

食品催事に関する注意事項

食品等を提供する際は、衛生管理に十分ご注意ください。

1 食品催事の届出について

(1) 食品催事届の対象

食品の提供(試食・販売等)を行う出展者

(2) 提出について

もったいない運動市民会議事務局が、出展団体すべての申込書を一括して「宇都宮市保健所生活衛生課食品衛生グループ」に提出します。

※ 申込書の内容によっては、メニュー等の変更を指示する場合があります。

2 施設について

- (1) 野菜のカット等の下処理は、衛生的な調理室(学校、公民館等の調理実習室等)で行うこと。
- (2) 調理及び販売はほこりや雨が防げるよう、屋内又はテント内等で行うこと。
- (3) 付近にトイレ及び手洗い(水道)があり、手洗いには消毒薬を使用すること。
- (4) 必要に応じて冷蔵庫を設置し、要冷蔵品を保管すること。
- (5) 関係者以外に施設への立ち入りや食品の取扱いをさせないように注意すること。

3 催事での取扱品目について

催事は、飲食店営業等の専用施設もなく、専任の有資格者もいないので、食中毒防止のため、次の注意点を遵守すること。

(1) 調理

ア 調理は簡易な加熱のみを原則とする。取扱可能な品目は、3ページの別表3を参照

※ 生野菜等の提供は不可

イ 一般的注意事項(2ページの別表1)及び品目毎注意事項(3ページの別表4)を遵守すること。

(2) 販売

ア 取り扱えないもの

牛乳, 乳飲料, 食肉, 魚介類, 豆腐

これらを取り扱うには、許可(専用施設と有資格者の設置)が必要

イ 上記以外で、製造業者が製造した製品をそのまま販売する場合は、要冷蔵品等の保管・陳列温度に注意する。

(3) 製造

取り扱えないもの…製造許可が必要な品目(2ページの別表2に例を記載)

食品取扱作業における一般的注意事項（別表1）

《調理作業時期の限定》
<ul style="list-style-type: none">調理作業は催事当日に行い（前日から仕込みをしない。）、調理済み食品の持ち帰りをさせず、その場で食べ切るよう来場者に注意する。複数日に渡る催事では、前日の残品を使用しない。
《調理従事者の健康管理》
<ul style="list-style-type: none">調理従事者は健康に注意し、下痢をしている人や手指に傷のある人は調理に従事しない。
《調理従事者の専任》
<ul style="list-style-type: none">調理に従事する人をあらかじめ決めておき、決められた人以外は調理に従事しない。
《調理従事者の衛生管理》
<ul style="list-style-type: none">清潔な着衣（白衣等）を着用する。作業前及び作業中には、適宜、手洗い・消毒をする。必要に応じて消毒用アルコール、使い捨てビニール袋、マスク等を使用する。
《取扱食品の衛生管理》
<ul style="list-style-type: none">調理に使用する原料（生鮮品）は、当日、新鮮なものを仕入れる。消費期限又は賞味期限を確認し、期限の超過したものを使用・販売しない。食品の陳列は、ほこり等を避けるため、覆い等をする。食品の陳列場所や原材料保管場所を無人にしない。
《調理器具の衛生管理》
<ul style="list-style-type: none">調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウム（キッチンハイター®、ピューラックス®等）で十分に消毒する。木製のまな板等は使用しない。食器は、原則、使い捨てのものを使用する。リユース食器を使用する場合も、洗浄済みで乾燥したものを使用し、会場内で洗浄しながらの再利用は行わない。
《体調不良者発生時の対応》
<ul style="list-style-type: none">提供した食品を喫食した人の中に、腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈する人が出た場合は、すぐに主催者に連絡すること。

食品催事に関する注意事項（別表2）

1	おにぎり，サンドイッチ，弁当類
2	まんじゅう，ケーキ等菓子類
3	ソフトクリーム，アイスクリーム
4	漬物

取扱可能な品目（別表3）

分類	取扱品目	注意事項
煮物類	おでん, もつ煮, けんちん汁, 豚汁	1, 3, 4, 5
お好み焼き類	お好み焼き, たこ焼き	2, 3, 4
焼き物類	いか焼き, 焼きとり, 牛串, 焼餃子	2, 6
蒸物類	じゃがバター, 中華まん	2, 5, 6
めん類	焼きそば, らーめん, うどん, そば	1, 3, 4, 7
揚げ物類	フライドポテト, 鳥唐揚げ, フレンチドッグ	2
ドッグ類	ホットドッグ	2, 8, 9
焼菓子類	今川焼き, たい焼き, クレープ, 焼き餅	2, 4, 9, 10
揚菓子類	ドーナツ, 大学芋	2, 4, 11
飴菓子類	べっこう飴, カルメ焼き, わたあめ	2
米飯類	カレーライス, 炊き込みご飯, 赤飯	2, 3, 5, 12, 13
餅類	きな粉餅, あんこ餅	1, 4, 9, 10
喫茶類	コーヒー, ジュース, 甘酒, おしるこ, ところてん, かき氷	14, 15

注意事項表（別表4）

1	全体に火が通るよう十分に加熱すること。
2	中心部まで火が通るよう十分に加熱すること。
3	具材はカット済のものを購入するか, 衛生的な調理室等でカットすること。
4	使用する水は, 水道水又は市販のミネラルウォーターとすること。
5	じゃがいもは, 芽が出ていないものを使用すること。
6	具材を皮等で包む工程はできないので, 製品（冷凍食品等）を使用すること。
7	そば打ちを行う場合は, 調理室で行うこと（生そばの販売はできない）。
8	パンは切れ込み済のものを使用し, 現場で調理過熱した具材（ソーセージ等）1品のみ使用すること。
9	加熱後の食品取扱いは, ビニール手袋, トング等を用いて, 衛生的に行うこと。
10	使用する餡, クリーム等は調製できないので, 製品を使用すること。
11	ドーナツの生地作りはできないので, 冷凍・成形済のものを使用すること。
12	加熱後の具材混ぜ工程はできないので, 一緒に炊き込むものを使用すること。
13	炊き上がった後, 成形する工程はできないので, 皿等に盛り付けるのみとすること。
14	氷は製品を使用すること。
15	白玉団子の調製はできないので, 製品を使用すること。

1 調理従事者の健康状態確認

「下痢はしていませんか？」

「手指に傷はありませんか？」

2 手洗い及び手の消毒の確認

「手洗い、手の消毒はきちんとされていますか？」

3 食品の加熱確認

「食品は中心まで十分に加熱されていますか？」

4 食品の保存温度確認

「冷蔵庫の温度は10℃以下になっていますか？」

「高温のところに食品が放置されていませんか？」

5 調理場の確認

「不必要な物が置かれていませんか？」

「部外者が入り込んでいませんか？」