

# 手洗いは食中毒予防の基本です！

きれいに洗ったつもりでも、

手指には食中毒を起こす細菌やウイルスが残っていることがあります。

食中毒予防のために、正しい手洗いを心がけましょう！

## \*手洗いの順序



## お問い合わせ

福岡市中央区保健福祉センター(中央保健所) 衛生課食品係

〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2丁目5-1 ☎092-761-7356 FAX 092-761-8280

✉ eisei.CWO@city.fukuoka.lg.jp

🌐 ホームページ [https://www.city.fukuoka.lg.jp/chuoku/eisei/life/tyuuoueisei\\_1.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/chuoku/eisei/life/tyuuoueisei_1.html)



この冊子は再生紙を使用しています。

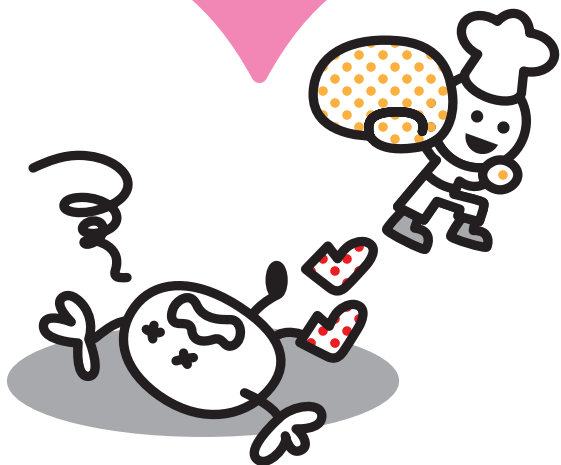
「短期間だから…」  
と油断していませんか？  
イベントなどでも  
食中毒は起こっています。

「食」のイベントなどでの  
食中毒防止のために！



# はじめに

近年、地域活性化プロジェクトとして  
イベントが盛んに開催されています。  
特に「食」を取り扱う店を出すときには、  
食品衛生の基準を守って出店しなければいけません。  
せっかくの楽しいイベントを台無しにしてしまわないよう、  
食中毒予防など食品の衛生的な取扱いへの  
十分な配慮が大切です。  
せっかく来ていただいた皆さまに、  
安全・安心な「食」の提供ができるよう、  
この冊子をお役立てください。



# イベントなどで 食品を提供するためには

## 営業許可又は届出が必要です。

イベントなどで簡易な施設を設けて、飲食物を調理加工し提供する場合は、「飲食店営業(臨時)以下、臨時営業」の営業許可が必要です(申請手数料がかかります)。臨時営業の許可期間は、2週間以内です。  
また、食品の販売だけなら、許可は不要ですが、販売するものによっては届出が必要になります。包装されていないお肉やお魚は販売できません。

### 臨時営業では ●●●●●●●●●●

#### ① 営業施設(テントなど)には、基準があります。

\*詳しくは5ページをご覧ください。

本来、飲食業を行なうためには、建物の中に施設基準を満たした厨房を設ける必要があります。イベント会場などにこれらの設備を整えることが難しいため、提供できる食品や調理工程に制限を加えることを条件に、緩和した施設基準での営業を認めています。

#### ② 提供できる食品には制限があります。

\*詳しくは3～4ページをご覧ください。

3つの大きな原則

- 一つの施設につき提供できる食品は一種類に限る
- 下処理したものを、焼くだけ、煮るだけなど簡単な調理に限る  
現場で包丁、まな板を使った調理はできない
- 提供直前に十分に加熱できる食品に限る



