



令和7年10月30日
五所川原農林高等学校
保健室

五農祭や
収穫感謝祭が
あります！

食中毒に注意しよう！



今週末、いよいよ五農祭が開催されますね。みなさん楽しみにしていることと思います。

今年度も一般公開の際、多数のお客様が来校することが予想されます。1日、2日とも模擬店での飲食物の販売がありますが、模擬店等での飲食物の取扱いには細心の注意が必要です。特に3年生は、お客様に安全で安心な食品を提供できるよう、衛生管理と自分自身の健康管理はしっかりとしてください。また、食べる側のみなさんも食事の前にはていねいな手洗いや手指消毒をしましょう。

また、収穫感謝祭のバーベキューの際も食品の取扱いには気をつけましょう。調理・食事前の手洗いも忘れずに。



食品を扱う人には安全性に気をつけなければならない責任があります。
一人ひとりが責任を持って行動をしましょう。

- 手や指に傷があり絆創膏などを貼っている人、発熱・腹痛など体調に異常がある人は絶対に調理をしない。
- 爪は短く切る。マニキュアはしない。腕時計なども外す。髪の毛の長い人は必ずまとめる。
- 調理をする人と接客担当は、マスク、エプロン、キャスケットか三角巾を必ず着用する。トイレに行ったりする時は外していく。
- 食品の保管方法にも十分注意する。
- 金銭を触った手で食品を触らない。お金を取り扱う人と食品を扱う人を分けましょう。
- ゴミの処理をする際は、使い捨て手袋を着用する。処理の後は必ずていねいに手を洗う。

食中毒を 防ぐための

五農祭、収穫感謝祭で
気をつけよう！

チェックリスト



自分をCHECK

- ☐ 手を洗いましたか？（調理前、生ものを扱う前後、ペットに触った後などにも洗います）
- ☐ 吐き気や嘔吐、下痢はありませんか？



キッチンでCHECK

- ☐ 調理器具は清潔ですか？
- ☐ 食材や料理を常温で放置していませんか？
- ☐ 冷蔵庫に詰め込みすぎではありませんか？



調理方法をCHECK

- ☐ 食材の中心までしっかり加熱していますか？（特に肉・魚・卵）
- ☐ 料理を途中で中断するときは、冷蔵庫へ入れていますか？



模擬店や食品を扱う係に携わる
すべてのみなさんにお願いします

手洗いをていねいにしましょう。

ハンドソープを使い、指の間、爪と指の間、手首までよく洗いましょう。

洗った後は水でよく洗い流し、水分を完全に拭いてから手指消毒液を使い手指の消毒をしましょう。

指1本1本、
手首もしっかりと
ていねいに洗おう！

