

野外調理での食中毒予防

(盆踊り、学園祭、もちつき等のおまつり)



堺市保健所
食品衛生課

目的

楽しいイベントを開催するため、
食中毒を防ぎましょう。

野外調理は設備が限られるので、
提供食品、調理方法も限られます。

調理、提供した食品には責任があることを
十分認識してください。

目次

- 食中毒とは
- 食中毒を防ぐには—食中毒予防の3原則
- 食中毒リスクの低い食品、
提供を控えてほしい食品
- おすすめ衛生設備・器具
- 野外調理時の注意事項
- 食中毒予防チェックリスト

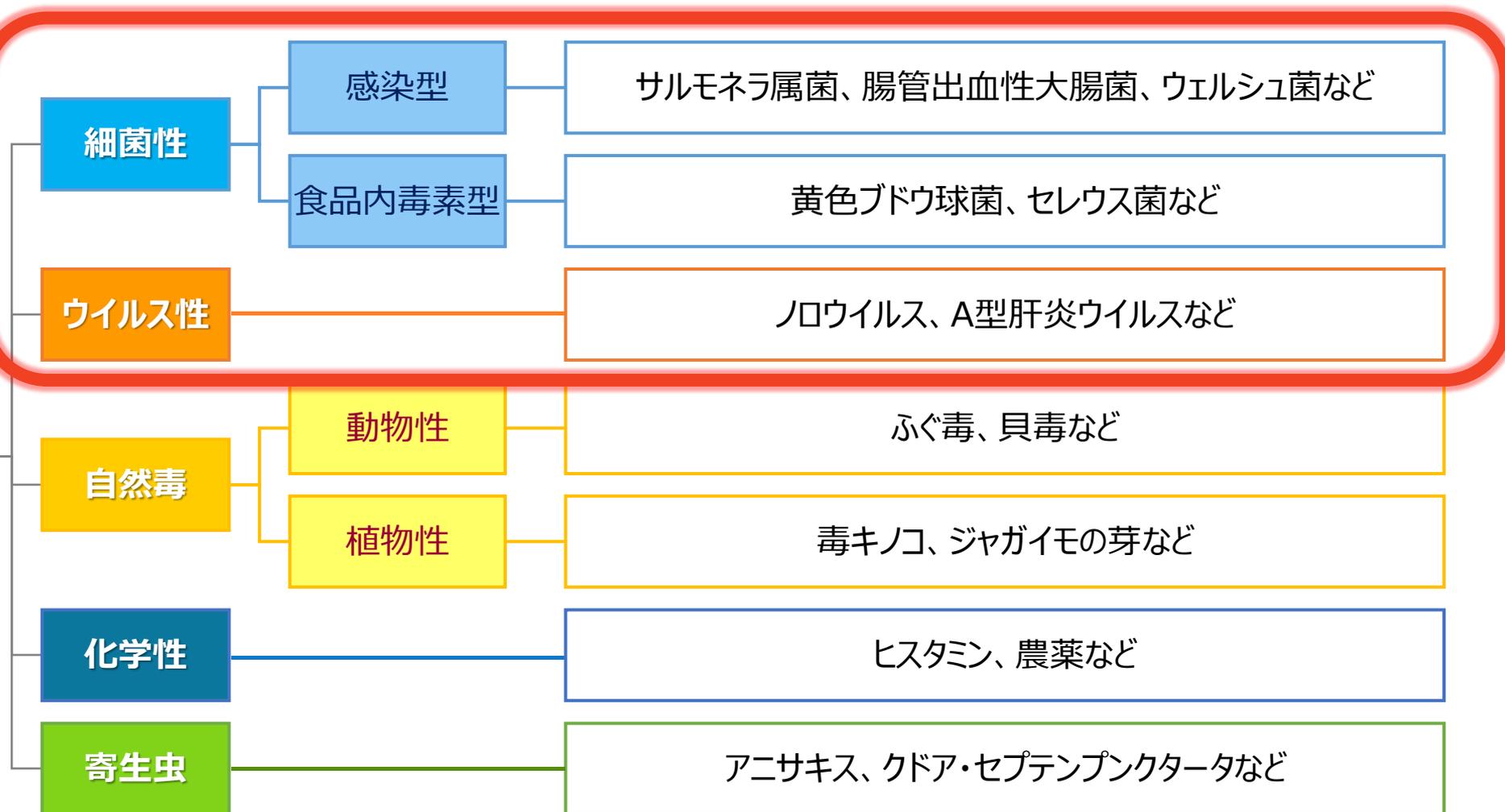
細菌やウイルスの
付着したもの

毒キノコや
ふぐ毒

食べる・飲む

健康被害

食中毒の分類



食中毒を起こす細菌ってどんなもの？

- 非常に小さい
- **味、色、臭い**では判らない
- 空気（酸素）が無くても増える
- 加熱には弱い（**75℃ 1分以上**）
- 細菌が死んでも、**毒素**が残れば食中毒になる
- 食中毒菌は、どこにでもいる
- 肉、魚、野菜などの**原材料**にもいる

食中毒を起こすウイルスってどんなもの？

- 細菌よりももっと小さい粒子
- **味、色、臭い**では判らない
- 食中毒で最も注意するのは、**ノロウイルス**
 - **感染力**が非常に強い
 - **乾燥**に強い
 - 加熱には弱い (**85~90℃90秒以上**)
 - 手指などから**人から人へ感染**する
 - **もちつき**で特に注意



