

## 保健所からの注意事項について

催し物で食べ物を扱う場合は、家庭で食事を作るのと同じ感覚ではいけません。もし、食中毒事件が発生してしまうと、せっかくの催し物が台無しになってしまいます。楽しい催し物にするためにも、次のことに注意しましょう。

### 【取り扱う食品について】

さまざまな催し物では、簡単な設備で調理が行われることが大半です。このため、飲食店のように手の込んだ食品を調理することは大変危険です。次のポイントを押さえてメニューを計画しましょう。

#### ① 生ものは提供しないでください

【提供できないものの例】

刺身、寿司、たたき、生野菜など



#### ② 提供直前に加熱したものを提供してください

(かき氷など例外はあります)

【提供できないものの例】

加熱調理工程のない、おにぎり

サンドイッチ、ホットドッグ、おはぎなど



#### ③ 生クリーム（クレープ等）は取り扱わないでください

#### ④ 弁当などをその場で作って販売しないでください

保健所で許可を受けた施設で製造された弁当などの販売はできます。会場内で食べるよう、周知してください。

#### ⑤ 持ち帰りはさせないでください

## 【カレーなどの煮込み料理について】

煮込み料理は、長時間煮込めば美味しくなります。  
しかし、前日から調理し、再加熱すると、食中毒を引き起こす細菌を増殖させてしまう可能性が高くなります。  
必ず当日調理しましょう。

## 【食品を取り扱うときの注意点】

食中毒を起こさないために次のことを守りましょう。



### ① 菌をつけない(清潔)

- ・手洗いを十分に行いましょう。
- ・体調不良者(かぜ、おう吐下痢症、手指のけがなど)は調理しないようにしましょう。
- ・食品は素手で扱わず、使い捨て手袋等を活用しましょう。

### ② 菌を増やさない(迅速・冷却)

- ・食品(原材料)の保管はクーラーボックス等を活用しましょう。
- ・前日からの調理、下ごしらえはやめましょう。
- ・調理は、提供直前に行いましょう。
- ・食品は持ち帰りさせず、その場で食べてもらうようにしましょう。

### ③ 菌をやっつける(加熱→殺菌)

- ・調理の際には中心部まで十分に加熱しましょう。  
※中心を75℃で1分間加熱することが目安です。  
ノロウイルス食中毒を予防するには、85℃で1分間の加熱が必要です。

### ④ その他

- ・無理をして大量の食品を作って提供するのはやめましょう。
- ・髪の毛などの異物が入らないようにしましょう。

## 【食品の取扱場所について】

- 原材料の下処理、細切りなどはあらかじめ衛生管理のできる室内か許可を有する施設で行い、店舗(テント)内では、加温、加熱、トッピングなど簡単な調理のみとしましょう。
- また、表示が必要な食品を販売する場合は、適正な表示がされていることを確認しましょう。
- 食中毒予防の観点から次の設備を用意しましょう。

### ① 三方囲い

屋外で食品を取り扱う場合は、テントを用意し側面も囲いましょう。  
また、屋内の場合は部外者が入れないように机等で区画しましょう。  
三方幕は飲料（缶・ペットボトルを除く。）のみの販売でも必要となります。  
勝手に三方幕をとらないでください。

### ② 洗浄設備

取扱い場所に手指、食品、器具を洗うことができるように水を用意しましょう。  
また、薬用石けんやアルコール等を用意し、活用しましょう。

### ③ 冷蔵設備

冷蔵が必要な食品は、温度計を入れた冷蔵庫やクーラーボックス等で保存しましょう。  
10℃以下を保つために、クーラーボックスには冷媒または氷を入れましょう。

### ④ 食器類

使い捨てのものを利用しましょう。