

イベントの成功は 主催者 次第！ あなた



あなたはどっち？

裏面をチェック▶▶▶▶

食品を提供するイベントを主催する方へ

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。
実際に調理するのは各出店者の方々ですが、イベント主催者の方も
食中毒の発生を予防するために対策を講じる必要があります。

～イベントで食中毒を起こさない心得～



○×をつけて
みるべし!

其ノ壱、「衛生管理はイベント準備段階からはじまる」の巻

調理場所	・衛生的な作業場所を確保する。
使用水 手洗い	・安全な水道水の使用。 ・調理者が十分に手を洗える場所を確保する。
電 源	・加熱具合等を確認するのに、十分な明るさを確保する。 ・食品を適切な温度で保存できるよう、必要に応じて冷蔵庫用の電源を用意。



其ノ弐、「出店受付時に出店者とお約束」の巻

品 目	・食中毒を起こすリスクが高いメニューは控える。 ×加熱後すぐに提供しないもの ×複雑な工程 ×生もの
調理者	・一週間前から体調チェック。 ・体調不良者（下痢・嘔吐等、手指の傷）は当日従事しない。
仕 込	・仕込みはイベント当日、衛生的な屋内で（前日調理しない）。
温度管理	・仕込品は常温で放置しない。調理品は加熱後すぐに提供。
チェック リスト	・主催者は出店者にチェックリストを渡しましょう。 ・出店者はリストを各自確認しましょう。 出店者用チェックリストはこちら→



其ノ参、「イベント当日も飲食ブースをパトロール」の巻

つけない	・調理開始前、生肉やお金を触る都度、トイレの後は手を十分洗っているか。アルコール消毒や手袋を使用しているか。 ・調理場所は、常に清潔に維持しているか。
ふやさない	・原材料や仕込後の食材は冷蔵庫、クーラーボックス等を活用し、温度管理を適切に実施しているか。
やっつける	・加熱調理食品は、十分に加熱しているか。 (加熱のめやす：中心部85～90℃、90秒以上)



1つでも×がついたら食中毒発生のリスクが高まるでござる!
提供メニュー・調理工程を見直し、すべて○を目指すべし!