食中毒を防ぐには一食中毒予防の3原則

つけない

菌やウイルスによる
汚染から守る

清潔

しっかりと手を洗う
使用器具・保管場所を分ける

ふやさない

細菌に増殖する
機会を与えない

時間・温度管理

低温保管・調理後は早く食べる
前日調理は控える

やっつける

細菌・ウイルスを
加熱などにより死滅

加熱・消毒

中心部まで火を通す
アルコール等で消毒する

食中毒を防ぐにはー①つけない



手洗い前

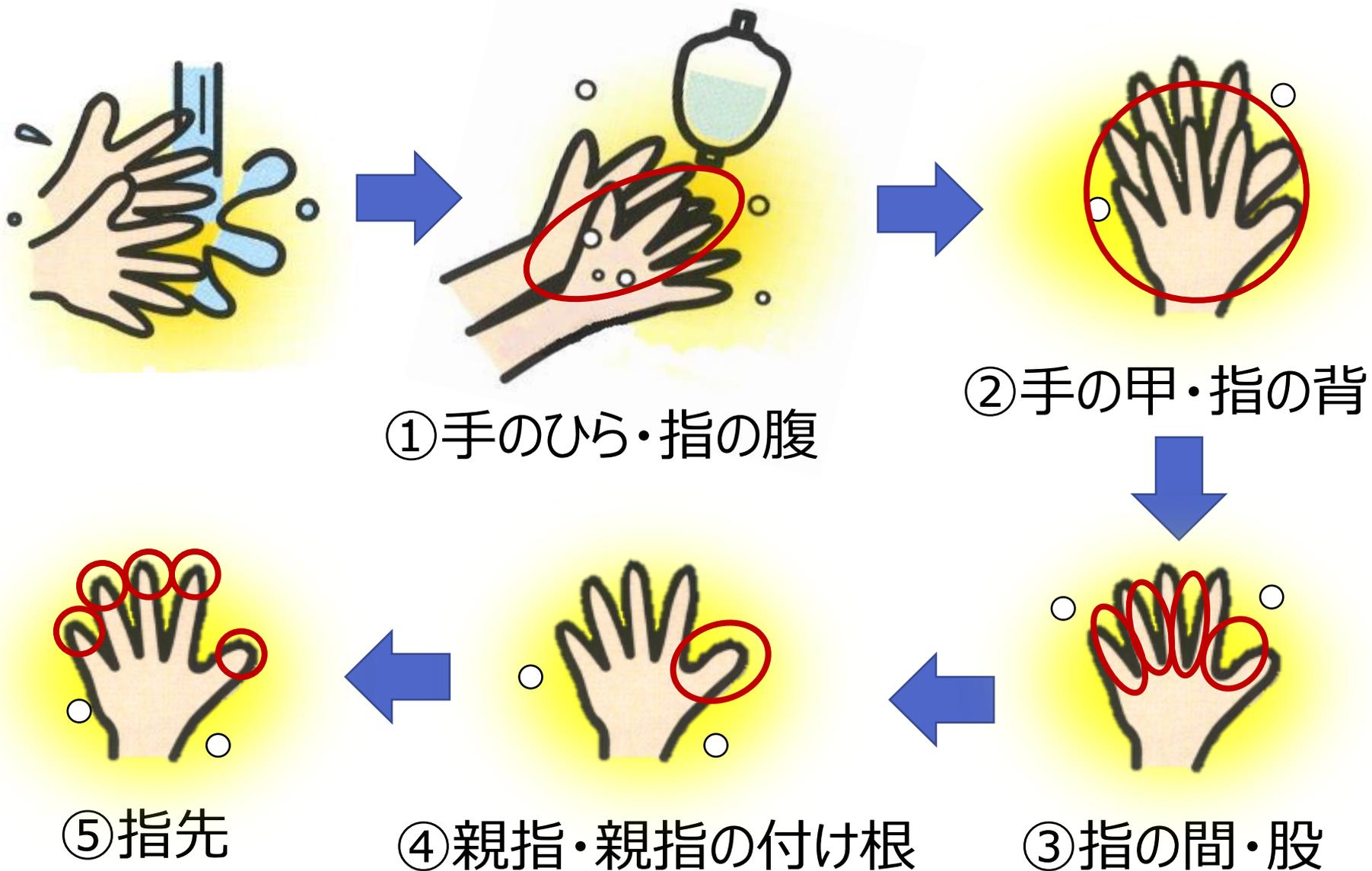
水洗い

せっけん洗い

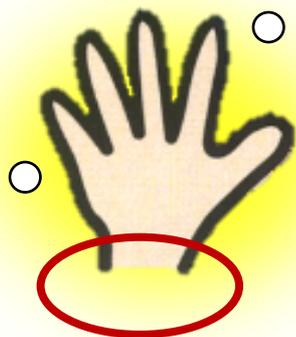
手洗いの大切さ

☆ここがポイント！水洗いとせっけんの違い

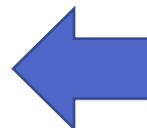
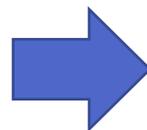
衛生的な手洗いの方法



