

模擬店等の食品衛生管理のポイント

細菌は目には見えませんが、私たちの身のまわりには無数存在します。食中毒予防の3原則は1に清潔、2に迅速、3に冷却又は加熱です。このポイントをしっかり守りましょう。

〈 清 潔 〉

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 異物等の混入に注意しましょう。
- ③ 作業着、調理器具は清潔にしましょう。
☆食品容器は、衛生的に保管し、ワンウェイ（使い捨て）容器が清潔です。
- ④ 新鮮な原材料を使いましょう。
- ⑤ 調理前又は、調理中汚いものをさわったときは手を洗いましょう。
☆消毒用アルコールを用意しておけば便利です。
- ⑥ 食品に直接手を触れないようにしましょう。
☆衛生手袋、ラップ等を利用しましょう。
- ⑦ 下痢等体調のすぐれない人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしましょう。

〈 迅 速 〉

- ① 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしてもらいましょう。
☆食中毒菌は時間とともに2分裂で倍々に増えていきます。
仮に10分で2倍に増えるとするると1個の食中毒菌は……
1個→2個→4個・・・3時間後にはなんと、26万個以上になります！
☆イベント会場内で食べてもらい、長期間放置しないように呼びかけましょう。
☆前日からの作り置きはやめましょう。

〈 冷却又は加熱 〉

- ① 生物は専用のクーラーボックス等冷蔵設備で10℃以下で保存しましょう。
☆その他食品は日陰の涼しいところに置きましょう。
- ② 食品の加熱は中心部まで十分に行いましょう。
☆生焼けなどにならないよう無理な販売数量は避けましょう。
☆熱の通りにくいものはあらかじめ湯通し等を行いましょう。

以上、食品衛生の安全確保のために遵守しましょう。

分類	食品例	取扱い上の注意事項等
煮物類	おでん、豚汁等	・事前に仕込み(細切、煮込み等)したものを、その場で煮込んだもの
焼物類	焼き鳥、牛串、イカ焼等	・事前に仕込み(細切等)し冷蔵したものをその場で焼いたもの ・焼き鳥(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで十分に加熱できる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼、ピザ等	・その場で水で溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)したものをその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあつては、許可施設等で製造されたピザ生地に事前に細切したものをのせて、その場で焼いたもの
米飯類	牛丼、焼き鳥丼、カレーライス、ハヤシライス炊き込みご飯等	【丼物】 丼物は煮物類、焼物類、揚物類(その場で煮込み、焼き、揚げたもの)を米飯の上に載せたものに限る 【カレーを調理する場合】 ・野菜や肉等は、許可施設等で事前に仕込み(細切)したものを、その場で煮込んだもの ・残品の翌日への持ち越しはしないこと 【ライス】 ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること
焼きそば類等	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン等	・焼きそばは、許可施設等で事前に仕込みした野菜等と麺とをその場で焼いたもの ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、焼きそばと調理工程が同等のもの(例：焼ビーフン、焼うどん) ・即席カップ麺
うどん、そば、ラーメン類	うどん、そば、ラーメン等	【めん】 ・その場でゆでること 【かけ汁】 ・調整はその場で行うこと(前日調整は不可) 【具材】 ・事前に許可施設等で仕込んだものとする(生卵は不可)
スパゲッティ類	スパゲッティ	【めん】 ・めんはその場でゆでること ・ゆでて2時間以内に提供すること 【パスタソースを調整する場合】 ・ソースは、事前に許可施設等で仕込みその場で煮込んだものとする ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。
揚物類	唐揚げ、コロケ等	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	コーヒー、お茶等	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料
ドッグ類	ホットドッグ	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、加熱調理したハンバーグ等をはさんだもの)
飲料・酒類	缶ジュース、ビール等	・市販の飲料、酒類を開缶、又は開栓したもの(容器に注ぐ行為を含む) ・ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること(※翌日の持ち越しは不可)
レトルト食品、無菌包装米飯	レトルト食品等	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの
アイスクリーム類	アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること ・使用の都度、器具(機械)を洗浄すること
焼菓子類	たい焼、焼き餅等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で焼いたもの
揚菓子類	ドーナツ等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で揚げたもの
団子菓子類	みたらし団子等	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みしたものをからめたもの
まんじゅう類	まんじゅう等	・事前に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
あめ菓子類	りんご飴等	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
かき氷	かき氷	・氷は飲用適の水を用いて製氷されたものを使用すること
食品販売	野菜、市販品(レトルト食品、干物、くん製、缶詰、瓶詰め食品等)	・野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示がされたものに限る(肉、魚については、あらかじめ許可施設で包装、表示されたものに限る) ・保存温度の設定のある食品は、その温度を保つことができる設備を有すること(冷蔵又は冷凍の場合は、それぞれの食品が区画されること。)

食品衛生上の遵守事項

1. 衛生管理事項

- (1) 施設及びその周辺を清潔に保つこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 異物等の混入防止に努めること。
- (4) 施設で使用する水は、飲用に適する水であること。
- (5) 調理従事者に清潔な衣類及び髪おおいを着用させると共に、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- (6) 調理従事者の健康に留意し、下痢、腹痛、手指に傷等がある場合は調理に従事させないこと。
- (7) 施設、設備及び人的能力に応じた食品の取扱を行うこと。
- (8) 別紙「模擬店の衛生管理のポイント」を作業前に調理従事者に配布する等食品衛生上必要な衛生教育を行うこと。

2. 施設設備の具備する事項

- (1) 砂、ほこり等の侵入を防ぐことができる適当な屋根、覆い等の設備が設けられていること。
- (2) 採光又は照明が食品衛生上支障のない十分な構造又は設備を有すること。
- (3) 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌するための専用の設備が設けられていること。
- (4) 食品等を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (5) 必要に応じて、適切な温度に保つことができる冷蔵又は冷凍設備が設けられていること。
- (6) 冷蔵設備には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (7) 手指の消毒設備が設けられていること。
- (8) 飲用適の水を供給するための給水タンク（容量が18リットル以上のものに限る。）及びこれと同容量以上の排水タンクが設けられていること。
- (9) 不浸透性材料で作られ、ふたがあり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。