**\*調理は施設基準を満たした施設内で行なってください。  
施設外での調理はできません。**

# 営業許可の申請

提供が可能な食品は限られています、お早めに窓口へご相談ください。

## 申請手続きの流れ

### 事前相談

取り扱い予定食品(次頁参照)のリスト、調理の工程などをご持参のうえ、事前にイベントなどが開催される所在地の保健所衛生課食品係へご相談ください。

\*調理をせず販売のみの食品がある場合も商品リストを提出してください。

### 申請

書類は、営業開始予定日の少なくとも1週間前までには提出してください。

\*申請に必要な書類等、詳しくは事前相談時におたずねください。

### 検査

検査の際には、営業者もしくは食品衛生責任者が立ち会ってください。施設基準に適合しない場合や申請されていない食品、申請どおりの調理工程でない場合には許可ができません。



## 調理・提供できる食品

| 取扱食品                                 | 例                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ホットドッグ</li> <li>● たこ焼き</li> <li>● 焼きそば</li> <li>● ラーメン</li> <li>● 焼き鳥</li> <li>● おでん</li> <li>● たい焼き</li> <li>● 梅が枝餅</li> <li>● ドーナツ</li> </ul>  |
| 単に注ぎ分けて提供できる酒類                       | ● ビール など                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 簡易な調理加工により提供できる飲物で、提供する直前に十分に加熱されたもの | <ul style="list-style-type: none"> <li>● コーヒー</li> <li>● 紅茶 など</li> </ul>                                                                                                                 |
| 清涼飲料水を単に注ぎ分けたもの                      | ● パック入りジュースの注ぎ分け など                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 削氷(碎氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動碎氷機を使用する削氷)    | ● かき氷                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| アイスクリーム類(小分け販売)                      | ● アイスクリーム                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム類           | ● ソフトクリーム                                                                                                                                                                                                                                                                    |

\* 下処理は許可施設又は許可に準じた施設で行うこと(家庭の台所での下処理はできません)

\* 取扱品目数は原則1品目とする

# 臨時営業に必要な設備

安全で衛生的な施設設営のための基準があります。

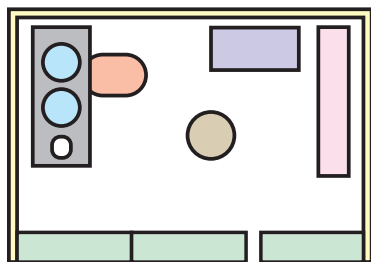
## 施設基準

| 構 造             | 風雨を防ぐことのできる屋根付きの構造で、正面以外の三方を覆うこと                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 給 水 ・ 消 毒 液 設 備 | <ul style="list-style-type: none"> <li>ポリタンクに蛇口をつけた流水式の手洗い設備</li> <li>36リットル以上(18リットルのポリタンク2個以上)の手洗い用の水</li> <li>薬用石けん、アルコールスプレーなどの消毒液</li> </ul> |
| 廃水・廃棄設備         | 排水用バケツ ●フタ付きごみ箱                                                                                                                                   |
| 冷蔵設備            | <ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫(またはクーラーボックス)や冷凍庫</li> <li>*庫内には温度計を設置してください。</li> </ul>                                                |
| 保管設備            | 容器などを入れるフタ付き保管箱                                                                                                                                   |
| 食 器 類           | 使い捨ての容器のみ                                                                                                                                         |
| そ の 他           | ペーパータオル、使い捨てのふきんなど                                                                                                                                |

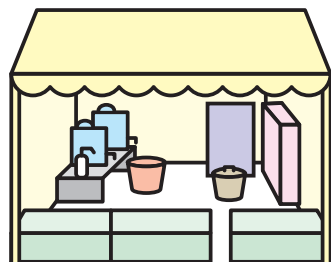


## \* 施設の例

(平面図)



(立面図)



- 三方区画(テント幕など)
- 給水タンク
- 排水バケツ
- 作業台・焼き台・販売台
- 消毒薬・ペーパータオル等
- ごみ箱
- 冷蔵庫(またはクーラーボックス)・温度計
- 容器などの保管箱

