

# 敬老会等食品を扱うイベントでの 食中毒を防ぎましょう

秋には、敬老会や町内会の祭り等、自分たちで調理して提供する、食品を扱うイベントの開催が多くなります。

次の注意事項をよく読んで、食中毒の発生を防ぎましょう。

## ① 体調不良者は、調理をやめましょう！

家族に嘔吐、下痢の症状がある場合も、なるべく調理作業はお休みしましょう。

## ② 前日調理をせず、食べる直前に調理しましょう！

調理後保管時間が長いと食中毒菌が増殖してしまうことがあります。

## ③ 作る前、作業中、トイレの後は必ず手を洗いましょう！

食中毒予防の基本です！



## ④ 刺身等の生ものの提供は控えましょう！

## ⑤ 能力オーバーにならないようにしましょう！

人員不足、狭い施設、大量調理は事故の原因となります。

## ⑥ その場で食べられるもの、食べられる量を提供しましょう！

持ち帰りさせないことが基本です。

持ち帰りは、作ってから食べるまでの時間が長くなり危険です。



問い合わせ先：  
広島県西部東保健所 生活衛生課  
(電話082-422-6911)