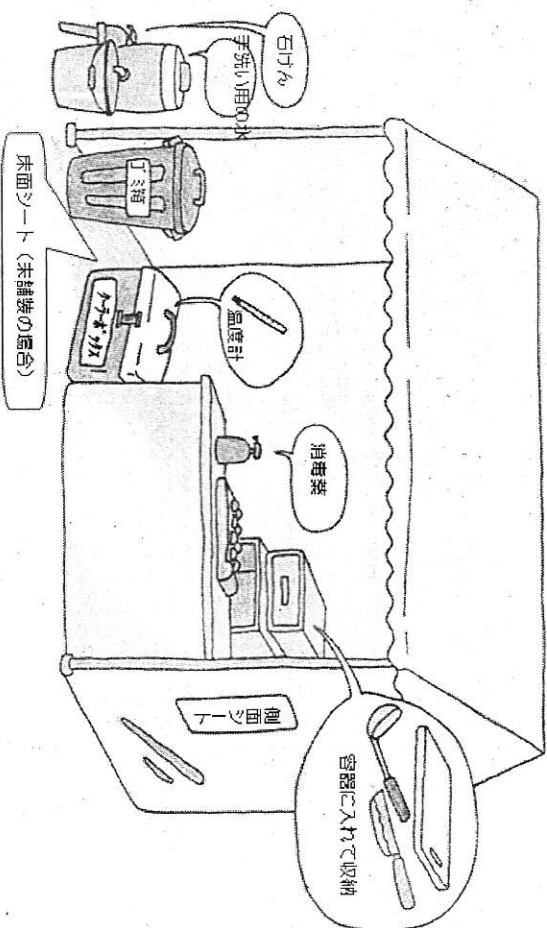
- 洗浄・細切り等の下処理は、行事の当日に町内会館等屋内の設備の整った調理場等で行う。

- 調理器具は洗浄・消毒し、野菜用・肉用に分けて使う。



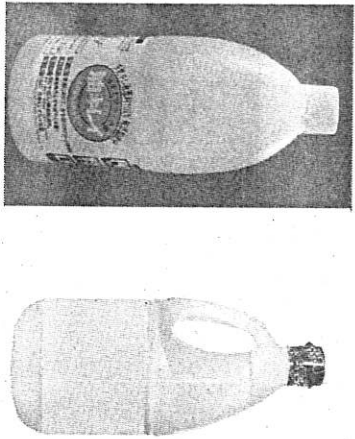
- 作業ごとによく手を洗う

施設設備の例



いたずらや混入事故の防止

- ・調理の作業場所や食品の保管場所には、必ず関係者を配置する
- ・容器入りの洗剤・食品は紛らわしい容器に移し替えない



販売のときは

持ち帰りをせずに、早めに食べるよう
お客さんに説明する

- 声かけ、店に掲示、包装に表示
- 持ち帰りでできないような形で販売

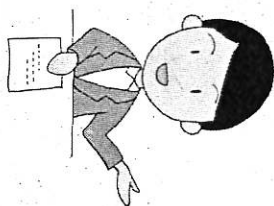
直射日光に注意！

- ・日陰で保冷剤を入れたクーラーボックスに食材を保管
- ・売り場に食品を並べるときは日よけの工夫
(カベ、配置換え、見本品だけ並べるなど)

おわりに

ご相談承ります！

生活衛生課(区役所3階)の
窓口では、提供メニューに
応じたご相談や、食品衛生に
関するリーフレットの配布を
行っています。
ぜひお気軽にお越しください！



生活衛生課 電話 800-2451