# 食品の販売について

## 1 届出が必要な食品

- 魚介類(包装済みの魚介類のみ) ● 食肉類(包装済みの食肉のみ)
- 牛乳 ● 弁当・そうざい※1 ● 野菜、果物 ● 菓子(パンを含む)※2
- アイスクリーム類 など

※1 弁当・そうざいを製造する施設は「そうざい製造業」の許可が必要です(一部例外あり)。

※2 菓子(パンを含む)を製造する施設は「菓子製造業」の許可が必要です。

## 2 届出が不要な食品

- スナック菓子 ● カップ麺
- 缶ジュース・ペットボトル容器入り清涼飲料水 など

## 表示について

容器包装された食品を販売する場合、食品の表示が必ず必要です。また、その食品を販売する際は、表示に書かれた食品の保存方法を守って販売する必要があります。最近では、アレルギー物質による健康被害の事例が多く報告されており、購入者からの問い合わせにきちんと答えられるようにしておく必要があります。

| 名 称   | 唐揚げ弁当                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------------|
| 原材料名  | ご飯(国産米)、唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、たくあん/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む) |
| 内 容 量 | 1 人 前                                                                      |
| 消費期限  | 20××年 ○月○日 ○時                                                              |
| 保存方法  | 直射日光及び高温多湿を避けて保存してください。                                                    |
| 製 造 者 | 福岡 食子<br>福岡市中央区舞鶴2丁目5-1                                                    |

提供した食品を原因とする事故が起こった場合、どうなるのでしょうか？

- 行政的責任 営業停止・営業禁止・回収命令など
- 民事的責任 治療費・慰謝料・休業補償など
- 刑事的責任 罰金・懲役など
- 社会道義的責任 信用の失墜・イメージ低下



# 臨時営業施設の検査

～保健所の目～

イベント開催時には、保健所の食品衛生監視員が現地で施設の検査を行います。施設基準に適合しない場合や申請されていない食品、申請どおりの調理工程でない場合には許可ができず、食品の提供を中止しなければなりません。

検査時に発見した違反事例を紹介します。

## 違反 施設の区画がない!

風雨を防ぐために、施設は屋根付で、正面(販売面)以外の三方(両側面と背面)を幕で覆わなければなりません。



## 違反 手洗い設備がない!

食中毒予防の基本は手洗いです。常に手洗いができるよう、36リットル以上(18リットルのポリタンク2個以上)の手洗い用の水、薬用石けん等も準備してください。



## 違反 包丁まな板を使っている!

施設では食材のカットなどの下処理は行えません。下処理したものを焼くだけ、煮るだけ、揚げるだけにしてください。

また、豚カツなどを加熱した後に、カットすることもできません。



## 違反 ミキサーやシェイカーで飲み物を調理!

冷たい飲物は、清涼飲料水全自動調理器具や市販品しか提供できません。また、氷は市販品を使用してください。

施設でミキサーやシェイカーでスムージーやカクテルを調理することはできません。





## 事例 1

# おにぎりで食中毒

手に傷がある時は要注意! 黄色ブドウ球菌食中毒

令和元年5月、イベントに参加した26名が嘔吐、下痢、腹痛などの食中毒症状を呈しました。調査の結果、患者便及び残品のおにぎりから黄色ブドウ球菌が検出され、会場内で販売されていたおにぎりが原因と断定されました。

### \* 黄色ブドウ球菌とは？

- 化膿した傷、にきび、鼻腔、皮膚などに存在する。
- 食品中で増殖するときに毒素(エンテロトキシン)をつくる。
- 菌は熱に弱い、毒素は加熱しても分解されない。
- 原因食品にはおにぎり、サンドイッチなどが多い。

### \* 問題点

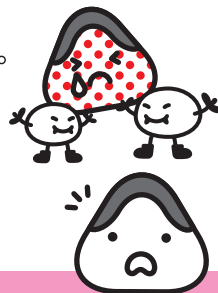
- おにぎりは、当日の朝、スタッフ数人で素手で握っていた。
- おにぎりを握ったスタッフの中に、手指に傷があった人がいた。
- 会場では発泡スチロールの容器に置いて常温で保管されていた。