衛生的な手洗いの方法

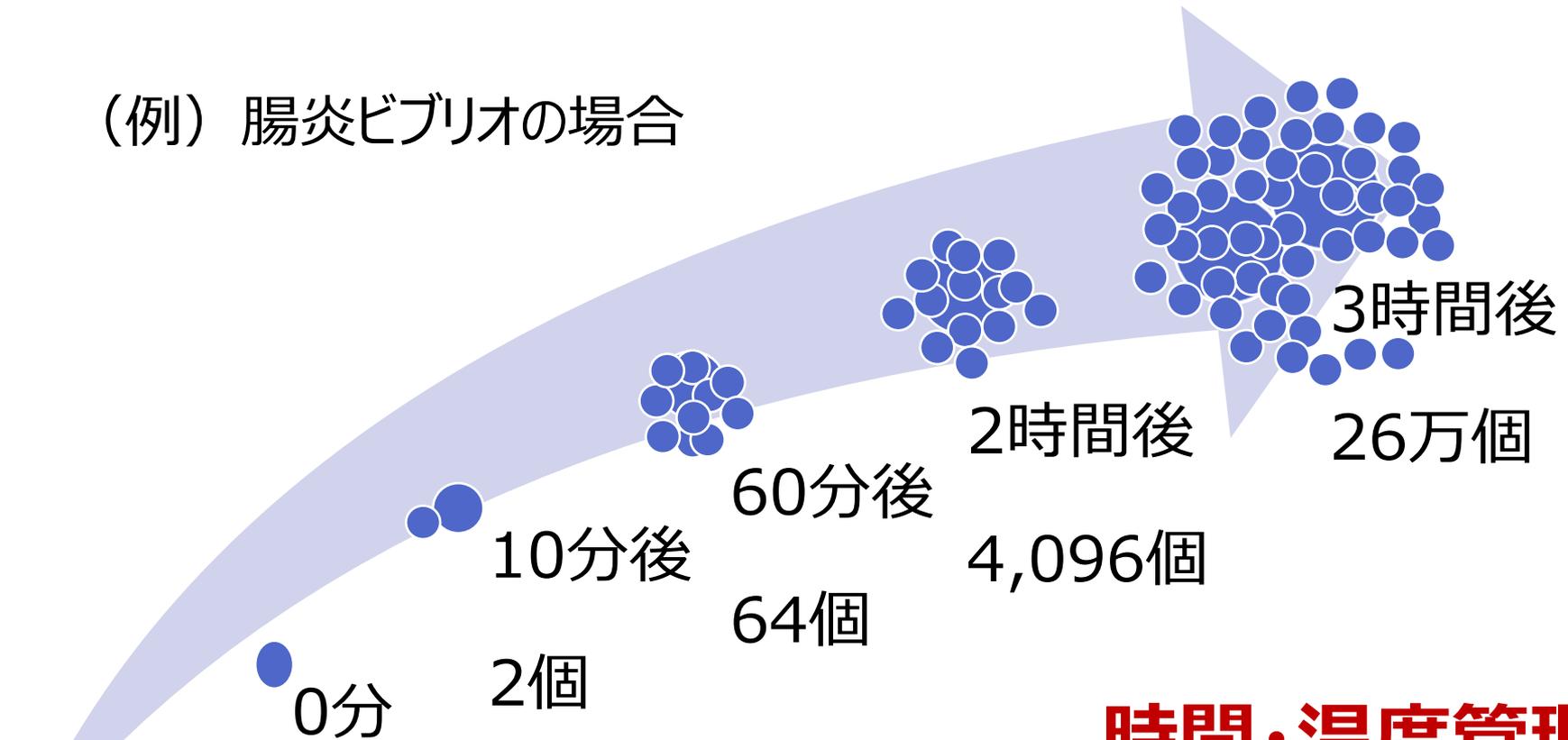


⑥手首



食中毒を防ぐにはー②ふやさない

(例) 腸炎ビブリオの場合



危険温度帯(10~60℃)
にならないように、
前日調理や作り置きは
やめましょう！！

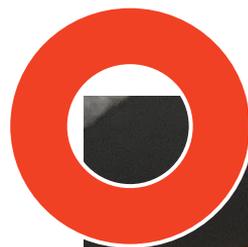
