

イベント出店の注意点について

申請書の記入方法（一括申請の場合）

- 様式 2（取扱い食品一覧）及び様式 3（配置図）
- 1 年以内の検便の結果
- 仕込み場の営業許可証のコピー
- キッチンカーの場合は営業許可証のコピーのみ

取扱い食品一覧の記入方法

食品名	原材料名	購入先	調理等の方法	調理の有無
焼きそば 100食	麺 カット済み キャベツ もやし 豚肉	スーパー〇〇	【仕込み場】 原材料を洗浄する 豚肉をカットする 【現場】 材料を炒め味付けし、盛り付ける	①・無

何を？
何食？

カット済みや冷凍品
の場合はその旨記載

カットや洗浄は仕込
み場で！
仕込み場と現場調理
を分けて記入

飲み物を注ぐ場合も
調理あります！

配置図の記入方法

すべて○できるように準備する！

焼きそば

フランクフルト

ペットボトル飲料

ゴミ箱

クーラーボックス
(温度計付き)

手洗い用タンク

温度管理が必要なものは保冷・保温設備を用意

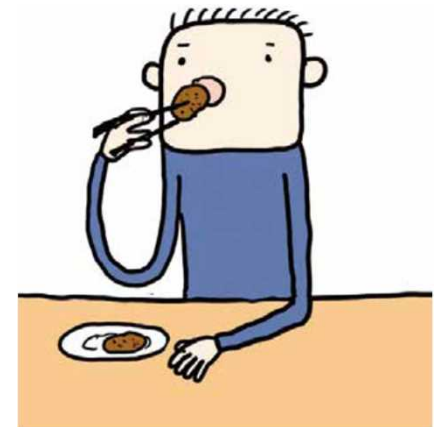
すぐに手を洗えるようにタンク設置！
物販だけの場合はアルコールのみで可

設備の概要

- 1 設置位置
(屋外・屋内)
- 2 給水設備
(水道・タンク)
- 3 ハンドソープ
- 4 消毒液
- 5 盛り付け器具
(使い捨て手袋)
- 6 冷蔵設備
- 7 熱源
(ガス・電気)

イベントでの食品取扱いについて

- **仕込みも含めて当日調理**にしてください。
- 持ち帰りはさせず、その場で食べていただいでください。
- 調理従事者は手洗いを十分に行い、体調不良時には調理に従事しないでください。
- **温度管理**を十分に行ってください。
 - 冷蔵庫または温度計付きのクーラーボックスを使用
牛乳や生クリームを扱う施設については冷蔵庫必須
- 容器包装食品を販売するときは**食品表示**を付けてください。



取り扱える食品

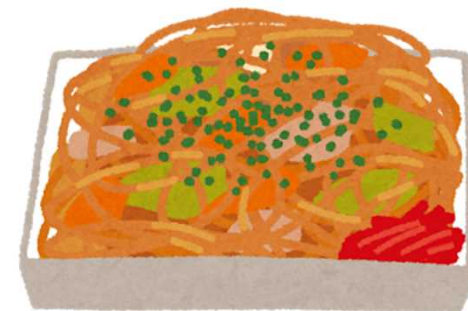
- 基本的には**加熱調理食品**
- かき氷の氷は冰雪製造業で製造されたものののみ使用可
(果物を凍らせて削ることと台湾風かき氷は**不可**)
- 生の野菜や果物は基本的には**提供不可**
(営業許可施設での仕込みで、次亜塩素酸ナトリウム等により
消毒をする場合は提供可だが、消毒方法を明記すること)
- 現場でのカット行為は**不可**！

イベントに関連した食中毒

例①

令和元年8月、町内会で提供された焼きそばを喫食した者のうち2名が消化器症状を呈した。
この焼きそばは前日に調理され、一晩以上常温保管されたものであった。

→ 当日調理を厳守すること！



イベントに関連した食中毒

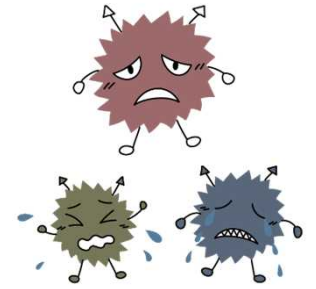
例②

平成26年7月、花火大会で提供された冷やしきゅうりで481名がO157による食中毒症状を訴えた。

➡ 漬物の提供は漬物製造業で製造された製品に限る。



細菌による食中毒予防の基本

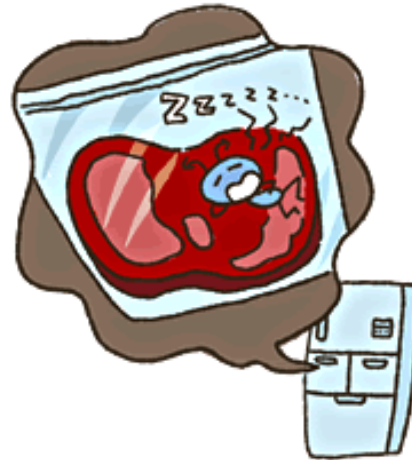


食中毒菌を

つけない



増やさない



やっつける



1. つけない

- 施設、設備、器具などを清潔にする
- 調理従事者の衛生管理（**検便**）
- 新鮮・清潔な食材を選ぶ
- 冷蔵庫内では肉汁や魚などの水分が漏れないように保管
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下
→ **クーラーボックスの場合は隔側温度計**

手の洗い方





7 指先を洗う



8 手首を洗う（内側・側面・外側）



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

2. 増やさない

- 低温（10℃以下）、高温（65℃以上）で保存
- すばやく冷却、解凍したら迅速調理
- 早めの喫食



3. やっつける

- 適切な温度管理
- 加熱調理品は中心部を
85°C以上で90秒以上の加熱



食中毒予防のまとめ

不顕性感染者を前提とした対策が重要

症状がなくても食中毒菌・ウイルスを保有している

可能性があることを自覚した上で調理にあたる

「つけない」「増やさない」「やっつける」