

行事開催時の注意事項

1 食品の取扱品目について

食中毒防止のため、例示の品目程度の食品を取り扱うようお願いいたします。

※ 加熱調理食品であって、調理工程が簡単なもの

おでん、スープ、モツ煮、豚汁、海鮮汁、焼き鳥、焼き餃子、ウインナー焼き、焼きトウモロコシ、イカ焼き、海鮮焼き、ホタテ焼き、お好み焼き、たこ焼き、チヂミ、田楽、じゃがバター、ラーメン、焼きそば、うどん・そば（温かいもののみ）、鶏唐揚げ、メンチカツ、コロケ、フライドポテト、揚げたこ焼き、アメリカンドッグ、フランクフルト（弁当、おにぎり、すし、カレーライス等の米飯類、ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン等の食品の取扱いは認めません。）

※ 喫茶食品

削氷（食品衛生法で定められている規格基準に適合する氷の使用）、清涼飲料水

※ 菓子類

今川焼き、たい焼き、大判焼き、ワッフル、ポップコーン、クレープ、ドーナツ、チュロス、揚げパン、焼き団子、みたらし団子、焼きまんじゅう、おしるこ（生クリームを使用しないこと。）

2 衛生管理について

細菌性食中毒や病原性大腸菌O-157の発生を防止するため、「清潔」・「迅速」・「加熱又は冷却」を徹底しましょう。

- ① 新鮮な材料を仕入れましょう。
- ② 原材料や器具等は適正に保管しましょう。
- ③ 原材料、まな板、包丁等の器具の洗浄・消毒を徹底しましょう。
- ④ 作業に入る前、肉・魚・卵などを扱った後は必ず手洗いをしましょう。
- ⑤ 加熱は十分に（目安：食品の中心部85℃以上90秒間以上）行いましょう。加熱不足に気をつけましょう。
- ⑥ 調理後の食品は消毒した専用器具を用いて盛り付け、素手で直接触れることのないようにすること。
- ⑦ 食品の作り置きを避けましょう。調理してから食べるまで時間をおかない事が大切です。
- ⑧ 使用水の管理（消毒）に注意しましょう。
- ⑨ ごみ処理の衛生確保に注意しましょう。（廃棄物は責任をもって処分しましょう。）
- ⑩ 「下痢をしている者」「手指に傷や化膿性疾患のある者」は調理を避けましょう。
- ⑪ 調理をする人は必ず事前に検便を実施し、保菌者でないことを確認しておきましょう。
- ⑫ 原材料や調理済食品を2週間冷凍保管するよう努めましょう。

3 主催者の責任について

万が一食中毒が発生した場合は、主催者は責任を負うこととなります。従事者の健康管理に努めるとともに、事故の発生が疑われる場合はただちに保健所に届け出て下さい。

習志野健康福祉センター(習志野保健所)
生活衛生課 047-475-5154