

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 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 →



お問い合わせ先一覧		
名 称	電 話	所 在 地
医療衛生センター	北区, 上京区, 左京区, 東山区担当	746-7211
	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

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

模擬店を開設される皆様へ

- その一 よく加熱するメニューを選ぶべし
- その二 従事者は綻を守るべし
- その三 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、せんざい、フランクフルト…。

想像するだけで楽しくなってきます！(^_^)!

最近流行のあんなメニュー、こんなメニューも取り入れたくなるものです。

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。

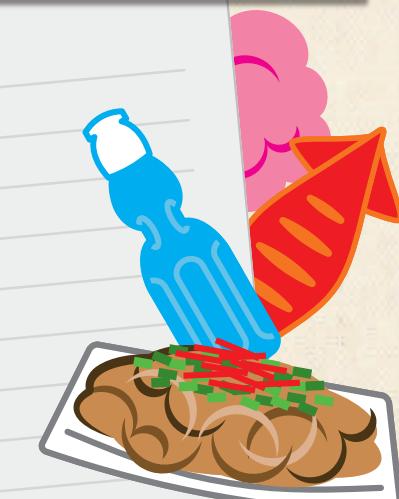
せっかくの楽しいイベントが台無し…。

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。



敬具
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見つけて現場で使用すること。
- 次のメニュー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
- × お客様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 従事者は従事者を守るべし

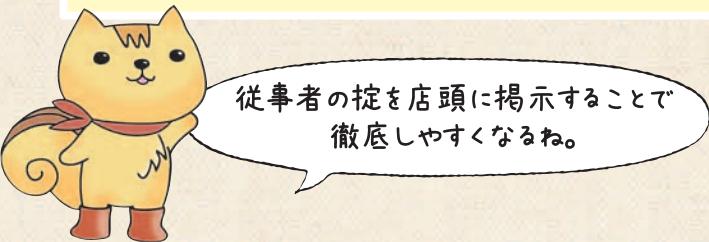
① 従事者について

- 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、冷蔵庫に保存すること。
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、70%アルコール等で消毒すること。
- 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。

従事者の従事者を店頭に掲示することで
徹底しやすくなるね。



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、ご参考ください。

※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)
- 調理従事者の検便結果

模擬店の開設届

(あて先) 京都府保健衛生課
平成 年 月 日

開設責任者名前	①
開設責任者氏名:	対象者:
手記のとおり開設したいので、書き出します。	
開設店の名前	②
開設本部住所	開設本部住所
開設場所	京都府 京都市 区
開設年月日	平成 年 月 日(月) ~ 年 月 日(月)
午前・午後	午前・午後
参加予定数	延 大
現場責任者	③
【開設】(開設責任者と開設店舗にて記載して下さい)	
販売食事一覧 (食品名と販賣)	④

【添付書類】
※ 提供食品の原材料名、数量及び仕入元、調理工程(別添1)
※ 販賣場所の略図(配置図)、販賣場所の範囲(別添2)
※ 販賣場所の検査結果

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開設場所については、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現場総責任者については、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。
- ⑤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。⑤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。全ての従事者について、おおむね1ヶ月以内の検便結果を添付してください。
- 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。

提供食品別作業工程表 (1食品毎に1枚提出してください)

食品名	①	提供食数	②
団体名	③	責任者	④
従事者全員の氏名	⑤		
材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日 (法律的に合意して保管等)
	⑥	⑦	⑧
【調理工程】(記入してください)			
①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
【販売方法】(記入してください)			
①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
【検査結果】(記入してください)			
①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
【販売方法】(記入してください)			
①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧

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