

# 模擬店出店時の衛生管理ポイント



## 出店前に準備・確認しておくこと

テント等で食品を衛生的に取り扱うための設備は準備できていますか？

- ☐ 屋外で調理する場合は、風雨や虫等の影響が少なく、関係者以外が立ち入れない三方囲いのテントが望ましいです。
- ☐ 温度管理が必要な食材を取り扱う場合、冷蔵・冷凍保管設備を準備しましょう。クーラーボックス等を使用する場合、温度計を設置し、適切な温度が保たれているかこまめに確認しましょう。

食品衛生の基本はこまめな手洗いから！

- ☐ 手洗いに必要な設備・物品をそろえます。
  - ・水道（簡易な水タンク式手洗い場も可。）
  - ・石鹸等の洗浄剤
  - ・アルコール製剤（作業中の消毒に便利。）
  - ・清潔な手拭き（ペーパータオル等）

### ▶▶身の回りの手指の汚染原因

- ・用便後
  - ・未加熱食材（肉、魚、野菜等）
  - ・人の鼻、髪、皮膚等
  - ・汚染されている調理器具
- などなど…



## 調理、盛り付け作業を行う前に気をつけること

調理等に従事する人の健康状態は良好ですか？

- ☐ 胃腸炎症状（下痢、腹痛、嘔吐、発熱等）がある人は、調理等の作業は行わないようにしましょう。
- ☐ 手指に傷がある人は、そのまま調理の作業を行わないようにしましょう。
- ☐ 同居の家族等がノロウイルス等の感染性胃腸炎等に感染している場合、直接食品を取り扱わないことが望ましいです。

### ▶▶アルコールを効果的に使う

手指の水分が残っていると、噴霧したアルコール製剤が薄まってしまう、殺菌効果が低下します。

十分な手洗いの後、清潔な手拭き等で水気を拭き取り、その後アルコールを噴霧して、よくすり込み、そのまま乾燥させましょう。

### ▶▶最近多いのは調理従事者が原因の食中毒

ノロウイルス感染者の調理従事を介して食品にウイルスが付着すると食中毒の原因となることも。

食中毒症状がある人や食中毒の原因となるウイルス等に感染している人がいないかどうか、作業前に確認しましょう。

症状がなくても感染している人もいますので、調理時にマスクをするのも予防に効果的です。



## 当日の食品の取扱いや調理で気をつけること

前日調理は絶対にやめ、当日に調理しましょう。

- 提供の目安は、最終加熱等を終えてから2時間以内です。

加熱調理にあたっては、中心部まで十分火が通るよう徹底しましょう。

- 加熱の目安は中心部 75℃以上1分以上です。
- 肉・魚などの加熱不足による食中毒リスクの高い食材は、事前にボイルするなど調理方法を工夫するのも効果的です。

調理済み食品の温度管理に注意しましょう。

- 温かいまま提供する食品は、加温しながら65℃以上で保管します。
- 冷却工程がある場合、速やかに冷却するため流水・冷蔵設備等を利用するとともに、大量にある場合、小分けにして冷めやすいようにしましょう。
- 冷凍食品の解凍は常温で行わず、流水や冷蔵設備により行いましょう。

その場で美味しく食べてもらいましょう。

- お客様の持ち帰りは、持ち帰り後の誤った取り扱いを原因とする事故につながる恐れがあります。持ち帰っての喫食は避けるよう案内するとともに、その場で食べていただけるよう提供する容器等を工夫しましょう。

### ▶▶前日調理、常温保管は危険です！

調理済みの食品が最終加熱後に食中毒菌で汚染されていた場合、これを常温で一晩放置してしまうと、その間に菌が爆発的に増殖し食中毒が起こってしまいます。

食中毒の原因となる細菌の中には、直前に加熱しても食中毒を防ぐことが出来ない菌もいますし、冷蔵庫の中であっても菌は少しずつ増殖することができます。

模擬店は、十分な調理設備が整わずいつもの作業がし難かったり、慣れない大量調理のためと思わぬところで食品を汚染してしまうことも。避けられるリスクは排除し、安全な食品を提供できるよう努めましょう。

〇〇 お問い合わせ・ご相談は盛岡市保健所生活衛生課まで 〇〇

電話 (019) 603-8311

FAX (019) 654-5665

《模擬店開設届のお願い》

盛岡市保健所では、町内会等が地域のお祭り等へ模擬店を出店する際、提供品目・施設設備等について衛生上の助言指導を行っています。模擬店を出店される場合は、事前の盛岡市保健所への『模擬店開設届』の届出にご協力をいただきますようお願いいたします。