

縁日・文化祭などでの食品衛生について

～安全に食品を提供するために～



はじめに

通常、食品を調理し提供するには、営業許可が必要です。しかし、神社、自治会のお祭りや文化祭・バザーなど短期間で行われ、公共性があるものについては、営業許可ではなく「縁日祭礼営業報告書」を事前に提出していただいています。お祭り・文化祭などでは、調理が屋外であることや十分な水の確保が難しいことから、提供する食品は「当日、現地で簡易な調理加工するもの」にしてください。家庭で調理加工された食品は販売・配布出来ません。

生活衛生課への相談、届出は、お祭りの実施内容が変更出来る段階でお願いします。

全国において、お祭り、バザー、文化祭などで提供された食事を原因とする食中毒事故が発生しています。楽しいお祭りになるよう、食中毒予防三原則(*1)を守って事故を防ぎましょう。

*1：食中毒予防三原則は、4ページ目をご参照ください。

<取扱いできる食品>

簡易な調理加工する食品例

- ・焼きそば
- ・唐揚げ
- ・おでん
- ・豚汁
- ・焼鳥
- ・甘酒
- ・お好み焼
- ・かき氷
- ・綿菓子
- ・焼きイカ
- ・焼きトウモロコシ
- ・フランクフルト
- ・ポップコーン
- など・・・



仕入れ品をそのまま販売する食品例

- ・パン類
- ・菓子類
- ・清涼飲料水
- ・ハードアイスクリーム類
- ・果物、野菜
- ・農産加工品
- ・瓶詰、缶詰
- ・海藻類
- など・・・



食中毒の危険性が高い食品例

- ・ご飯もの
(おにぎり、チャーハンなど)
- ・カレーやシチューなど
(ペースト状のもの)
- ・生もの
(サラダ、寿司、刺身など)
- ・最後に加熱をしないもの
(冷しきゅうり、そうめんなど)
- ・調理加工が複雑なもの
(ケーキ、クッキー、餃子など)
- ・もち(もちつき)



☆仕入れ食品は、営業許可等のある施設で調理加工及び包装された食品については食品表示がされているもののみ販売できます。

☆名称、保存の方法、消費期限または賞味期限、製造者、製造場所、アレルギー物質(*2)などが表示されているか確認してください。



*2：「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生」の表示は必須です。

<取扱いできない食品>

牛乳(乳類)・発酵乳・生肉・鮮魚は仕入れ品であっても販売・配布できません
(許可が必要です)



当日の確認チェックリスト

全て当てはまるようにしましょう！
手洗いの仕方は右のページじゃ



<体調や手に関すること>

- 手や指に傷は有りませんか？⇒ある場合、手指に食中毒菌等が潜んでいる可能性があるため食品に触れない仕事をしましょう。
- 本人及び家族の中で下痢・おう吐・発熱などの症状の人はいませんか？
⇒症状がある場合、体内に食中毒菌等が潜んでいる可能性があるため食品に触れない仕事をしましょう。
- 本人及び家族の中で風邪をひいている人はいませんか？
⇒風邪をひいている場合、体内に食中毒菌等が潜んでいる可能性があるため食品に触れない仕事をしましょう。
- 爪は伸びていませんか？⇒爪の中は汚れが残りやすいため、短く切りましょう。

<手洗いや身だしなみ等に関すること>

- 調理前やトイレ後にせっけんで泡立て、流水で手洗いしましたか？
- アルコールで手の消毒は出来ていますか？
- 衛生的なエプロン、手袋等は着用していますか？
- テントは三方囲いされていますか？
- 下処理・盛り付け・会計など作業分担されていますか？
- 調理中に喫煙をしていませんか？

<器具・食品管理に関すること>

- コップや皿は使い捨てのものですか？
- 提供する食品の調理は当日していますか？
- 調理器具に破損等はないですか？
⇒破片で手や口の中を傷つける可能性があります。
きちんと確認しましょう。
- 食品（生地など含め）は作り置きしていませんか？
- 家庭で調理・加工した食品を取り扱っていませんか？
- 許可のいる食品を販売・配布する予定はないですか？
- 要冷蔵の食品の温度管理は出来ていますか？
- 許可施設で調理加工された食品を仕入れていますか？
- 食品が直射日光に当たっていないですか？
- 包装された仕入れ食品には正しい表示がありますか？



お祭りでの食中毒事例



事例1. 市民イベントで食中毒

平成28年5月に相模原市内で行われた市民イベントに参加した複数名が腹痛、下痢などの食中毒症状を訴えた。患者便からウェルシュ菌が検出された。患者の共通食はカレー・ゴマ団子であった。

※ウェルシュ菌は酸素を苦手とする菌で、カレーやシチュー、あんかけ料理などのドロドロした食品内で増え、食中毒を引き起こします。潜伏期間(*3)は約6～18時間で腹痛・下痢を発症します。

事例2. もちつき大会で食中毒

平成27年12月に八王子市内の保育園で行われたもちつき大会に参加し、その餅を食べた40名以上が腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの食中毒症状を訴えた。患者の便からノロウイルスが検出された。

