

# 食品提供を行う皆さんへ イベントの主催者の方へ



## はじめに

青葉区では、食品提供を伴う行事や、イベントが多く開催されています。イベント会場での調理および水道設備は、簡易なものが多く、食品の取り扱いには十分注意が必要です。

一日のみの行事であっても、衛生管理を徹底してください。



## 何故、そんなことが必要なのか……??

過去に行事などで提供された食品を原因とする食中毒が多く発生しています。原因としては、

- ・ **加熱不十分（生）のまま提供した**
- ・ **前日から仕込んでいた**
- ・ **調理に関わる人の健康確認をきちんと行っていなかった**

などが挙げられます。食中毒を起こさないためにも、衛生管理を徹底しましょう！

## 過去の食中毒事例



冷やしきゅうり

露店できゅうりを浅漬けの素に漬け、割り箸を刺して提供したものが原因で、**腸管出血性大腸菌 O157**食中毒が起きた事例。500人を超える体調不良者が出ました。

屋外で大量調理を行い、水も十分確保できず、温度管理もきちんと行われていませんでした。



生肉の寿司

肉料理のイベントで提供された鶏肉の寿司が原因で、**カンピロバクター**食中毒が起きた事例。使用した鶏肉の加熱が不十分で、食中毒菌が残っていました。

全国各地で同様のイベントが行われていましたが、この件をきっかけに一時的に中止となりました。

その他、前日に作り置きしたカレーが原因で食中毒を引き起こした事例や、餅つきをした際に、調理員の手指についていた**ノロウイルス**が餅に移り食中毒となった事例もあります！！

行事などで食品提供する際は、**事前に生活衛生課に相談し、その上で、行事開催届**を提出してください。



# ○催事に適した食品

## ①最後に加熱して提供する食品(温かいまま提供するもの)

肉や野菜、魚などには、もともと食中毒を引き起こす菌やウイルスが付いていることがあります！菌やウイルスは熱に弱いので、十分に加熱をしてください。調理(下処理も含む)は当日に行い、会場内で食べてもらいましょう。その他、品目によっては他に気を付けるべき点もあるので注意しましょう。

### 例えば・・・

ご飯類(カレー、牛丼など)

具材は、**既製品**か**当日**に会場で調理したものを使いましょう。ご飯は、**既製品**が望ましいです。炊飯する場合は、**65℃**以上で保温できるようにしましょう。



焼物類(焼鳥、フランクフルトなど)

スチーム済やボイル済など火を通したものを使用しましょう。中心部まで、**十分に加熱**してから提供しましょう。



煮物類(おでん、豚汁など)

野菜等の下処理は、**設備の整った屋内**(調理場など)で行いましょう。煮込みなど、**最終加熱は当日に会場**で行いましょう。



めん類(かけそばやラーメンなど)

めんは、お湯でしっかり茹でましょう。薬味などは、**既製品**を使用するか、**十分に加熱**をしましょう。



揚げ物類(フライドポテト、唐揚げなど)

冷凍品などを用いましょう。下処理をする場合は、調理場で行い、加熱は**調理場や会場**で行いましょう。



## ②仕入品をそのまま提供する食品

包装されているもの(食品表示があるもの)  
包装されていないもの

包装品を扱う場合は、食品表示内の

### ①「保存の方法」 ②「賞味(消費)期限」

を確認してから提供しましょう。

保存の方法に指定があるものは、表示に従って陳列・保管しましょう。

許可のある施設  
で製造された  
ものかな？

### 例えば・・・

おにぎりやお弁当など

クッキーやパウンドケーキなど



※「乳類(発酵乳も含む)」「生の食肉類」「生の魚介類」  
を販売・提供する場合は、仕入れ品でも  
**食品衛生法に基づく許可申請が必要になります!!!**  
行事開催届では扱えません。

# ▲取扱いに注意が必要な食品

## ①加熱をしないで提供する食品

加熱をしないので、食品が菌やウイルスに汚染されないよう、十分注意する必要があります。使用する食材の保管をきちんと行い、手洗いをこまめに行うなど、衛生的に作業を行えるようにしましょう。

