

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、食中毒を防ぎましょう。

①体調不良者は、調理をしない

嘔吐、下痢などの症状がある人は、調理をしてはいけません。

また、家族に嘔吐、下痢の症状がある場合は、症状がなくてもノロウイルスを保有していることがあるので、できるだけ調理は避けましょう。

②前日調理をせず、食べる直前に調理する

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。前日調理はせず、食べる直前に調理できるよう計画を立てましょう。

③作る前、作業中、トイレの後は必ず石けんで手を洗う

食中毒予防の基本です！

④刺身等の生ものの提供は避ける

未加熱の食品は、食中毒の発生リスク（危険度）が高くなります。

直前に加熱し、すぐ食べられる食中毒発生リスクの低い食品を選ぶようメニューを考えましょう。

⑤能力オーバーにならないように計画する

能力オーバー（人員不足、狭い施設、大量）は、事故の原因となります。無理のない調理をしましょう。

⑥その場で食べられるもの、食べられる量を提供する

持ち帰りさせないことが基本です。持ち帰りできるもの、食べ残す量のもの、作ってから食べるまでの時間が長くなり、食中毒の発生リスク（危険度）が高まります。

持ち帰りさせないよう、声かけしたり、手さげ袋を提供しないようにしましょう。



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)