



行事開催届・催事届を提出する皆様へ



町内会等のイベントで、食品を取り扱うことが多いようです。もしそこで、食中毒が発生し被害者を出すことがあれば、せっかくの楽しい企画も台無しになってしまいます。

<取り扱い食品について>

★餅つきは避けましょう。

意外に思われるかもしれませんが、餅つきは食中毒の危険性が高い行為です。

※餅つきによる食中毒(ノロウイルス)が、発生している事例があります。

ノロウイルスは少量で感染するウイルスであり、餅つきする人がしっかり手洗いをしていないと餅にウイルスが練りこまれてしまいます。

(裏面 ノロウイルス感染経路 ②参照)



★事故の起こりやすい以下の食品の製造・取り扱いは避けましょう。

おにぎり・調理パンなどの弁当類 ・生もの(刺身・寿司・生卵など)
・生クリーム

※加熱しないで食べるものは原則として避ける。

★調理に水を大量に使用する食品は避けましょう。

うどんやそうめんなどをゆでた後、すすぐ工程のある食品は、キレイな水を大量に使用します。仮設の店舗では、水の交換が難しいため、すすぐ工程のある食品の取り扱いは避けましょう。

<食中毒を起こさないために…> → **食中毒予防の三原則については裏面へ!!**

★前日調理はしないこと。

前日に調理して、翌日まで保管している間に、食中毒菌が増殖して危険です。カレーライス、ご飯類などの作り置きは、厳禁です。

★しっかり手を洗いましょう。

手指は、目に見えない細菌(食中毒菌)やウイルスの運び屋です。

★体調不良の人(下痢・おう吐・発熱)、

手指に傷、手あれのある人は調理しない。



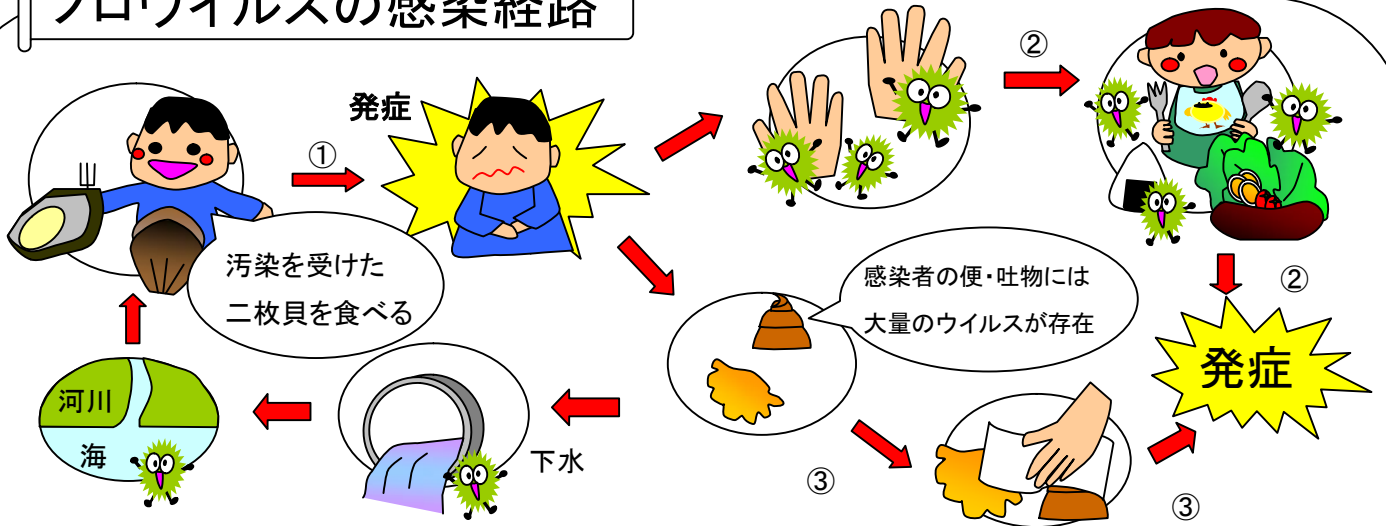
調理する人から、食品に食中毒菌やウイルスをつけてしまう可能性があります。

★原材料の細切りなどの仕込みは、出店場所では行わない。

原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や水道が整った場所で行ってください。

出店場所では、煮る・焼くなどの加熱処理だけにしてください。

ノロウイルスの感染経路



- ① **食べ物→ヒト**: ノロウイルスに汚染された貝類を生あるいは、十分に加熱しないで食べて感染。
ヒトの便などに含まれたウイルスが河川、海に流れ出て二枚貝の体内に蓄積されます。
- ② **ヒト→食べ物→ヒト**: 感染者がよく手を洗わずに調理すると、手や調理器具からウイルスが食品に移行し、汚染された食品を食べた人が感染。
- ③ **ヒト→ヒト**: 感染者のおう吐物や便を処理する際に、感染。

ウイルスは腸の中で増殖します。



食中毒予防の3原則

**食中毒菌・ウイルスを
つけない**

- ・調理、盛り付け、食器の取り扱いは、洗浄・消毒した手で行う。
- ・調理後の食品をむき出しのまま放置しない。
- ・盛り付けは、素手で行わずに、専用のはしや、使い捨ての手袋を使う。
- ・食器類は使い捨てのものにしましょう。

**食中毒菌・ウイルスを
増やさない**

※近くに手を洗う場所がありますか？

- ・なるべく早く食べてもらう。
- ・食品を長時間、常温で放置しない。

※少量で食中毒を起こす細菌やウイルスには「増やさない」対策は役立ちません。

※たこ焼き用のタコ・焼きそばの肉などは、冷蔵保存しましょう。

指の間・親指・指先
爪の間・手首を
しっかり洗おう!



**食中毒菌・ウイルスを
やっつける**

- ・食品はしっかり内部まで加熱する。
- ・加熱工程のない食品は取り扱いを避ける。



<問合先>

大田区保健所 生活衛生課 食品衛生

Tel.5764-0697 Fax5764-0711