

食中毒予防の3原則（2022年版）

1. 清潔

- ア. 手洗いの励行
- イ. 消化器症状（下痢、嘔吐、腹痛など）や発熱など、体調不良者は調理、配膳、食器洗いなど提供する食品に触れる可能性がある作業は一切行わない（手袋着用でも不可）。
- ウ. 手首から先にケガ（切り傷、出血などを含む）をしている者は調理、配膳、食器洗いなど提供する食品に触れる可能性がある作業は一切行わない（手袋着用でも不可）。
- エ. 消毒が必要な食材は適切に消毒する。

2. 冷蔵（冷凍）と加熱

- ア. 冷蔵や冷凍が必要な食材は適切な温度で管理し、使用直前まで常温に戻さない。
- イ. 提供する食品にはすべて火を充分に通す（火を通さない物は客に提供しない）。

3. 迅速

- ア. 調理した物はできるだけ早く客に提供する。
- イ. 作り貯めはしない。
- ウ. 食材は消費期限／賞味期限内のものを使用する。

（消費期限切れは絶対に使用しない。消費期限内といえども、生産者の指示は遵守する [要冷蔵など]）

万一、食中毒が発生すると、来年以降は食事を提供する出店はなくなるでしょう。病原大腸菌 O-157 などで死者が出ようものなら、薬師祭は本年が最終回です。

学内者のみといえども、不特定多数に食べ物を提供することの重みを自覚してください。ハード（消毒薬などの準備）も大切ですが、これを適切に活用するソフト（**従事者の心構え**）はもっと大切です。食品を提供する出店に従事する学生は全員、上記のことを徹底してください。

本チラシは自治医大ホームページから「教育・研究施設」→「地域医療学センター」→「公衆衛生学部門」→「講座オリジナルサイトへのリンク」→と進むと入手できます。

薬師祭の当日は全員で上記3原則の全ての項目を復唱すること。

文責：公衆衛生学 中村好一
(☎：3104、7014)
(2022年9月13日)