### 例えば・・・

フルーツポンチや  
パフェなど

果物は缶詰などを、ホイップクリームは泡立てが不要なもの（搾るだけのもの）を使いましょう。



チョコバナナなど

生の果物を使用するため、保管時や作業時は、衛生管理をきちんと行ってください。また、工程は簡単になるようにしましょう。



かき氷

氷やシロップは、既製品を使用し、自宅の冷凍庫等で凍らせた氷は使わないでください。食品の取扱いや作業方法に十分気をつけましょう。



## ②加熱した後に、加工などを行う食品

### 食品に人の手が触れやすい食品

加熱後に加工等を行うことで、人の手などから食品が菌やウイルスに汚染される可能性が高くなります！

加熱後の食品の取り扱いには、十分注意しましょう

### 例えば・・・

サンドウィッチやホットドック



餅つき



### 注意



一年を通して（特に冬場）、ノロウイルスが原因の食中毒が起きています！ノロウイルスは、感染力が強いいため、手洗いを適宜行う（手袋をつける）、体調の悪い人は食品を触らないようにするなど、徹底した対策をしてください。



## ×催事にふさわしくない食品

食中毒が発生しやすいものや、取扱いが難しいもの、その他食品衛生上問題があるものについては提供をしないでください。

自家製の食品

各家庭で調理・製造されたものは、提供できません。許可がある施設で調理・製造されたものを使用するようにしてください。

その他リスクの高い食品

生の魚介類を使用するちらし寿しや、ノロウイルスがついている可能性の高い生牡蠣は、食中毒の発生につながりやすくなります。



## 当日の注意事項

### ①手洗い

適当なタイミングで手洗いをしましょう。(作業前、作業切り替え時、トイレ利用後など)  
また、調理中は、時計や指輪などは外しましょう。

※手袋を使用する場合は、手洗いをきちんとしてから使用しましょう！

手洗いせずに手袋をすると、手の汚れをそのまま手袋の表面につけてしまうため、意味がありません。

○アルコールの使用について

アルコールを使用する際は、手洗い後、**手についている水滴をふき取ってから**使用しましょう。

※手の水滴を拭かずにアルコールを使用すると、アルコール分が薄くなり、十分な効果が得られません。



### ②従事者の健康管理

下痢や嘔吐などの症状がある人は、菌やウイルスを持っている可能性が高く、調理に関わるのは非常に危険です。調理に関わるのは避けましょう。

また、手に傷がある場合は、傷口に食中毒菌がいることがあるので注意しましょう。

さらに、本人が健康でも家族など同居人に症状がある場合、症状のある方と同様に、菌やウイルスを持っている可能性があるため、調理には関わらないようにしてください。

※**調理員が持っていた菌やウイルス**によって、食中毒が起きてしまった事例があります。



### ③食材の取り扱いに関して

○保管について

食品表示に保存方法が書いてあるものについては、表示の通りに保管しましょう。

○下処理について

野菜や食肉の加工・処理など、加熱する前の下準備は、町内会館など屋内の調理室で**当日**に行いましょう。会場のテント内など、設備の整っていない場所では下処理はしないでください。

○加熱などの調理に関して

油で揚げる、焼くなどの最終加熱調理は、**会場や屋内の調理室で、提供する直前**に行いましょう。

テント内など、屋外で調理をして販売をする際は、汚染がないよう注意を心掛け、加熱して提供する食品を扱きましょう。

また、中心部までしっかりと加熱を行い、調理前のものと調理後のものを同時に扱う場合は、調理器具や作業場を分けましょう。

### ④食品の提供の仕方について

持ち帰りはさせず、**会場内**で食べてもらうようにしましょう。

(提供する時に、蓋がない(封ができない)容器を使うと持ち帰りを防ぐことができます！)

また、店頭以案内を置いて周知するか、口頭でも会場内で食べてもらうように説明を加えると効果的です。

### ⑤仕入品を販売する場合

包装された仕入品を販売する場合、食品表示がされているか確認しましょう。

(食品表示は、食べる方にその食品の情報を伝えるためのものです。)

この時に、期限切れではないか、見た目に問題がないか等も合わせて確認しましょう。

また、表示をしなくてもよい食品でも、食物アレルギーをお持ちの方に対し、表示が義務付けられている**特定原材料(乳、小麦、卵、えび、かに、そば、落花生)**は、店頭以案内を掲示するなどして対応できるようにしましょう。