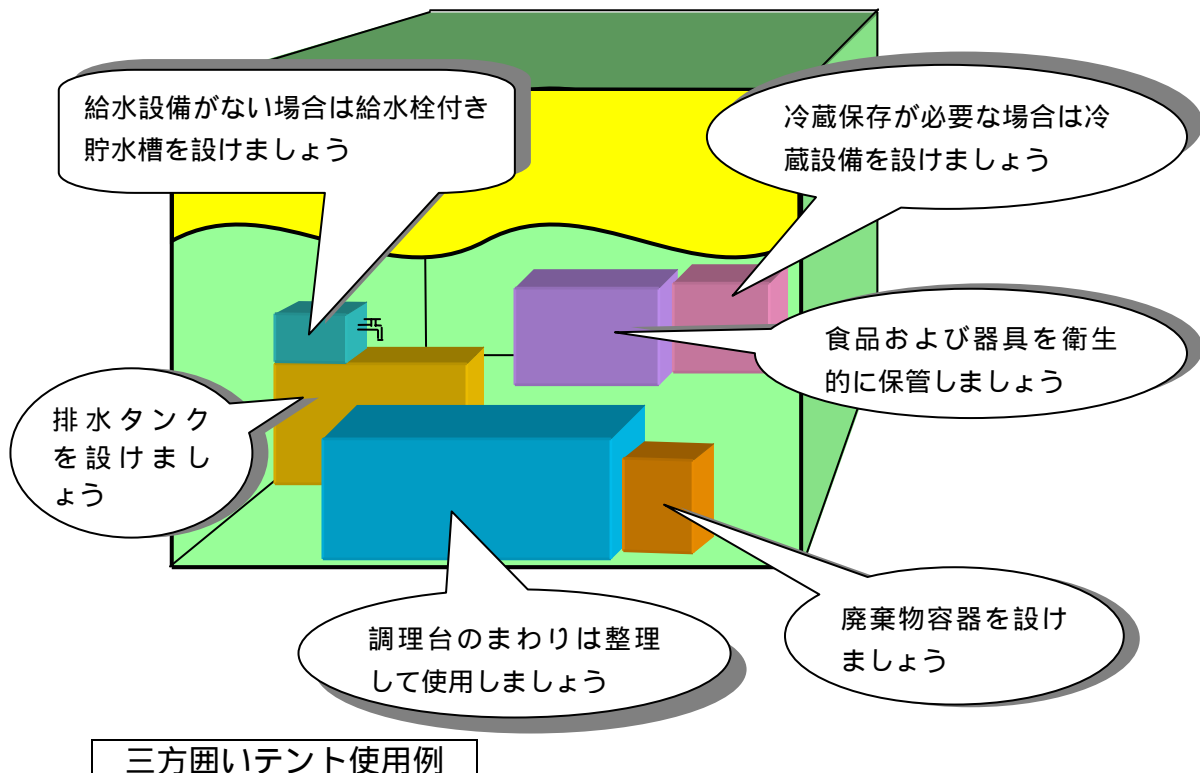


町内会のお祭りなどで提供する食品について

町内会のお祭りなどで飲食物を提供する場合、食中毒を起こさないために次のことに注意しましょう。

望ましい構造・設備

- (1) 天井および壁の三方は、テント張りで区画するかプレハブ構造としましょう。
- (2) 冷蔵・冷凍保存の必要のある食品を取扱う場合は、冷蔵・冷凍設備を設けましょう。
- (3) 食品および器具を保管する衛生的な設備を設けましょう。
- (4) 手洗い設備および洗浄設備を設けましょう。
- (5) 施設内に給水栓を設けられない場合は十分な容量（おおむね18リットル以上）の給水栓付き貯水槽（例：ポリタンク）を設けましょう。
- (6) 使用する水は水道水などの飲用に適する水を使用しましょう。
- (7) 使用した水は直接地面に流さず、排水タンクなどを設け、まとめて排水管に流しましょう。
- (8) 調理場内に適当な大きさの廃棄物入れを設けましょう（飲食場所にも設けましょう。）。



提供食品について

調理を行う食品は下記を参考にして下さい。

食べ物

おでん、豚汁、焼き鳥、焼き肉()、焼き貝、いか焼、たこ焼、焼きそば、フライドポテト、蒸しまんじゅう、ドッグ類、即席カップメン

行事の主催者が薄切りされた肉を鉄板等で焼くものです。

飲み物

ジュース類、コーヒー、紅茶、甘酒、酒類

その他菓子など

チョコバナナ、クレープ、しるこ、たいやき、おやき、あめ類、かき氷

あん、クリーム等は、既許可施設で製造したものを消費期限や保存方法を守って使用しましょう。

原材料の仕込みは、その場で行わず、清潔な調理・加工施設で行いましょう。

生鮭、煮かに、洋生菓子(生クリームを使用したもの)は、保存性が悪く、食中毒の原因となりやすいため、提供することはできません。

販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱いきましょう。

また、正しい表示のあるものを扱い、保存方法を確かめ適正に陳列しましょう。

衛生管理について

- ・施設およびその周辺は、清掃を行い、衛生的に保ちましょう。
- ・手洗設備には、石けん、消毒液等を備え、常に使用できるようにしましょう。
- ・廃棄物の処理は適正に行い、廃棄物容器は汚液や汚臭が漏れないようにしましょう。

町内会等の行事における食中毒予防のポイント

ポイント1 食材の購入（信頼のおける業者から購入しましょう。）

- ・肉、野菜、卵などの生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう（調理済冷凍食品などの利用も考えましょう。）。
- ・表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。

ポイント2 食品の保存

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管しましょう。
- ・食品の保管は個別にふたつきの容器やビニール袋に入れましょう。

ポイント3 下準備

- ・手を洗いましょう（肉、卵等を取扱う時は必ずその前後に手を洗いましょう。）。
- ・手に傷のある人、下痢等で体調の悪い人は食品に触れないようにしましょう。
- ・食材は衛生的に置きましょう。
- ・冷凍してある食品を室温に放置したまま解凍するのはやめましょう。
- ・前日調理はやめましょう。

ポイント4 調理

- ・加熱して提供する食品は、提供食品及び提供予定数に応じた加熱調理設備を設置し、十分に加熱しましょう。
（目安は中心部の温度が75℃の状態です。）

ポイント5 提供

- ・清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ・使い捨ての食器を使用しましょう。
- ・加熱した食品は温かいうちに提供しましょう（作り置きはやめましょう。）。

ポイント6 残った食品

- ・長く室温に放置された食材および調理後の食品は捨てましょう。
- ・家庭に持ち帰らないようにしましょう。