

食中毒予防についてのお願い

身近なイベントで食中毒は発生しています

- 大阪市内でも食中毒は頻発しています。特に鶏肉から発症する『カンピロバクター』や『ノロウイルス』が多くを占めています。
- 大阪府下においては、2015年に吹田市で開催された「まんぱくin万博公園2015」のイベント会場で、34人から『黄色ブドウ球菌』による食中毒症状が確認されました。
- 2016年には、東京と福岡で開催された「肉フェス」において、半生状態の鶏肉寿司を原因とした『カンピロバクター』による食中毒が発生し、患者数は両会場合わせて150名以上にのぼっています。

大阪市保健所より、生肉・半生肉など、近年のイベントに於いて

食中毒の原因となったメニューや菌の繁殖しやすい温度帯が発生する

食材の提供を控えるよう指導がありました

大阪マラソン組織委員会及び大阪マラソンEXPO出展事務局では、大阪市保健所から自粛要請のあるメニューに関して、取り扱いの品目の変更もしくは取扱いの自粛をお願いしています。

万一、食中毒などの食品事故やアレルギー事故が発生した場合は、他の出展社や来場者にご迷惑がかかると共に、本イベントの開催中止の危機に直面します。

また、本催事は「第9回大阪マラソン」（スポーツイベント）の一環であり、食中毒などが発生した場合は「第9回大阪マラソン」並びに関連イベント全てが中止に追い込まれる懸念もあります。

何卒ご理解とご協力をお願いいたします。

【食中毒予防と万一食品事故が発生した場合に備えて】

- 検食として、調整した食品1食分(50g以上)を-20℃以下で、大阪マラソンうまいもん市場の終了日の2週間後まで冷凍保存してください。検食は清潔なナイロン袋やフリーザーバッグ等に入れて密封し、汁などが漏れないようにしてください。
- スタッフの健康チェック、身だしなみチェックを記録してください。チェック項目は「健康にすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させない」「盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切る」「マスク、使い捨て手袋等を使用する」「調理に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねない（特に金銭取扱い者との兼務はしない）」などです。
- 大阪市保健所から自粛要請のあるメニューの変更ができない場合は、提出書類とは別途、仕入れ業者や数量、調理方法から販売方法までを詳しく記載した書類の提出をお願いします。出展事務局はその書類を再度大阪市保健所に提出し、改めて指導を仰ぎ、その際受けた指導内容や制限内容を改めて提示いたします。
- これらの対策により出展社の営業自体の制約が発生したり、売り上げに影響があった場合でも、主催者及び出展事務局はその責を負いません。また出展料の返還もできません。