

行事での食品の取り扱いについて

～食品取扱責任者・従事者の皆様へ～

行事での食品の調理、提供、販売は不十分な設備や慣れない作業により食品事故発生のリスクが高くなります。提供食品や取り扱い方法など、以下の注意点を遵守して食中毒を予防しましょう。



提供する食品について

(1) 提供する食品を選ぶポイントは？

【会場で加熱調理して、その場で飲食する食品】

おでん、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼鳥など：会場で十分に加熱

【仕入れ品をそのまま販売・提供する食品】

弁当・そうざい・菓子（生菓子を除く）など：適正表示を確認

(2) 特に取り扱いに注意が必要な食品は？

◎カレーライス、丼類、炊き込みご飯等：御飯類は65℃以上で保温

◎かき氷、生ビール、チョコバナナ、餅つき：手洗遵守・手袋着用

※かき氷に使用する氷やシロップ等は市販品を使用してください。

◎アイスクリーム、添え物の漬物：市販品を使用

◎薬味のネギ、生野菜：カット野菜や消毒した野菜を使用

◎生クリーム：絞り袋入りの市販品を使用

◎クレープの具などの果物：缶詰やカット済みの市販品を使用

(3) 提供を控えた方がよい食品は？

【食中毒の危険性が高い食品】

刺身、寿司、生食用食肉（鶏わさ等）など：提供しないでください

【自家製は提供しないでください】

おにぎり・いなり寿司・生ジュース・浅漬けなど：市販品を提供



食品の購入・保管

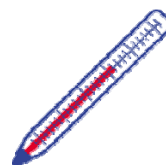
●肉や魚など温度管理が必要な食品は、前日もしくは当日に購入し、購入後は、速やかに、適正温度で保管してください。

※冷蔵品は10℃以下、冷凍品はマイナス15℃以下で保管

●肉汁や魚などで他を汚染しないように、ビニール袋などに各々分けて包みましょう。

●肉、魚介類は、できるだけ必要な大きさにカットしたものを仕入れましょう。

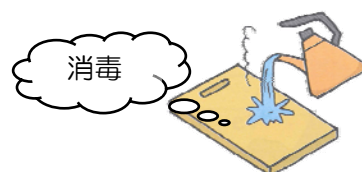
●調理の際、中心部まで十分な加熱が必要な焼鳥などの肉類は、あらかじめ加熱済（ポイルなど）の物を仕入れましょう。



下処理

●洗浄、細切等の下処理は、行事の当日に町内会館等屋内の設備の整った調理場等で行ってください。

●調理器具は洗浄・消毒し、野菜用・肉用等に分けて使いましょう。



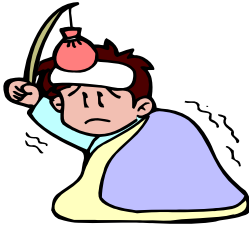
野菜用



肉用

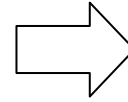
食品取扱従事者

- 食品取扱従事者の体調の確認をしましょう。



家族に胃腸炎等の症状があるときも調理に従事しないでください

- 下痢等の胃腸炎症状のある人
- 風邪に似た症状のある人
- 手指に切り傷のある人

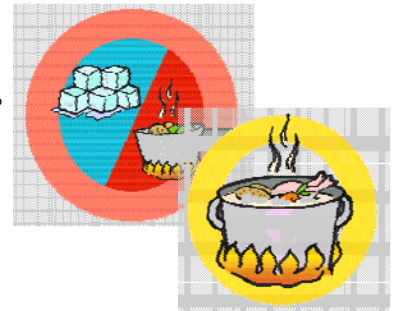


食品を取り扱う作業を避けてください。

- 作業前、作業中には石鹸と消毒液を使い、しっかりと手洗いと消毒をしましょう。
- 清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋を着用しましょう。

食品の保管

- 下処理した食品は、適正に温度管理を行い、衛生的に保管しましょう。
要冷蔵品 → クーラーボックス等で温度計を用い冷蔵保管
※肉や魚は10℃以下で保管
常温保存品 → フタ付の容器などで衛生的に保管



行事会場での調理と保管

- 調理品は十分加熱してから、提供してください。(特に、肉類は、中心部まで十分に加熱を！)
※御飯類などは65℃以上で保管してください。
- 食品の長時間常温保管、大量の作り置きをしないでください。
※麺類などに使用する具材などは、常温放置せず、提供直前まで冷蔵保管してください。
- 素手での作業は避け、使い捨て手袋、トング、はしを使用しましょう。
※手袋を着用する場合も、手洗い消毒をしっかりとしましょう。
- 異物混入にご注意してください。
※作業場所には必ず関係者を配置し、食品を常に目視確認しましょう。
- 持ち帰りをせずに、早めに食べるようお客さんに説明してください。
※持ち帰りできないような形で販売するか、店頭掲示や包装へ表示しましょう。

食品営業施設から仕入れた食品をそのまま販売する場合

- 営業許可を受けた施設で製造された食品を仕入れてください。
- 適正な表示のある食品であることを確認してください。
- 表示された食品の保存方法に従い、適正な温度管理を行ってください。

【ご注意】 行事会場であっても乳類(発酵乳)、魚介類、食肉類の販売には食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

☆お問い合わせ☆

ご不明な点がございましたら、行事開催場所を所管する区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください。