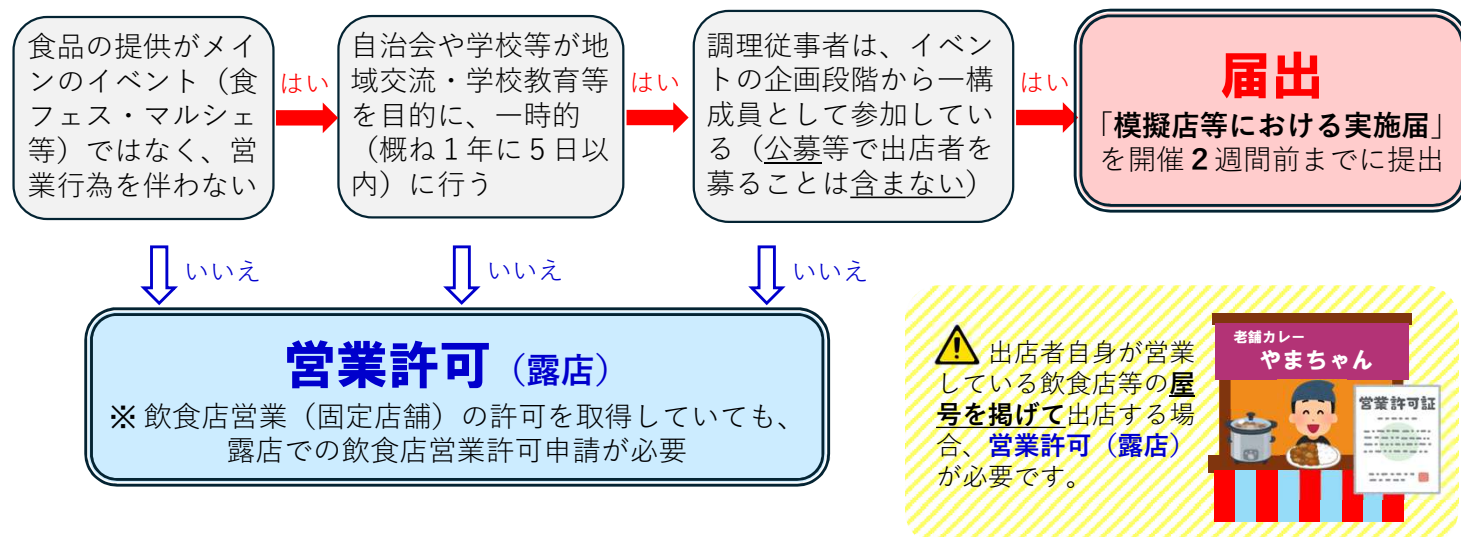


お祭りや学園祭などで食品を提供される方へ

イベントでの食品の調理・販売は、常に食中毒のリスクと隣り合わせです。計画段階からしっかりと準備し、安全な食品を提供できるよう衛生管理してください。

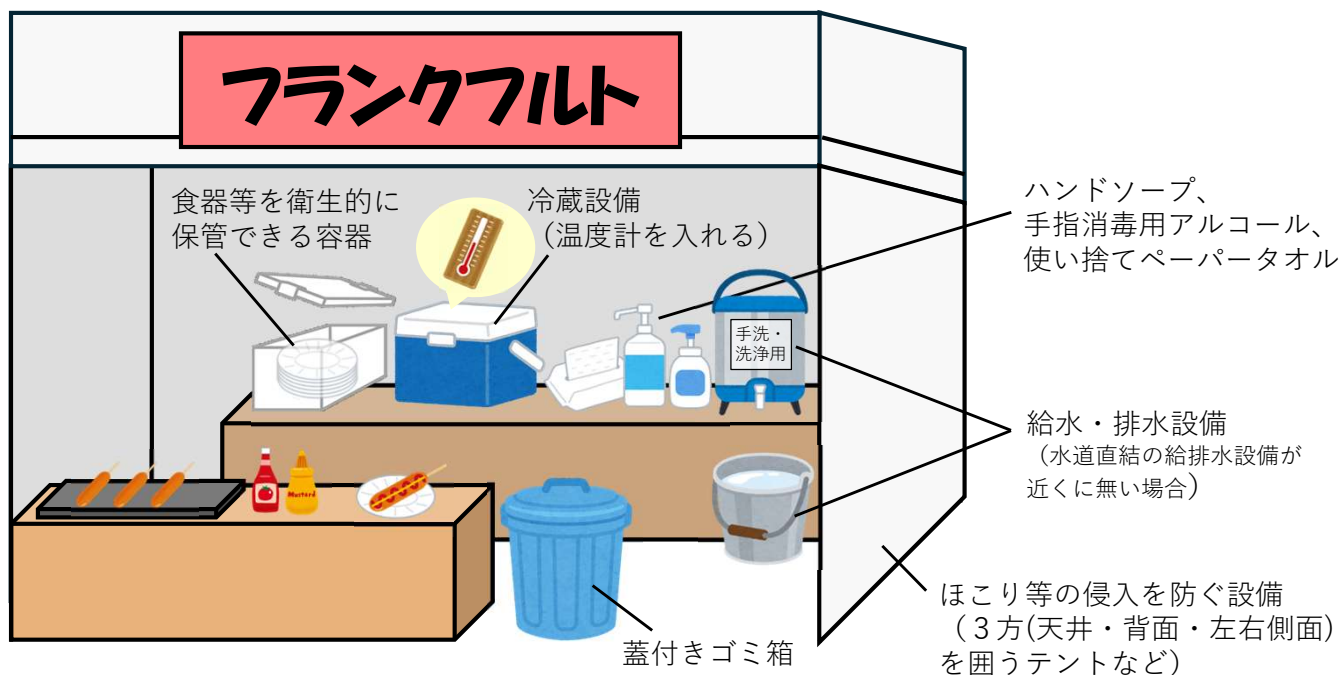
1 まず確認

不特定多数の人への飲食物の提供には営業許可が必要ですが、届出で対応できる場合もあります。どちらの手続きが必要か、フローチャートを使ってチェックしてみましょう。



2 事前準備

設備の用意



調理する人の健康管理

開催直前に結果が出るように**検便**を受けてください。
結果に異常がある場合は、食品を取扱う作業に従事しないでください。

販売メニューの選定

- ・何を提供したいかではなく、限られた条件の中で何が提供できるかを優先してメニューを考えてください。
- ・調理行為が複雑にならないよう、できるだけ最小限ですむように工夫してください。
(例) 唐揚げ：✕生肉を切って味付けをして揚げる → ○冷凍食品を揚げる
たこ焼き：✕生のタコを一口大に切る → ○カット済みのタコを使用する
- ・主催者は各出店者の提供メニューを把握し、食品の取扱いについてしっかり管理・監督してください。

	【原則】食べる直前に加熱調理工程がある食品 (=中心までしっかり加熱できて、全体がアツアツのままお客さんに提供できるもの) (例) フランクフルト、唐揚げ、焼きそば、うどん、カレーなど ※加熱後に冷やす・和える・はさむ等の調理行為は行わない。 ※トッピング類は常温保存可能な市販品のみ使用し、器具等を介さず上から直接かける。 【例外】 ①包装を開けずに販売する市販品 直射日光を避け、個々の食品に表示されている保存方法を守ること。 ②市販品の小分け (例) ジュース、お酒など ③市販品同士の組み合わせ (例) みるくせんべい、たこせん ④かき氷 市販の食用氷・シロップを使用してください。 ⑤焼き菓子 (クッキーなど) ※学校の調理室等の施設で調理し、清潔な場所で放冷後、衛生的な容器等で保管する。 ※あらかじめ包装したものを販売する場合は食品表示が必要。 食べる直前の加熱が無い食品 (②～④) は、使い捨て手袋を着用して作業し、素手で食品に触れないようにしてください。 
	餅つき 冬場の風物詩ですが、例年ノロウイルスによる食中毒が全国的に発生しています。雑煮・ぜんざいなど、なるべく再度加熱して提供しましょう。餅の中にあんこを入れて包むなど、調理工程が複雑なものは提供不可です。
	食べる直前に加熱調理工程が無い食品 (例) チョコバナナ、おにぎり、サンドイッチ、生の野菜・フルーツ、刺身、冷やし素麺、生絞りジュース、きゅうりの一本漬け、生クリームやカスタードを用いた菓子など

※調理は原則として**当日**に行ってください。
※下処理などの準備を含め、自宅で調理しないでください。

3 当日のチェック

- ☐ 下痢・嘔吐・発熱など症状のある人、手指に傷がある人は、食品を取扱わない。
- ☐ 爪は短く切り、マニキュアを落とし、指輪や時計は外す。
- ☐ 清潔なエプロン等を着用し、帽子などで髪の毛を覆う。
- ☐ 必要に応じて使い捨て手袋を使用し、こまめに新しいものに交換する。
- ☐ 調理を始める前、トイレの後、お金を触った後などには、手指の洗浄・消毒を行う。
- ☐ 原材料に含まれるアレルギー物質を把握し、客から質問があれば正確な情報を伝える。
- ☐ イベント会場内で食べ切ることのできる量・メニューとし、客に持ち帰りをさせない。

出店時の注意事項を
詳しくご説明
しています



「お祭り・催事における
食中毒の予防について」

必ずご一読ください。