

食品を提供する

イベント出店者の皆様へ

食中毒が起こると・・・



※イベントで発生した食中毒で原因食品製造者・主催者等が訴えられた事例。
裁判の結果原因食品の製造者に対して1167万円の支払いが命じられた。
出典：国民生活センター「国民生活(2023.4)」暮らしの判例より



<真庭保健所HP>

こうならないための対策は
裏面をCHECK▶▶▶

イベントで食品を提供する出店者の方へ

イベントでの屋外調理が原因で食中毒が発生しています。
チェックリストを使用して食中毒予防に取り組みましょう。

イベント名 _____

出店者名 _____

提供品目	食中毒リスクが高い食品(※)ではない。 ※加熱後すぐに提供しないもの、複雑な工程、生もの メニュー名： _____	○ or ×
事前 に 確 認	調理中に手を洗う設備が確保されている。	
	(給水設備がタンク式の場合) 給水タンクは十分な容量があり、衛生的に管理している。 タンク容量： _____ L タンクの洗浄日： _____	
	冷凍・冷蔵設備がある。	
	食品の色や加熱具合等を確認するのに十分な明るさの照明がある。	
	開催日より前に仕込みや調理を行わない。	
当 日 確 認	調理者は体調不良や手指の傷がない(1週間前から体調チェック)。	
	手をよく洗う(調理開始前、生肉やお金を触る都度、トイレの後等)。必要に応じてアルコール消毒、手袋着用。	
	食材は市販品を使用するか、衛生的な場所で仕込みをする。	
	生の野菜や果物を使用しない(トッピングは市販の加工品のみ)。	
	調理場所は清潔に維持している。	
ふ や さ な い	食材は温度管理を徹底している。(冷蔵10℃以下、冷凍-18℃以下)	
	調理後は速やかに提供する。	
や っ つ け る	中心部までしっかり火を通す。 加熱条件： _____ 中心部が85～90℃、90秒以上の加熱が目安 食材の大きさや温度を考慮に入れて加熱	

チェックリストに1つでも×があると食中毒のリスクが高くなります！
提供品目や調理工程の変更を検討してください！

○相談・問い合わせ先 真庭保健所 衛生課 (電話：0867 - 44 - 2918)