時間・温度管理

温度・水分・栄養が
最適であればどんどん
増えます

食中毒を防ぐにはー③ やっつける

しっかり加熱

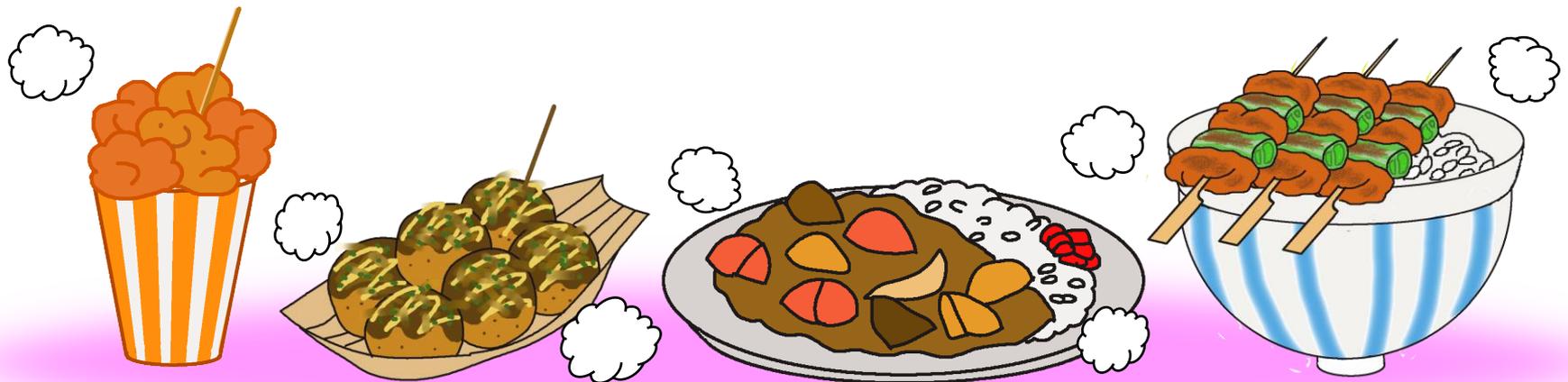
通常は75℃で1分間以上、ノロウイルスの汚染が考えられる食材では85～90℃で90秒以上



食中毒リスクの低い食品（加熱調理）

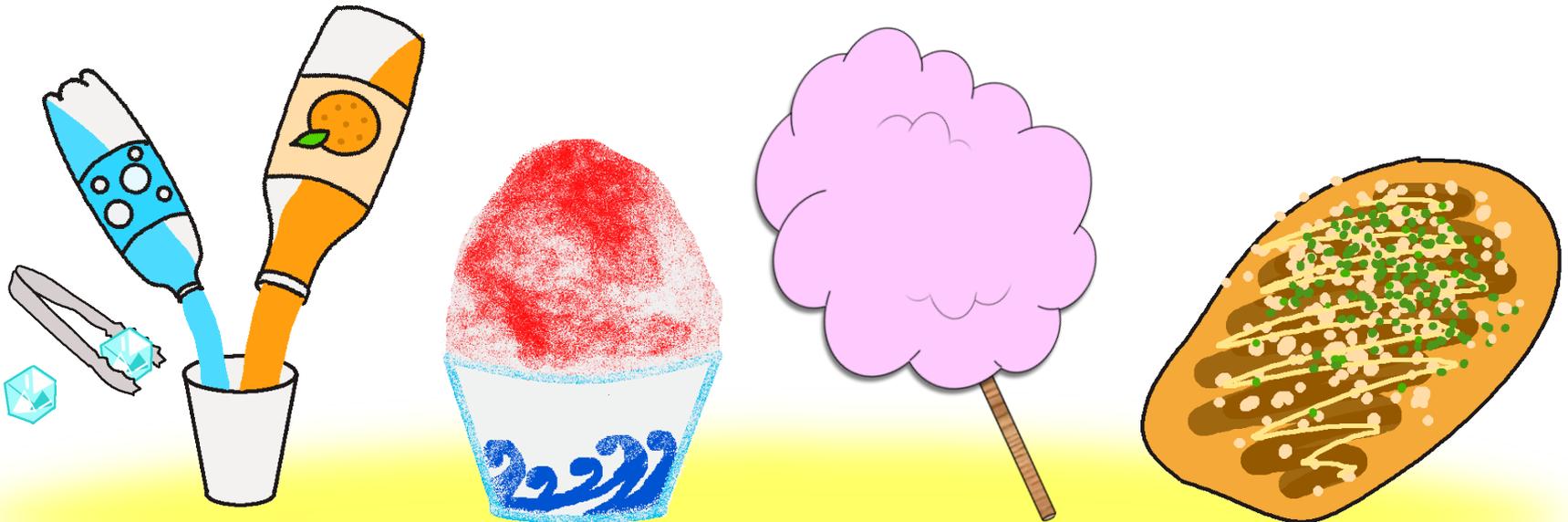
提供直前に加熱調理する食品

- 揚げ物類（からあげ、フライドポテト）
- 焼き物類（フランクフルト、たこ焼き、たい焼き、人形焼き）
- 煮物類（おでん、豚汁）
- めん類（うどん、焼きそば、ラーメン）
- 米飯と加熱品の組合せ（カレーライス、牛丼、焼き鳥丼）



