

模擬店等で食品の調理販売を行うみなさまへ

いろいろなイベントの際に、バザーや模擬店等で食品を提供することも多いと思いますが、万一食中毒など、事故が起きてしまったら大変です。以下の注意事項を守って、事故のないように気をつけましょう。

取扱食品の限定について

取扱いが出来る食品は、レトルト食品、乾物類、缶ジュース等のような長期保存が可能な食品や、提供する直前にその場で加熱調理する食品を原則とします。食中毒が起こる可能性が高い食品(すし、おにぎり、サンドイッチ、生菓子、ソフトクリーム、サラダ等)は取扱いできないものもあります。提供メニューについては一度ご相談ください。

原材料について

原材料は直射日光や高温多湿を避け、ホコリやハエ等を防ぐことができる設備で保管しましょう。また、肉類や魚介類等の要冷蔵の原材料は冷蔵庫等を利用して10℃以下で保管しましょう。

食品の取扱いについて

仕込み、調理は必ず当日行うようにしてください。販売した食品はその場で食べてもらい、持ち帰りのないよう注意しましょう。また、作り置きはやめましょう。食器は使い捨てのものを使用しましょう。異物混入を防ぐため、保管には十分注意しましょう。

従事者について

爪は短く切り、時計や指輪をはずして清潔な服装をしましょう。また、下痢等体調の悪い人や手指に傷があったり、手荒れのひどい人は、調理をしないようにしましょう。調理前には必ず手洗い消毒をするよう心がけてください。

保存食について

提供した食品は、食品ごとに各50グラムずつ保存食として別の容器に入れ、2週間冷凍庫に保存してください。これは万一事故が起きたときの検査用です。何もなければ2週間後に廃棄してください。

予防の三原則を徹底して、 食中毒を防ごう

清 潔

手指は、調理の前、生の食材に触った後、トイレの後等、こまめに洗浄しましょう。手指の消毒には、アルコール等の消毒液を用意してください。
調理器具は食材ごとに専用のものを使うようにし、こまめに洗浄しましょう。

迅 速

調理後はできるだけ早く提供し、その場で食べてもらうようにしてください。
作り置きはやめましょう。

食中毒を防止する基本は、次の『食中毒予防の三原則』です。病原性大腸菌O157やノロウイルスも、この三原則を徹底することにより防ぐことができます。せっかくのイベントも万一事故が起こってしまったら台無しです。三原則を守って食中毒事故を防ぎましょう。

加 熱・冷 却

調理時には中心部まで十分な加熱をするよう心がけましょう。病原性大腸菌O157は75℃・1分以上、ノロウイルスは85℃・1分以上の加熱で死滅します。
要冷蔵の食品・食材は、冷蔵庫等を活用して低温で保管しましょう。

ノロウイルスについて

- ノロウイルスは食品を介して食中毒を起こすだけでなく、くしゃみ等により人から人へも感染します。細菌性の食中毒と異なり、冬期にも多くの食中毒を起こしています。
- 手洗いの励行や十分な加熱をお願いします。また、体調の悪い方は、提供する食品に直接触れないようにしてください。

お問い合わせ、ご相談は各区役所保健福祉部健康福祉課管理係
・北須磨支所保健福祉課まで

東灘区 TEL841-4131(代表)

灘区 TEL843-7001(代表)

中央区 TEL232-4411(代表)

兵庫区 TEL511-2111(代表)

北区 TEL593-1111(代表)

長田区 TEL579-2311(代表)

須磨区 TEL731-4341(代表)

北須磨支所 TEL793-1313(代表)

垂水区 TEL708-5151(代表)

西区 TEL929-0001(代表)