

行事等での食品提供における注意事項

米子保健所生活安全課

◆ 食中毒の発生を防ぎましょう

食中毒を引き起こす細菌は、気温や湿度の上昇とともに増え方が活発になり、食中毒が発生しやすくなります。6~10月は、温度管理など食品の取扱いに特に注意が必要です。

食中毒予防の三原則

食中毒菌を **つけない、増やさない、やっつける**

(洗う・器具を分ける) (温度管理・早めに食べる) (加熱・殺菌)

※裏面の「衛生管理のチェックポイント」を守って、食中毒を防止してください。

※主催者から、出店者の皆様へ周知をお願いします。

◆ 提供品目(メニュー)は安全に提供できる品目ですか?

屋外のテントなどで飲食物を提供する場合、衛生管理の担保が難しく、食中毒のリスクが高くなります。

提供する品目はテント内で簡易に調理・提供することができ、客に提供する直前に加熱する食品としてください。原則として、ジュース、アイスクリーム類は、市販品を提供するようにしてください。

刺身などの鮮魚介類等の生食提供、生野菜・果物、生菓子等の未加熱で提供する食品は取り扱わないでください。ただし、直接摂取が可能な市販品(カット野菜、カットフルーツ、冷凍果物、ホイップクリーム等)をそのまま使用することは可能です。

(取扱いが可能な食品の例)

焼きそば、フランクフルト、たこ焼き、イカ焼き、から揚げ、大判焼き 等	<ul style="list-style-type: none"> ○市販品及び下処理(食材の洗浄、カット、焼鳥などの串刺し等の仕込み作業)した食材を提供直前にその場で加熱したもの ✗テント内での串刺しはできません ✗テント内でキャベツ等の原材料を切ることはできません
おでん、豚汁、うどん、ラーメン、カレー 等	<ul style="list-style-type: none"> ○下処理した具をその場で煮込んだもの ○市販品の具(カットネギ等)をそのままトッピング ✗自ら下処理した未加熱の食品(ネギ等)のトッピングはできません
飲み物(ジュース、コーヒー等)、アイスクリーム類	<ul style="list-style-type: none"> ○市販品を小分けしたもの(カップに注ぐ等) ○コーヒー・紅茶等をその場で抽出したもの ✗ミキサーでジュースやスムージーを作ることはできません
クレープ、ワッフル 等	<ul style="list-style-type: none"> ○その場で生地を焼き、中に市販品や加熱した具をはさむもの ✗作り置きした生地の使用はできません(現地で都度調製はOK) ○常温保存可能な市販のホイップクリームの使用 ✗生クリームの使用はできません ✗その場での果物のカットや事前に切った果物の使用はできません
かき氷	<ul style="list-style-type: none"> ○市販品の氷を削り、市販品のシロップをかけたもの ✗自ら作った氷は使用できません

※その他ご不明な場合は、保健所にお問い合わせください。

行事等に伴い飲食物を提供する場合は、行事開催の約14日前までに
『営業類似行為開設届』を提出してください。

営業類似行為 HP

郵送、FAX、メールでも提出することができます!

【提出先】鳥取県西部総合事務所米子保健所生活安全課食品担当

〒683-0054 米子市糀町1丁目160 (2号館3階)

電話 0859-31-9321、9340 FAX 0859-31-9647

Mail yonagohoken@pref.tottori.lg.jp



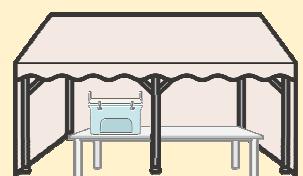
営業類似行為 米子



イベント・お祭りでの飲食物提供時における 衛生管理チェックポイント

① 設置場所、器具など

- テントは、アスファルトやコンクリートの上などの乾燥した衛生的な場所に設置する。やむを得ない場合は、床にシートを敷く。
- 風などにより、ほこり、ごみが食品に混入しないように、テントの周囲は三方囲いをする。
- 手洗い設備(流し台、ポリタンク等)を設ける。
- 冷凍・冷蔵保存の食品を取り扱う場合は、冷凍庫・冷蔵庫や保冷容器(冷却したクーラーボックス等)を設置する。
- 下処理(食材の洗浄、カット、焼鳥などの串刺し等の仕込み作業)を行う場合は、営業許可施設又は公民館などの衛生的で公的な施設を使用し、家庭では行わない。
- 調理に使用する器具類は肉用、魚用、野菜用など用途によって使い分け、使用の前後にしっかり洗浄・消毒する。



② 調理する者

- 調理を始める時、手指が汚れた時、用便後など、こまめに石鹼等でよく手を洗い、ペーパータオル等で十分に水気を拭き取り、アルコール等で消毒する。
- 手指等に傷のある人、下痢等で体調を崩している人は食品取り扱いに従事しない。
- 調理従事者は、爪を短く切る、指輪・時計をはずす、清潔な帽子・作業衣を着用する。

③ 食品の取り扱い

- 食品は、常温や直射日光に当たる場所に放置せず、適正な温度で管理する。
- 下処理・調理の際には、必ず水道水等の飲用に適した水を使用する。
- テント内では下処理を行わない。下処理施設の確保が難しい場合は、市販のカット済や下処理済の原材料を仕入れる。
- 加熱調理は中心部まで十分に加熱する。(中心温度で75°C・1分間以上が目安)
- 調理は提供直前に行い、前日調理や作り置きをしない。やむを得ず、前日に下処理を行う場合は、冷蔵保存する。
- 現場で調理した食品は、なるべく持ち帰らせない。また、残品は破棄する。

△よくある勘違い△

**加熱調理が基本！！でも…
『火を通すから大丈夫』とは言えません!!**

手洗いをしていない手には黄色ブドウ球菌がいます



黄色ブドウ球菌で汚染された食品を長時間常温で放置すると、菌が増殖して毒素を作ります

食品は常温で放置しないようにしましょう

ウェルシュ菌は加熱しても死にません

