

自治会・町内会の 地域行事での食中毒予防について

青葉福祉保健センター 生活衛生課

営業許可の要否からみる行事の種類 「行事における食品提供の取扱指導要領」より

行事の分類	行事の種類	営業許可の要否
① 地域行事	<ul style="list-style-type: none">・町内会・自治会、商店街等の住民組織が主催する夏祭り等・市が主催、共催するもの 区民祭り、市民祭等・農協、漁協など各種団体が主催する農業祭、産業祭等・神社、仏閣等の縁日祭礼・福祉団体主催する行事 七夕会、クリスマス会等・企業が地域住民に対して行う企業祭・学校等が主催する学園祭、バザー等	横浜市の「行事における食品提供の取扱指導要領」に基づき 営業許可は要しないものとして扱う
② 地域行事 以外の行事	<ul style="list-style-type: none">・民間事業者による商業イベント	施設設備に応じて 営業許可取得 ・短期営業 ・臨時営業

地域行事において営業許可を要しないものとするための3つのルール

1 開催回数

- 年間おおむね年5回を超えないこと
- 1回あたりの開催日数がおおむね5日間を超えないこと

2 開催場所

行事を主催する住民組織等の活動エリア及びその周辺地域で開催されるものであること

3 主催者による衛生管理

食中毒等の事故を防ぐために特に重要！

行事を主催する住民組織等が、本要領に基づいた衛生管理を遵守することを誓約していること

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

- 1 提供メニューの範囲
- 2 食品取扱責任者の選任
- 3 食品を扱う場所・設備
- 4 行事当日の注意事項

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

- 現地で加熱してその場で飲食させる品目…… 安心メニュー
- 食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目…… 安心メニュー
- ▲ 特に注意が必要な品目…… 注意メニュー
- ✖ 控えていただきたい品目…… 控えるメニュー

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

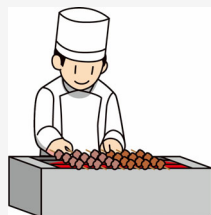
○ 現地で加熱してその場で飲食させる品目

安心メニュー

洗浄消毒した清潔な器具を使用する…… 菌をつけない

中心部まで十分加熱して提供する…… 菌をやっつける

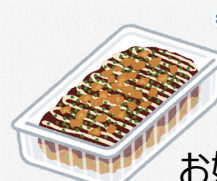
現地で温かいうちに食べてもらいましょう…… 菌を増やさない



焼鳥



焼きそば



お好み焼き

お肉が
加熱不十分
にならない
工夫を！

加熱済みの焼き鳥を
選んで、購入する。

短時間で中心部まで加熱が
十分にできる大きさに
精肉店で切ってもらったものを
購入する。

肉を蒸し焼きにした後に、
他の食材を入れて焼く。

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

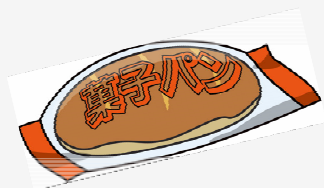
1 提供メニューの範囲

安心メニュー

○ 食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目

食品表示があるか確認してください

食品の表示されている保存温度を守って保管しましょう…… 菌を増やさない



名称、原材料名、食品添加物、
アレルギー、内容量、賞味期限
(又は消費期限)、保存方法、
製造者、栄養成分表示…

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

▲ 特に注意が必要な品目

注意メニュー

あれ？お祭り定番メニューだけど・・・

かき氷
チョコバナナ
りんご飴
おもち

ノロウイルスの
食中毒事例が
過去に多数



加熱して細菌やウイルスをやっつけられないため、
特に取り扱いに注意が必要とされるメニューです。

なぜ、餅つきでノロウイルス食中毒が起こるのか？

- ・ノロウイルスは感染力が強い
- ・感染後、症状が消えてもウイルスの排出が続く
- ・感染していても症状のない人もいる
- ・もちつきのシーズンである冬に流行する
- ・作業人数が多い
- ・手で触れる工程が多い ⇒ 菌やウイルスがついてしまうリスクが高い

ノロウイルス

潜伏期間：約24～48時間

症状：嘔吐、下痢、発熱

特徴：ヒトの腸細胞で増殖

少量のウイルスで感染（10～100個）

加熱（85～90℃90秒以上）や次亜塩

素酸ナトリウム（塩素濃度約200ppm）

や亜塩素酸水（遊離塩素濃度25ppm

（含量 亜塩素酸として0.05%

≒500ppm以上）で失活

餅つきでノロウイルス食中毒を防ぐには

- 臼や杵など使う道具は事前に十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと
- 数週間前から当日までに、本人又は家族に風邪や食中毒様症状があった人は、従事しないこと
- 手洗いの徹底・使い捨て手袋を利用すること
- 手返し、成形に従事する人はできるだけ限定し、使い捨て手袋を着用すること
- 手返し用の温湯はこまめに交換をすること
- あんこやきな粉などは清潔な調理場で仕込んだものを使用すること
(できる限り市販品を使用すること)
- 小さな子どもに体験させるなら、子供たちが参加してついた餅は鏡餅などに使用し、食べる餅は別に用意するなど衛生管理に工夫すること

「注意メニュー」に必要な衛生管理

- 使う調理器具は事前に十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと
- 数週間前から当日までに、本人又は家族に風邪や胃腸炎症状があった人は、従事しないこと
- 従事する人はできるだけ限定し、手洗いの徹底・使い捨て手袋を利用すること
- かき氷の氷は市販されている氷を用いること
(家庭の冷凍庫で製氷した氷は使わない)



