

イベント等における食品取扱いの注意事項について

茨城県 中央 保健所

1 食品の取扱いに係る衛生確保

- ① 取扱える食品は、既製食品、加熱調理食品(焼そば、フランクフルトなど)に限るが、アメ菓子、かき氷、清涼飲料水、酒は取扱えること。
- ② 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。
- ③ 加熱調理食品(焼そば、フランクフルトなど)は、中心部まで十分に加熱調理を行うこと。
- ④ 出店施設で仕込み(食品の洗浄、細切等)は行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、既存の許可施設(固定店舗に限る)又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。
- ⑤ 仕込みも含めて、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済食品は、翌日に使用しないこと。
- ⑥ そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は行わないこと。
- ⑦ 既製品を販売する際には原則として包装されたもののみとし、包装されていない食品の量り売りは行わないこと。また、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとすること。
- ⑧ 温度計等を用い、温度管理に十分注意すること。
- ⑨ 容器包装食品を販売する場合にあっては、食品表示法等に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。
- ⑩ 店舗内に責任のとれる者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。
- ⑪ 調理能力の許容範囲内(無理のない調理数)で調理すること。
- ⑫ 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

2 施設・設備に係る衛生確保

- ① 出店施設は、不潔な場所でないこと。
- ② 出店施設には、上部を覆い、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ三方幕等で一定の区画等を設けること。(ただし、屋内の場合はこの限りではない。)
- ③ 手洗設備(再汚染防止の構造※レバー等)及び手指の消毒設備を設けること。
- ④ 食品(原材料を含む)を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じ温度計を設置すること。
- ⑤ 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- ⑥ 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。また、給水容器を使用する場合にあっては、容量 18 リットル以上であり、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。
- ⑦ 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

3 従事者に係る衛生確保



- ① 食品取扱責任者は、食品従事者の健康管理に留意すること。
- ② 食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良(下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐)や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。
- ③ 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ④ 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- ⑤ 清潔な衣服、帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。
- ⑥ 営業許可施設の食品取扱者については、1年以内に検便検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、検便検査を実施することが望ましいこと。



4 その他

- ① 持ち帰りの食品により食中毒が多く発生していますので、出店施設で調理した食品は持ち帰りをさせないで下さい。
- ② おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等はテント内で製造できません。
- ③ イベントが中止になった場合でも申請手数料は返還できません。

イベントで**食中毒**が発生しています！！

全国でイベントにおける食中毒が発生しています。原因となった病原微生物は様々です。野外のイベントであっても、手洗いをしっかり行うことができるように設備を整えましょう。提供する食品は中心部まで加熱した物を提供しましょう。また、食材や調理品の温度管理も大切です！！

黄色ブドウ球菌

手指に傷は無いですか？

- ★小学校内で行われた夏祭りに出店した模擬店で飲食した42人が嘔吐・下痢を訴えた。(千葉県・2016/8)
- ★花火大会に出店していた屋台で提供されたおにぎりを食べた19人が体調不良を呈した。製造されたおにぎりを適切な温度管理をしないまま販売していた。(青森県・2015/8)

サルモネラ属菌

中心部まで加熱しましょう

- ★神社のお祭りに出店していた露店販売の牛串を食べた47人が下痢・発熱などを呈した。(長野県・2017/8)
- ★イベントで飲食店が調理した弁当を食べた32人が下痢・発熱などを呈し、うち1名が死亡した。(和歌山県・2023/8)

カンピロバクター

加熱不十分のお肉は危険です

- ★バーベキュー大会で提供された鶏肉や牛肉などを食べた32名が腹痛や下痢などを呈した。(徳島県・2019/11)
- ★全国5会場で開催された「肉フェス」のうち、2会場で提供された鶏肉の寿司を食べた875名が下痢・発熱などを訴えた。(東京/福岡・2016/5)

腸管出血性大腸菌 0157 調理前に必ず手洗いをしましょう

- ★花火大会の露店で販売された冷やしきゅうりを食べた510名が下痢、血便、嘔吐等の胃腸症状を呈した。(静岡県・2014/7)

ウェルシュ菌

熱に強い菌もいます

- ★イベントで販売されたカレーライスを食べた19人が下痢・腹痛などを訴えた。販売されたカレーライスからウェルシュ菌が検出。(静岡県・2015/7)