食中毒リスクの低い食品（既製品の組合せ）

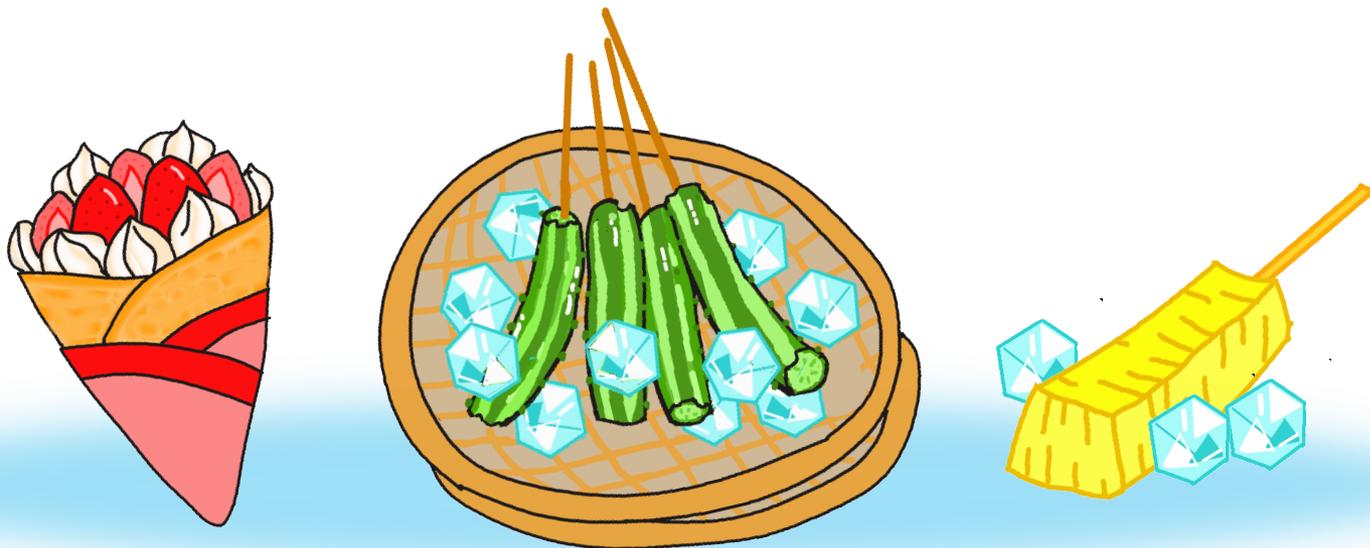
- 酒類を含む既製飲料の調製、注ぎ分け、氷の添加
- かき氷（既製品のシロップがけ）
- わたあめ
- ミルクせんべい、たこせん（せんべいに既製品ソースがけ）



提供を控えてほしい食品

✕ 提供直前に加熱していない食品 ✕

(刺身、サラダ、漬物、クレープ、パフェ、
冷やしきゅうり、冷やしパン、フレッシュジュース、スムージー)



クレープ、冷やしきゅうり、冷やしパンは控えてください！！

過去の食中毒事例紹介

冷やしきゅうりで腸管出血性大腸菌O157食中毒

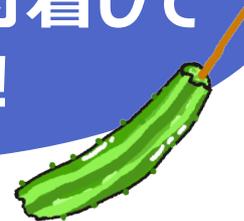
POINT

- 青果店できゅうりを購入
- 市販ミネラルウォーターで洗淨
- 皮むき、ヘタ取りなどの下処理

POINT

- ポリバケツで常温保管
- 市販ミネラルウォーター、浅漬けの素、氷を添加
味付け、冷却(1~2時間) **POINT 加熱工程なし**
- 手作業で1本ずつ割りばしをきゅうりに刺す
- 氷を敷き詰めた木製ザルの上に陳列、販売
- 器具容器はアルコールスプレーで消毒
- 作業時はビニール手袋を使用

野菜等の原材料には
様々な細菌が付着して
います！！



おすすめ衛生設備・器具



野外調理時の注意事項（調理従事者の衛生）

- イベント**当日の体調**を確認する
下痢、腹痛、発熱、手指に傷はないか？
- **手洗いの場所、タイミング**を決めておく
場所：テント内の簡易シンク、公園内のトイレの手洗い
タイミング：調理前・トイレ後・作業が替わった時
- 調理途中での**手指の消毒**（アルコールスプレー等）
- エプロン(調理用作業着)・手袋・マスクの着用

