

学 園 祭 などの食品衛生

学園祭などのイベントで模擬店を出し、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>

★事故の起こりやすい以下の食品の製造・取り扱いは避ける。

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る。

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。模擬店では、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。

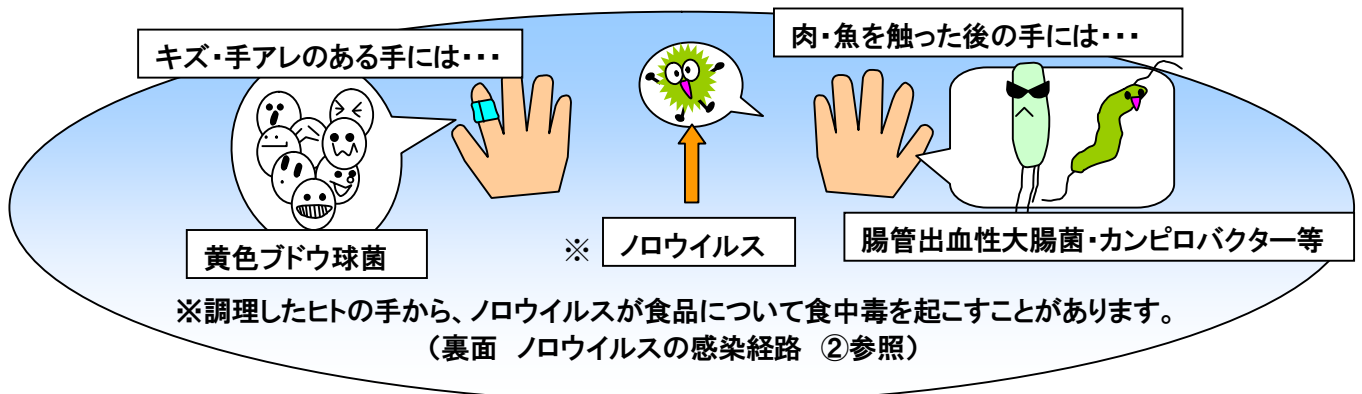
<食中毒を起こさないために…> → **食中毒予防の3原則**については裏面へ!!

★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。

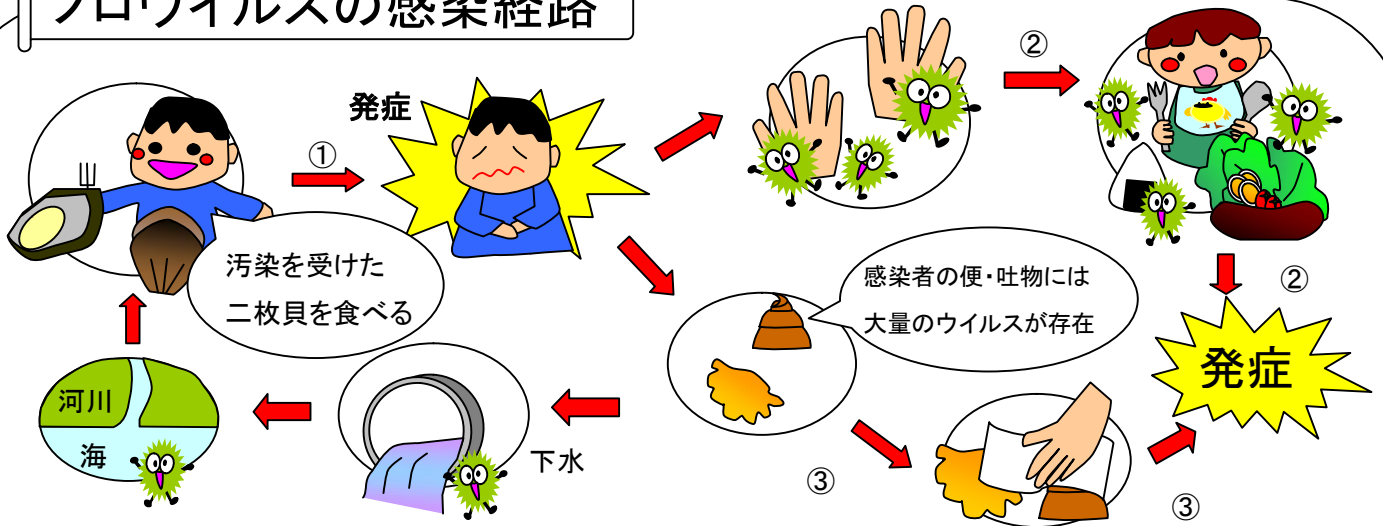


調理する人から、食品に
食中毒菌やウイルスをつけて
しまう可能性があります。

★原材料の細切りなどの仕込みは、模擬店の場所では行わない。

原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や水道が整った場所(例:調理室)で行ってください。
模擬店では、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。



**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 Fax.5764-0711