

# 催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

## 1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量40リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。
- (4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

## 2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準2工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。
- (3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。
- (4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
- (5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

## 3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 最終加熱食品
- (2) 最終加熱を行わない食品（かき氷、アイスクリーム類、清涼飲料水の小分け等）
- (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）  
※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

### 【遵守事項】

- ・ 生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリーム提供は行わないこと。  
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・ 現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ 客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

### 【提供できない食品】

- ・ 米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・ 加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・ 現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・ 清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）  
（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

#### 4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用后等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

#### 5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は、食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇(株) 高知県四万十市具同△△△

#### 6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対する賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

#### 7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）