

事例紹介

餅つきイベントは大変危険なのである



餅つきイベントでノロウイルスによる**大規模な食中毒**が発生しました。

餅つきは食中毒対策が難しいため、事故が発生しやすい！
安全で楽しいイベントを開催するため、できれば他の安全なメニューへの変更などを検討しましょう！！

スタート→

お問合せ先 一覧		
名称	電話	所在地
北区, 上京区, 左京区, 東山区担当	746-7211	<p>京都市中京区御池通高倉西入 高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル2階, 6階</p>
中京区, 下京区担当	746-7212	
山科区, 南区, 伏見区担当	746-7213	
右京区, 西京区担当	746-7214	

模擬店を開設される皆様へ



- その① よく加熱するメニューを選ぶべし
- その② 従事者は^{おきて}掟を守るべし
- その③ 届け出るべし

模擬店 を開催される方へ・・・

前略失礼します。
夏祭りや学祭、節分祭、ひな祭りなど
地域や学校、保育園では様々なイベントが目白押し。
イベントを盛り上げるには、模擬店が欠かせませんよね。
たこ焼き、うどん、ぜんざい、フランクフルト・・・
想像するだけで楽しくなってきました！(´▽`)！
最近流行のあんなメニューや、こんなメニューも取り入れたいかなあ。

でも、ちょっと待ってください。

模擬店で、食中毒事故が発生したと想像してみてください。
せっかくの楽しいイベントが台無し・・・
実際に、模擬店で事故も発生しています。

そこで、**安全で楽しい模擬店** を開催するために、

模擬店の極意 をお教えしたく、お手紙しました。
ぜひとも、極意を実践し、安全で楽しい模擬店を開催してください。

草々
食品衛生監視員より



その一 よく加熱するメニューを選ぶべし

メニューを考えるに当たっては、以下の点に注意しましょう。

- 提供直前に加熱工程があるメニューにすること。
- 原材料は、原則、既製品(冷凍食品)やカット済み食材を使用すること。
- できない場合、下処理場(自治会館の調理スペース、大学の調理実習室など)で衛生的に処理したものを現場で使用すること。
- 次のメニューや食材は食中毒リスクが高いため取扱禁止

禁止メニューの例

- × 生魚を使った寿司
- × お客さんに焼いてもらう焼肉
- × 生クリームを使ったメニュー

お手本メニューの例

- ◎ 焼きそば、お好み焼き ※原材料はカット食材を使用
- ◎ フランクフルト ※冷凍フランクフルトの加熱
- ◎ フライドポテト ※冷凍フライドポテトの加熱
- ◎ 豚汁 ※原材料はカット食材を使用
- ◎ うどん ※トッピング食材はカット済み食材を使用
出汁は常に 65℃以上

現場での調理作業が
少なくなるよう
工夫しましょう。



その二 従事者は掟を守るべし

1 従事者について

- 調理に従事する方と会計を担当する方は、別にしておくこと。
- 調理に従事する方は健康に注意すること。
(下痢、嘔吐症状がないことを確認する。)
- 調理に従事する方は、マスク、帽子、使い捨て手袋を着用すること。
- こまめに手を洗い、消毒すること。

2 調理について

- 食材は衛生的に保管すること(ふた付容器の使用等)。
- 冷蔵保存が必要な食材は、冷蔵庫に保存するか、十分な保冷剤を入れたクーラーボックス等に保存すること。
※温度計で保存庫内の温度をこまめにチェックすること。
- 食材の期限管理を徹底すること。
- 調理場所で使用する水は、水道水を使うこと。
- 調理器具は、十分洗浄消毒すること。
- 食品は十分に加熱してから提供すること。
- 食器は、原則、使い捨てのものを使用すること。
- 虫や事務用品(クリップ、輪ゴム)等の異物混入に注意すること。
- 作り置きしないこと。



従事者のみんなに周知しようね。
食品衛生講習会について、医療衛生センターに相談するといいよ。



その三 届け出るべし

模擬店を開催する前に、医療衛生センターにご相談ください。

届出様式は3種類あります。

様式ごとの注意点を紹介しますので、ご参照ください。

※模擬店の開設届は各区、支所の医療衛生コーナーでも受け付けています。

- 模擬店の開設届に必要な書類
- 模擬店の開設届
 - 提供食品別作業工程表(別添1)
 - 配置図(別添2)

1 模擬店の開設届

模擬店の概要を把握するためのシートです。

イベント主催者が各店舗の情報を集約し、提出してください。

- ① 開設責任者については、イベントの主催者の住所、氏名、電話番号を記入してください。
- ② 開催場所については、場所が特定できるよう、建物内の階数、室名など、細かく記載してください。
- ③ 現場責任者については、当日、会場を統括する方の氏名と共に、当日連絡を取ることができる電話番号を記載してください。
- ④ 取扱食品一覧には、当日、現場で調理する(※)食品及び個数を列挙してください。
※ 調理：食品に直接触れる工程を指します。
ペットボトルからコップにジュースを注ぐことも、調理に含まれます。缶ジュースを未開封で販売する場合は、調理には当たりません。
- ④ 取扱食品一覧に列挙した食品ごとに、別添1「提供食品別作業工程表」を作成してください。

2 提供食品別作業工程表

取扱食品ごとの詳細を把握するためのシートです。

食品ごとの作業担当者に詳細を確認し、作成してください。

- ① 食品名には、取扱食品を一つ記入してください(このシートは、1食品1シートの扱いとなります)。
- ② 提供食数には、イベントを通して取扱予定食数を記入してください。⑥に記載する仕入数と整合させてください。
- ③ 団体名・責任者名には、イベント主催者ではなく、食品取扱担当団体の名称等を記載してください。
- ④ 従事者全員の氏名には、当日、調理に従事する方の氏名を記入してください。会計担当者など、調理に従事しない方は記載の必要はありません。
- ⑤ 原材料名、仕入先等については、使用する全ての原材料を記載してください。また、保管方法を遵守してください。
- ⑥ 調理工程については、現場で作業する内容を記載してください。下処理場や店舗ブースなど、工程により作業場所が異なる場合は、場所を併記してください(別添2配置図に下処理場所などを記載してください)。
- ⑦ 販売方法については、「使い捨て容器に入れて提供する」など、盛付方法を記載してください。

3 配置図

会場のレイアウトを把握するためのシートです。

様式は問いません。次に挙げる場所を記載してください。

- 本部(責任者待機場所)
- 各食品の店舗配置
- 給水場所
- 下処理場所
- 廃棄物収集場所
- トイレ
- 手洗い