※ノロウイルスは、冬の時期に流行します。潜伏期間は約24～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)の症状が出ます。

事例3. 花火大会で腸管出血性大腸菌(EHEC) O157による食中毒

平成26年7月に静岡市内の花火大会で、販売された「冷やしきゅうり」を喫食した500名以上が下痢、血便、腹痛、発熱等の症状を呈した。うち100名以上が入院し、数名が腸管出血性大腸菌(EHEC) O157の合併症であるHUS(溶血性尿毒症症候群)を発症した。

※EHECは、動物の消化管や土壌にいてペロ毒素という毒を作ります。潜伏期間は約3～10日で、真っ赤な血便が出ます。合併症のHUSが重症化すると死亡することもあります。

*3：潜伏期間とは、食中毒菌等が体内に入ってから症状が出るまでの期間のことです。

手洗いは食品衛生の基本です

こんな時は必ず石けんで手洗い・消毒を行いましょう！

- ☆調理前 ☆盛付け前 ☆トイレに行った後
- ☆肉・魚・卵を触る前後 ☆ゴミなど汚いものを触った後
- ☆髪や肌に触った時 ☆鼻をかんだ後
- ☆作業切り替え・シフト交代時



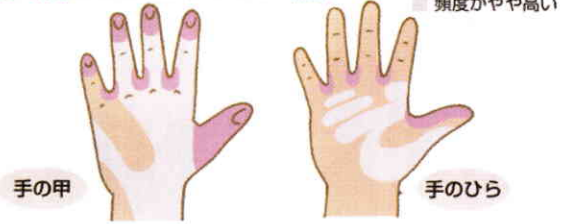
実際に保健所の職員がお祭りに行き、調理作業中の手などをふき取って検査をしました。

検査した場所	大腸菌群 (*4)
野菜のカットをしていた手 (素手)	+
バナナの串刺し中の手 (作業中の手袋) 注目!	+
野菜のカットをしていたまな板	+
水道の蛇口	+

*4：大腸菌群は、ヒトのふん便、下水、汚物などに存在し食品などの汚染の目安になります。

手はバイ菌でいっぱいだミン。
せっけんでよく泡立ててバイ菌を洗い流すことが
とっても大切だミン！
手を洗った後はペーパータオルで拭くのが
おススメだミン♪

洗い残しの起こりやすい場所



出典：日本環境感染学会監修
病院感染防止マニュアル (2001)

作業中の手袋にも大腸菌群が
いることが分かったミン！

- ①こまめに交換する
 - ②手袋で食品以外を触らない
- ことが大切だミン！



正しい手洗いの順序

※2～8に30秒くらいかけるのが目安
※2～9までを2回くり返す

<p>1</p> <p>時計、指輪、 装飾品をはずす</p>	<p>2</p> <p>手を水でぬらし、石けんをつけ泡立てる</p>	<p>3</p> <p>手のひらと甲を5回ずつ洗う</p>	<p>4</p> <p>指の間を5回ずつ洗う</p>
<p>5</p> <p>親指を5回ずつ洗う</p>	<p>6</p> <p>指先を5回ずつ洗う</p>	<p>7</p> <p>爪ブラシで爪を5回ずつ洗う</p>	<p>8</p> <p>手首を5回ずつ洗う</p>
<p>9</p> <p>流水で十分にすすぐ</p>	<p>10</p> <p>ペーパータオルでふくもしくはエアー乾燥機を使う</p>	<p>11</p> <p>水道の栓は、ペーパータオルなどをかぶせて締める</p>	<p>12</p> <p>アルコールを噴射し、アルコールを手指にすり込む。</p>

出典：社団法人 日本食品衛生協会資料を基に作成

お問い合わせ先

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話：042-769-9234 (直通)

津久井班 電話：042-780-1413 (直通)

平成21年9月発行
平成30年3月改訂

食中毒



予防8原則

菌を

① つけない

手袋で色んなところに
触らないようにしましょう

- 手洗いをしっかりと!
- 使い捨て手袋を使用しましょう



ノロウイルス



好きな季節
冬 (12月~3月)

カンピロバクター



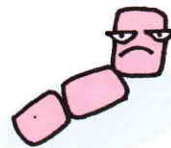
好きな場所
生又は加熱不十分な鶏肉

腸管出血性大腸菌 (例: O-157)



好きな場所
生又は加熱不十分な牛肉

ウェルシュ菌



好きな場所
作り置きのカレーやシチュー

黄色ブドウ球菌

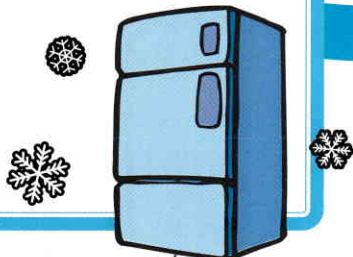


好きな場所
手指の傷口

菌を

② ふやさない

- 食材はクーラーボックスで保管しましょう
- 作り置きはやめましょう
- その場で食べてもらいましょう



菌を

③ やっつける

中心部までしっかりと加熱しましょう

