

イベントで取り扱う食品について

イベント会場で提供される食品で食中毒リスクの高いものは？

① おにぎり・サンドイッチ・弁当類



[理由]

△これらの食品には特有のリスクがあります

- ① 加熱後、さらに調理される(手が加わる)
- ② 調理後、すぐに喫食されない

加熱後手が加わると・・・

食品にまた食中毒菌をつけてしまう

→ そこで汚染を受けると、結局汚染されたまま提供される



② 加熱工程のないもの(刺身、にぎり寿司、サラダ、生野菜、漬物、スムージー)



[理由]

- ① 原材料はもともと汚染されている
- ② 加熱工程がないので、汚染されたまま提供される

洗浄設備や冷蔵設備が十分でない環境で
これらを調理・提供することは
大変危険を伴います。

イベント会場で提供される食品で比較的食中毒リスクの低いものは？

・ 簡単な加熱調理を伴うもの(たこ焼き、焼き鳥、焼きそばなど)



注意点！

→ リスクは低いですが、以下の点に気をつけましょう

- ・ 食材はしっかり冷やして保存
- ・ 十分に加熱する
- ・ 早めに食べる

イベントでの食中毒を防ごう



食中毒の3原則を守りましょう！

つけない

- ・適切な手洗い
- ・手袋着用
- ・食材の洗浄
- ・調理員の健康



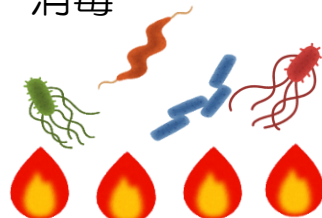
増やさない

- ・食材の温度管理
- ・当日調理
- ・すぐに提供
- ・早めに喫食



やっつける

- ・しっかり加熱
- ・塩素系消毒剤で消毒



◆調理員の健康確認

→当日の調理員の健康状態（下痢、嘔吐、腹痛、発熱）をチェックし、症状がある場合は調理作業はやめてください。
また、症状が回復した場合であっても、過去1週間以内に胃腸炎症状があった方は当日の調理作業はやめてください。



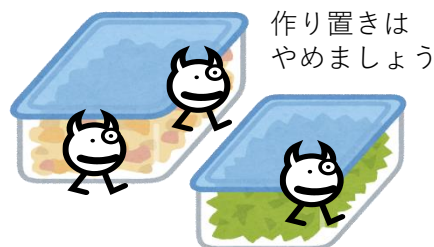
◆食材の下処理について

→下処理が必要な場合は衛生的な場所で行ってください。
下処理をしなくてすむように、カット済み原材料を使用する方法もあります。



キャパオーバーは
事故のもと！！

調理される方の人数に応じた製造量 とするようお願いいたします！



かき氷は
市販の氷を
使いましょう



- ✓ 不特定多数の方に食品を提供する行為は大変な責任が伴います。
- ✓ 安心、安全な食品を提供するために、
①何を提供するか②いつ・どうやって調理するか考えましょう。