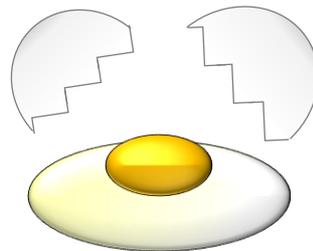


手洗い、
消毒のタイミングを
決めておきましょう！

野外調理時の注意事項（企画時：食品の取扱い）

- 使い捨ての食器を使用する
- 品質、鮮度、期限を考慮し、購入場所・時期を決定する
- 会場までの運搬方法・時間を考える
- 会場での保管の際の温度管理方法を決定する
（例：○ 日陰のテント内、温度計付きクーラーボックス）
- アレルゲン（卵、乳、小麦、ピーナッツ、くるみ、えび、かに、そば）の
情報について、正確に伝えられるようにしておく

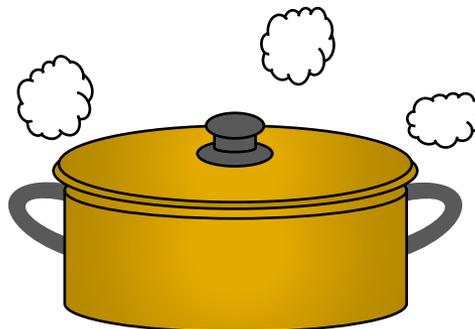
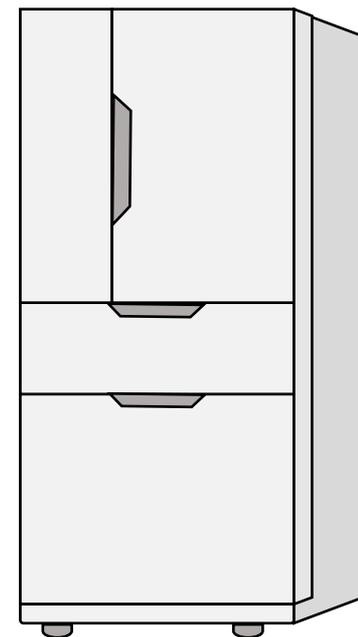
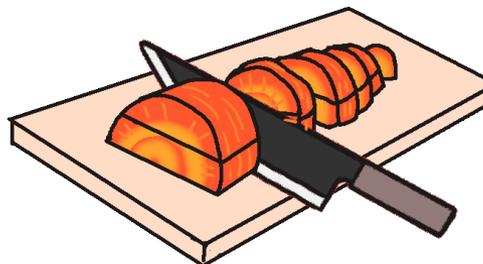
アレルゲンは
命に係わる
大事な情報！



野外調理時の注意事項（前日：食品の取扱い）

- **前日準備はカットまで！**
 - ※冷蔵保管が出来る準備施設で行うこと
 - ※自宅での下準備は控えてください
- **前日の加熱調理は控えてください！！**

カット後は
冷蔵保存！



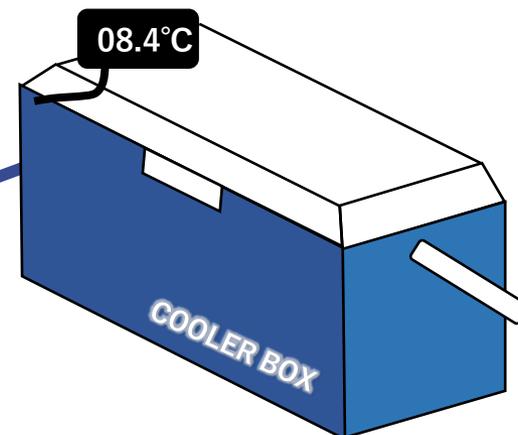
前日調理は
食中毒のリスクが
高い行為です！

野外調理時の注意事項（当日：食品の取扱い）

- 会場までの運搬、会場での保管の**温度管理**
（例：× 炎天下、高温になる車内）
- **相互汚染**が生じないように、分けて保存する
（例：お肉、野菜、その他に分けて保管）
- **異物混入**に注意！
毛髪、昆虫類(ゴキブリ、ハエ)、合成樹脂類(ビニール類等)、
その他（調理器具由来）

