

高津区民祭 飲食を伴う出店の注意点について

☆食品を取り扱う方

- 体調不良者（同居者が体調不良の場合も含む）は調理・販売を行わないでください。
- 清潔な服装で調理をし、石けんを使用した手洗いを徹底してください。
- 手洗後はアルコールスプレーなどの手指用の消毒薬による消毒を徹底してください。

☆場所

- 下処理は、提供当日に衛生的な屋内調理場（原則：自宅以外）で行ってください。（簡単な加工にするため、カット済食材、冷凍食品等の使用をおすすめします）
- 販売場所はテントを張り、土埃が入らないよう、床・側面にシートを張ってください。
- 手洗設備として水道又は蛇口付給水タンクを備えてください。また、排水は、排水設備又は排水タンクで衛生的に処理してください。
- 手洗設備には石けんと消毒薬を備えてください。

☆調理・販売

- 食材、器具等はため水ではなく流水でよく洗浄し、汚れ・異物を除去してください。
- 食材は冷蔵（販売場所でも冷蔵・温度計を入れる）、蓋付容器で保管してください。
- 食品は素手で触らず使い捨て手袋、トング等を使用してください。
- 加熱調理を徹底してください（肉は下茹する、中心部までしっかり加熱する）。
 - ※メニュー変更の指導を受けても、やむをえず生野菜や生の果物を提供する場合は、食品衛生の知識のある方が、流水洗浄後、熱湯消毒又は次亜塩素酸ナトリウム★を用い消毒し、冷蔵保管する。
 - ★流水洗浄→200mg/L溶液に5分又は100mg/L溶液に10分浸して消毒→流水洗浄
- 使い捨て容器で提供してください。
- 当日調理、加熱調理を徹底してください。
- 仕入品の販売は、適正な表示があるか確認し、保存温度を守って販売してください。

食中毒予防3原則

☆つけない(洗浄) ☆増やさない(すぐ調理・喫食) ☆やっつける(加熱)



最近の食中毒事例

年月・場所	イベント	原因食品	原因食中毒菌	患者数
2018年8月 山梨県	音楽イベント	あさり茶漬け	ノロウイルス	72名
2016年7月 長野県	縁日	いか焼き	サルモネラ	34名
2016年4～5月 東京都・福岡県	肉フェス	鶏ささみ寿司 鶏胸肉たたき寿司	カンピロバクター	875名
2015年11月 群馬県	学園祭	ケバブ	セレウス菌	42名
2015年7月 山形県	地域イベント	流しそうめん	その他の病原大腸菌	54名
2014年7月 静岡県	花火大会	冷やしきゅうり	腸管出血性大腸菌 O157	510名
2013年8月 千葉県	盆踊り大会	ちらしずし	ブドウ球菌	30名



品目（取扱食品）別 注意点

*加熱調理を原則とし、非加熱品は殺菌等、特段の注意を払ってください



品目	注意点
カキ氷、ドリンク類	・氷は市販品に限る ・ビールサーバーの管理は適正に
麺類（冷たいもの） （温かいものに変更を 考える）	・流水でさらして冷蔵（ため水禁止） ・薬味は付けないか、パック入り、冷凍食品等を使用 ・つけ汁は市販品、具材は市販品または当日加熱調理
チョコバナナ、カット パンなど（加熱食品 への変更を考える）	・生野菜・生果物は食品衛生の知識のある者が洗浄・消毒 * 皮付きで流水洗浄、次亜塩素酸ナトリウムで消毒後にカット * カット後は、冷蔵庫等で保管
煮物（豚汁等） 焼物（焼鳥等）	・下処理は調理場等で、現地でしっかり加熱（煮込む、焼く） ・焼鳥等は事前に下茹で等加熱し、現地でしっかり加熱（焼く） ・肉類は細切れ肉を仕入れ、カットはしない
焼きそば	・肉類を含め、よく加熱する ・作り置きをしない
カレー	・ごはんはパック品又は当日炊飯して65℃以上で保管 ・ルーは作り置きせず、当日調理、よくかき回して加熱 ・大量調理、作り置きはしない

（食品衛生に関する問合せ・相談先）

高津区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）衛生課
〒213-8570 高津区下作延2-8-1 高津区役所4階②番窓口
電話044-861-3323 ファクス044-861-3308