### \* 汚染経路

スタッフの手指についていた黄色ブドウ球菌がおにぎりに付着し、気温が高い中、菌が増殖して毒素を産生したため、食中毒を起こしてしまった。

### \* 予防のポイント

- 手指に傷がある人は、食品を触ったり、調理をしない。
- おにぎりは、使い捨て手袋やラップを使用して握る。
- 調理する前にしっかり手洗いを。
- 調理から食べるまでの時間をなるべく短くする。
- 10℃以下で保存するなど、保管温度に気をつける。



★臨時営業ではおにぎりを握ることはできません。  
おにぎりはそうざい製造業の許可施設でつくりましょう。

## 食中毒事例

## 事例 2

# チャーシュー丼で食中毒

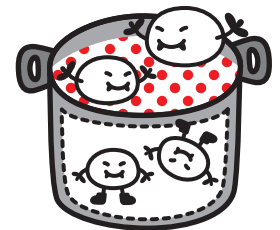
作り置きはやめましょう! ウェルシュ菌食中毒



平成25年5月、イベントに参加した18名が下痢などの食中毒症状を呈しました。調査の結果、患者便からウェルシュ菌が検出され、会場内で提供されていたチャーシュー丼が原因と断定されました。

### \* ウェルシュ菌とは？

- 人や動物の腸管内、土壌などに存在する。
- 熱に強い芽胞を作るので、高温でも死滅せず生き残る。
- 酸素が少ない環境を好む菌なので、食品を大量に加熱調理して鍋の中が酸欠状態になり、発育に適した温度まで下がると芽胞が発芽して菌が増殖する。



### \* 問題点

- チャーシューは、数日分をまとめて調理していた。
- 会場ではチャーシューを常温保管しており、提供前に十分加熱していなかった。

### \* 汚染経路

数日分まとめて調理したチャーシューがウェルシュ菌に汚染され、常温保管により増殖した。提供時に十分に加熱されなかったため、ウェルシュ菌が生き残り、食中毒を起こしてしまった。

### \* 予防のポイント

- 当日使う分だけを調理し、調理後はなるべく早く提供する。
- やむをえず作り置きする場合は、調理後に小分けして、速やかに冷却する。
- 提供前に、中心まで十分再加熱する。



## 事例3 餅つき大会で食中毒

餅つき大会は要注意！ノロウイルス食中毒

平成27年12月、餅つき大会に参加した保育園の園児、職員、保護者ら41名が腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの食中毒症状を呈しました。調査の結果、患者便からノロウイルスが検出され、餅つき大会で配られた餅が原因と断定されました。

### \* ノロウイルスとは？

- 感染者の便や嘔吐物に高濃度に含まれる。
- ノロウイルスに汚染された海域で生息した二枚貝(カキなど)に存在する。
- 少量のノロウイルスでも発症する(10～100個程度)。
- アルコールは消毒効果がない(次亜塩素酸ナトリウムが効果的)。
- 85℃、90秒以上の加熱で死滅する。
- 症状が治まっても1ヶ月程度、便とともにノロウイルスの排泄が続くことがある。

### \* 問題点

- 餅つきの従事者の便からノロウイルスが検出された。

### \* 汚染経路

ノロウイルスに感染していた従事者が、トイレの後に手洗い不十分のまま餅つき作業に従事したため、手指を介して餅をノロウイルスで汚染し、食中毒を起こしてしまった。

### \* 予防のポイント

- 調理に従事する人の体調管理をしっかりとる。
- 嘔吐・下痢症状がある人は調理に従事しない。
- 調理をする人は、二枚貝は十分加熱して食べる。
- トイレの後や調理をする前などは、しっかり手を洗う。
- 手洗いの後の手拭きは、ペーパータオルを使用する(布タオルの共用をしない)。



