

とにかく手洗い!!

こんな時は必ず石けんで手洗い・消毒を行いましょう!

- 調理前
- 盛付け前
- トイレに行った後
- 肉・魚・卵を触る前後
- ゴミなど汚いものを触った後
- お金を触った後



出典：日本環境感染学会監修 病院感染防止マニュアル(2001)

正しい手洗いの順序

※2～8に30秒くらいかけるのが目安
※2～9までを2回くり返す



出典：(公社)日本食品衛生協会資料を基に作成

！過去の祭りでこんな食中毒起こってます

事例1 冷やしキュウリによる食中毒

平成26年7月に静岡市で開催された花火大会で、露店が提供した冷やしキュウリを食べた510名が腹痛、下痢などの食中毒症状を訴えた。患者の便から腸管出血性大腸菌が検出された。

※腸管出血性大腸菌は、感染力が強く、少量でも発症します。潜伏期間(*)は3～8日で、下痢などの症状が出ます。

事例2 もちつき大会での食中毒

平成30年12月に東京都内の小学校で行われたもちつき大会に参加し、その餅を食べた70名以上が腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの食中毒症状を訴えた。患者の便からノロウイルスが検出された。

※ノロウイルスは、冬の時期に流行します。潜伏期間は約24～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)の症状が出ます。

事例3 カレーによる食中毒(市内の祭り)

平成28年5月に相模原市内で行われた祭りに参加した複数名が腹痛、下痢などの食中毒症状を訴えた。患者の便からウェルシュ菌が検出された。患者に共通する食事はカレー・ゴマ団子であった。

※ウェルシュ菌は酸素を苦手とする菌で、カレーやシチュー、あんかけ料理の様なドロドロした食品内で増え、食中毒を引き起こします。潜伏期間は約6～18時間で腹痛・下痢を発症します。

*潜伏期間とは、食中毒菌等が体内に入ってから症状が出るまでの期間のことです。

お問い合わせ先

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 TEL.042-769-9234(直通)

津久井班 TEL.042-780-1413(直通)

令和5年10月発行

地域の祭りに 出店するみなさまへ

祭りには模擬店がつきもの! 楽しいお祭りに美味しい食べ物、最高ですね!

でも、ちょっと待って!? そのメニュー、その調理方法、本当に大丈夫ですか?

せっかくの祭りが食中毒で台無しに…なんてことにはなりたくないですね。

実際に祭りで食中毒は起こっているのです…。

ここでは、食中毒を予防するためのヒーローの心得を伝授します!

美味しさの裏には食の安全あり! 祭りの成功の裏にはヒーローあり!

素敵な祭りにしましょう♪

衛生管理

安全な
たべもの

相談



ヒーロー HEROの心得3ヶ条

- 1 安全なメニューを選ぼう!
- 2 衛生的な設備と管理の方法を知ろう!
- 3 事前に保健所に相談しよう!



本パンフレットは、食品衛生法に規定する営業者に該当しない非営利の出店者向けに作成したものです。