主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

× 控えていただきたい品目

控えるメニュー

食中毒の危険性が高い食品は提供しないでください。



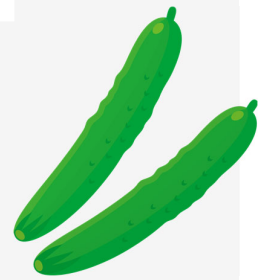
自家製おにぎり



寿司
刺身



自家製の
生ジュース



自家製漬物
きゅうりの一本
漬け

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

1 提供メニューの範囲

○ 現地で加熱してその場で飲食させる品目

安心メニュー

○ 食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目

安心メニュー

▲ 特に注意が必要な品目

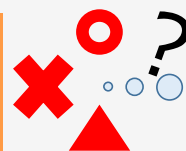
注意メニュー

× 控えていただきたい品目

控えるメニュー

出店者は提供メニューの詳細について別紙に記載し、主催者へ提出

主催者として、
扱いやすさがどのレベルのものなのかを把握し、
提供メニューを決定しましょう。



しっかり衛生管理
できるかな

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

2 食品取扱責任者の設置

主催者による衛生管理～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

2 食品取扱責任者の設置

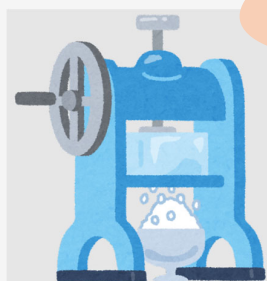
出店者ごとに食品取扱責任者を選任する



焼きそば担当：Aさん



焼き鳥 担当：Bさん



かき氷 担当：Cさん

手洗いと消毒はこまめにしよう！

しっかり焼こう！



主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

2 食品取扱責任者の設置

食品取扱責任者の役割
→食品取扱従事者への声掛け。

- 「本人と同居家族に胃腸炎症状はないですか？」
- 「作業前にまず、手を洗いましょう！」
- 「作業前に会館調理室の消毒をアルコールでしましょう。」
- 「肉用のまな板はこちらで、野菜用のまな板はこちらです。」
- 「Aさんは生肉を扱って、Bさんは加熱した後の肉を扱ってください」
- 「会場の準備に行くので、保管している食品をイタズラされないよう、Cさんは見守りをお願いします。」

それはちょっと…と思う
けれども、
言いづらい…

自分からは
言いづらい…

主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

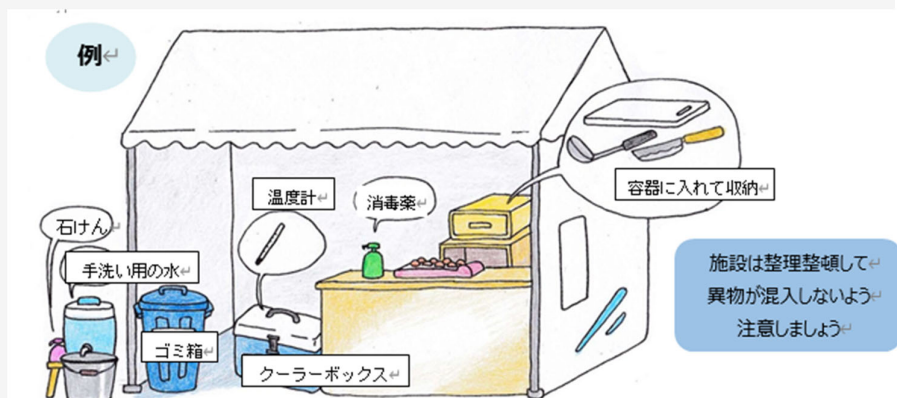
3 食品を扱う場所・設備

主催者による衛生管理～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

3 食品を扱う場所・設備

- ・会場内の水道、手洗い場所を確認する
- ・天井、背面、側面はテント等で区画する
- ・衛生グッズ
石鹸、アルコール消毒液、
ウェットティッシュ、
ペーパータオル、
使い捨て手袋、ごみ袋
温度計等
- ・保冷設備
クーラーボックス、冷媒等

仕込み作業は
複数人で
町内会館などで
行いましょう



主催者による衛生管理 ～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

4 行事当日の注意事項

主催者による衛生管理～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

4 行事当日の注意事項



調理作業にあたる前に、必ず点検しましょう！

- 帽子等をかぶり、長い髪は結びましたか？
- 手に傷はありませんか？
- 爪は短く整え、時計や指輪は外しましたか？
- 使い捨て手袋はありますか？
- 清潔なエプロンを着用しましたか？

ご本人又はご家族におう吐・下痢等の胃腸炎症状はありませんか？
また、風邪のような症状はありませんか？

このような症状が1週間以内にあった方は食品に触れないようにしてください。

使い捨て手袋は手指を洗浄、消毒してから着用しましょう。

手袋をしていても、各所触っては、食中毒原因物質をつけて、広げてしまいます。触る食材や担当が変わるタイミングで手袋は交換しましょう

主催者による衛生管理～食中毒のリスクを減らすための4つのポイント～

4 行事当日の注意事項

- ・従事者は、食品を取り扱う前及びトイレ利用後には、手指の洗浄及び消毒を行う
- ・衛生グッズを適切に使用する
- ・食品表示を確認する
- ・食材は温度管理、直射日光を避けるなど適切に保管する
- ・食品の加熱は十分に行う
- ・お金を扱う人と調理担当者を分ける
- ・お客さんに調理品はその場で食べて、持ち帰らないよう伝える

