

行事において食品関係の出店をされる方へ

市川健康福祉センター(保健所)
生活衛生課 電話 047-377-1103

地域のお祭りやバザー等の行事において、不特定多数の者に食品の販売や調理提供を行う場合、事前に別紙「行事開催届」による届け出が必要です。

また、行事における出店であっても、営利目的の場合や、他の行事も含め複数回の出店を行う場合は食品営業許可が必要となります。

いずれに該当するか不明な場合は、当センター生活衛生課まで御相談ください。

[行事で取り扱える食品の例]

※下記品目以外を扱う場合は事前に相談ください。

① 飲食店行為(事前に仕込みを行い、その場で加熱のみを行う)

煮物類	おでん、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼鳥、いか焼
お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しシュウマイ
めん類	焼きそば、うどん、そば
ドック類	ホットドック
喫茶類	かき氷、清涼飲料水、しるこ、甘酒、コーヒー、

② 菓子製造行為(事前に仕込みを行い、その場で加熱又は簡易な作業のみを行う)

焼菓子類	今川焼き、焼き餅
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう、焼き団子
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、かるめ焼、綿菓子
その他	チョコバナナ、ポップコーン

③ 食品販売行為(必要な表示がされたもの。乳類、魚介類、生肉の販売は不可)

※ 以下の食品は食中毒の危険性が高いので、行事での調理提供は行わないでください。

- × 米飯類 (弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等)
- × 調理パン (ハンバーガー、サンドイッチ等)
- × 生クリーム、カスタードクリーム (要冷蔵のもの) を使用した食品

食品を取り扱う方の注意事項について

食中毒予防の三原則(つけない・ふやさない・やっつける)

＜清潔＞ 食中毒菌をつけない

- 調理の前、トイレの後、生の食材をさわった後などは、その都度手指を十分に洗い、消毒しましょう。手ふきは共用せず、ペーパータオル等を使用しましょう。
- 当日嘔吐・下痢・発熱等の症状がある人や体調が悪い人は、食品を取扱う仕事に従事しないでください。
- 調理をする人は、指輪や腕時計を外し、爪を短く切りましょう。また、手指等に傷がある場合には、調理をしないようにしてください。
- まな板、包丁等は、使用の都度洗浄消毒しましょう。食器は使い捨てのものを使用しましょう。
- 生の食材をさわった手や箸等で、調理済みの食品をさわらないこと。

＜迅速＞ 食中毒菌を増やさない

- 調理は提供直前に行いましょう。前日調理は禁止です。
- 要冷蔵、冷凍の食材は表示の保存温度を守りましょう。調理済み品も必要に応じて冷蔵保存しましょう。

＜加熱＞ 食中毒菌をやっつける

- 食品は中心まで充分加熱しましょう。
- 焼きそば、焼き鳥等の肉は、あらかじめ焼く前にボイルしておくとい良いでしょう。

○ノロウイルス

冬に発生がピークになる傾向がありますが、一年を通し発生がみられます。平成 28 年度には全国で 354 件の食中毒が発生し、患者数は 11,397 名となっています。

無症状の人からもノロウイルスが検出されるケースが増えていることから、体調が悪くなくても手洗いを励行し、食品に直接さわらないようにすることが大事です。

○カンピロバクター

肉の生食や加熱不足によるのものが多く、平成 28 年度に 339 件の食中毒が発生し、患者数は 3,272 人となっています。

肉類を使用する場合は、中心まで充分な加熱をしてください。

○腸管出血性大腸菌（O157 など）

加熱不足の肉類のほか、生野菜や浅漬けなどを原因とすることもあり、重篤な合併症を発症することがあります。平成 28 年度には死者 10 名を含む 252 名の患者が出ています。