★イベントでのもちの製造・販売には届出が必要です。

## 食中毒事例

### 事例4

## 冷やしキュウリで食中毒

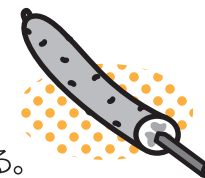
未加熱食品は要注意！腸管出血性大腸菌食中毒



平成26年7月、花火大会に参加した510名が腹痛や血便などの食中毒症状を呈し、114名が入院しました。調査の結果、患者便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、花火大会で提供されていた冷やしキュウリが原因と断定されました。

### \* 腸管出血性大腸菌O157とは？

- 人や動物の腸管内、土壌などに存在する。
- ベロ毒素をつくり、血便を引き起こす。
- HUS(溶血性尿毒症)や脳症で死亡することもある。



### \* 問題点

- 製造従事者便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。
- 製造工程のほとんどが野外で行われていた。
- 手洗いの際に石鹸や消毒液を使用していなかった。

### \* 汚染経路

原因は特定されていませんが、以下のことが考えられました。

- O157に感染していた製造従事者の手洗いが不十分で、従事者の手指を介して冷やしキュウリが汚染された。
- 原材料のキュウリがO157で汚染されており、洗浄消毒が不十分だった。
- 器具がO157で汚染されており、洗浄消毒が不十分だった。

### \* 予防のポイント

- 漬物の製造は給排水設備が整った屋内施設で行う。
- 原材料や調理器具の洗浄消毒を徹底する。
- 原材料や製品の温度管理を徹底する(10℃以下)。
- 手洗いを徹底する。

★イベントでの食中毒を防止するには提供メニューの選択が重要です。包装されていない未加熱食品の販売はやめましょう。

# 衛生管理の点検票

毎日の衛生チェックにお役立てください。

☐ 調理従事者の体調に異常はありませんか？  
(下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人は調理を控えてください)

☐ 手指に傷はありませんか？  
(傷があれば調理を控えてください)

☐ 手洗い用消毒液を準備していますか？  
(薬用石けん、アルコール等を使用してください)

☐ 食品を取り扱う前に手洗いをしていますか？  
(こまめに手指の洗浄・消毒をしてください)

☐ 食材の温度管理はできていますか？  
(温度計を入れた冷蔵庫やクーラーボックスを利用してください)

☐ 食品は中心部まで十分加熱していますか？  
(食品の加熱を徹底してください)

☐ 試食をして異常はありませんでしたか？  
(味や臭い等の異常がないか確認してください)

\*衛生管理を確実にし、安全・安心な「食」の提供をしましょう。

中央消防署  
からの  
お知らせ

「火気器具」を使用した食バザーなどを  
計画中の皆さんへ！

## 消火器の準備は できていますか？



平成25年に京都府福知山市で発生した花火大会会場での火災事故を踏まえ、縁日、花火大会、地域のお祭りなど不特定多数の方が集合するイベントにおける火災を予防するため、福岡市火災予防条例の一部が改正されました。

縁日、展示会、地域のお祭り、学園祭などの不特定多数の方が集合するイベントにおいて

- ① ガスコンロ、木炭、ホットプレート、発電機などの火気器具を使用する場合は、消火器の準備が必要です。
- ② また、火気器具を使用する露店、模擬店などを開設する場合は、消防署への届出も必要です。

### 消火器について

消防検定マークが付いた業務用消火器を準備してください。  
※住宅用消火器やエアゾール式消火用具は認められません。



(消防検定マーク)

### 届出について

「露店等の開設届出書」に露店の配置状況等がわかる略図を添付して、中央消防署予防課にイベントを行う3日前までに2部提出してください。

様式は、消防局HPからダウンロードできます。

詳しくは、中央消防署予防課まで TEL 092 - 762 - 0119  
福岡市消防局ホームページ  
<https://www.city.fukuoka.lg.jp/syobo/index.html>