**温度計で
温度確認！**

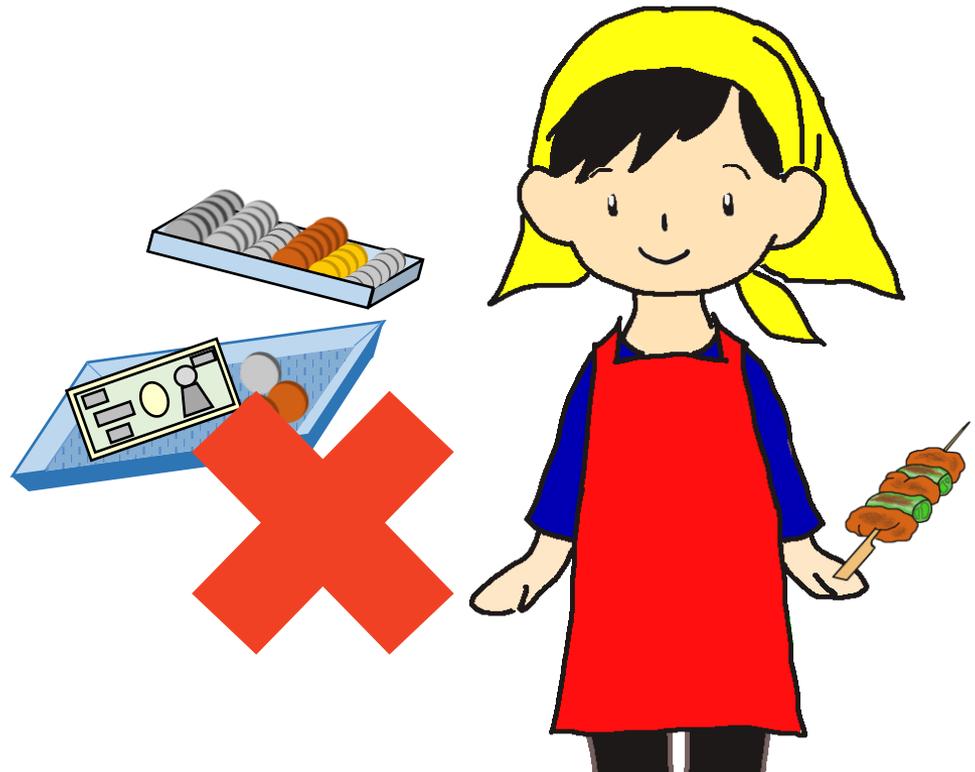
庫内に温度計を
入れる形でもOK



野外調理時の注意事項（その他の注意事項）

- 食品の取扱い場所は、**関係者以外立入禁止**
- 金銭（金券）の取扱いは別の人が担当する
- **手袋を過信しない！**
（例：× 調理用手袋をしたままの金銭のやり取り）

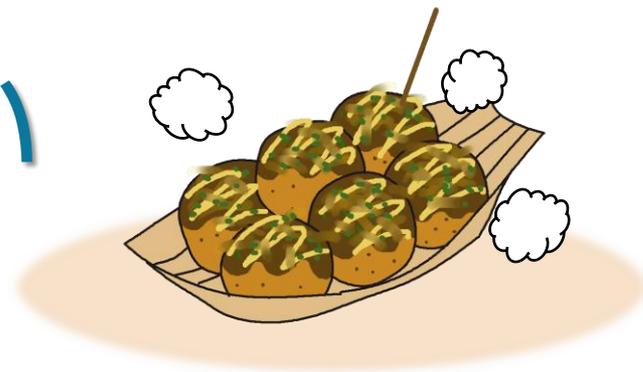
調理する人、
金銭を触る人など
当日の役割を決めて
おきましょう！



食中毒予防チェックリスト（イベント当日）

- 調理従事者の体調（腹痛、下痢、発熱はない？）
- 調理従事者の手指（傷、化膿ない？）
- エプロン（調理用作業着）・マスク・手袋の着用
- 食品の保存温度（クーラーボックスに温度計）
- 加熱時間のルール（中心部が75℃1分間以上）
- 手洗い（どこで？いつ？）
 - ・場所
 - ・調理開始前、トイレの後、金銭を触った後等
- アルコール消毒（いつ？何を触ったら？）
 - ・作業内容変更した時、金銭を触った後等
- 調理器具や道具の管理方法

安全で楽しい お祭りを！



お問い合わせ先

堺市保健所食品衛生課

堺市堺区南瓦町 3 - 1 堺市役所本館6階

TEL 072-222-9925

Email shokuei@city.sakai.lg.jp