

臨時食品取扱い施設開設における注意事項

せっかくの楽しいイベントも食中毒などが起こってしまったら台無しになってしまいます。最後まで楽しくイベントが行えるよう、次のことに注意してください。

○ 提供する食品

食中毒の発生を可能な限り防止するため、次の要件を満たすものに限ります。

- ① 簡易な調理・加工のものに限る。
- ② 提供前に十分加熱調理されるものに限る。
- ③ その場で喫食させるものに限る。
- ④ 持ち帰りの形態は認めない。

○ 取扱えない食品の種類（例）

- ① 弁当（ただし、許可営業施設で製造されたものを購入して販売するものは除く。）
- ② おにぎり（ただし、許可営業施設で製造されたものを購入して販売するものは除く。）
- ③ 生もの（さしみ、すし等）
- ④ 生クリーム類

○ 取扱いに関する注意事項

- ① 原材料の細切などの下処理、仕込み行為はその場で行わない。
- ② 下処理、仕込み行為を行う場合は、許可営業施設に順じた場所で行うこと。
- ③ 調理（衛生）責任者を定めること。
- ④ 使用する器具（包丁、まな板、ふきんなど）は熱湯、殺菌剤などで十分に消毒してから使用すること。
- ⑤ 調理従事者は、清潔な外衣を着用すること。
- ⑥ 手指の洗浄・消毒は十分に行うこと。
- ⑦ 手指に傷があるとき、又は下痢・発熱等の症状があるときは、絶対に調理しないこと。
- ⑧ 原材料の保存は十分に注意し、必要に応じて、使用（調理）直前まで、十分に冷蔵したものを使用すること。
- ⑨ 前日の調理はしないこと。
- ⑩ 検食を保存すること。（原材料、製品それぞれ50gをビニール袋に入れて冷凍庫で2週間保存してください。2週間が過ぎたら廃棄してかまいません。）

○ 取扱い設備における注意事項

- ① 清潔な場所に位置し、原則としてテント等で区画すること。
- ② 使用する水は、飲用に適することを確認すること。
- ③ 使用水は、原則として流水式構造のものを確認すること。
- ④ ふたの付いた耐水性の廃棄物容器を設けること。
- ⑤ 手指の消毒、洗浄設備を設けること。
- ⑥ 食品の容器は、使い捨てのものとする。

（裏面もごらんください。）

Q なぜ、前日調理はだめなのですか？

A 一般的に、細菌は加熱すれば死滅すると思われがちですが、細菌の中には、高温などの住みにくい環境になった場合、芽胞という殻を被った状態になって身を守るものがあります。このような菌を芽胞菌と呼びますが、この芽胞菌は、煮沸では死滅せず、周りが住みやすい環境（適温）になったときに殻を脱いで一気に増殖し始めます。再び加熱しても殻を被る・脱ぐの繰り返しで増えていきます。つまり、前日に調理を行うということは、このような芽胞菌の増殖を手助けしていることにもなりますので、面倒でも当日の朝から調理をするようにしましょう。

食中毒を起こす芽胞菌の代表的なものにウェルシュ菌というものがあります。この菌は土壌など広く自然界に分布しており、野菜などにも付着してくる可能性があります。

Q なぜ、弁当やおにぎりはだめなのですか？

A 弁当による食中毒やおにぎりによる黄色ブドウ球菌食中毒など、過去から現在にかけて多くの食中毒が発生しています。このため、弁当やおにぎりを製造して販売する場合、飲食店営業3類という営業許可施設で製造することが義務付けられています。この飲食店営業3類という営業許可施設は、一般的な食堂の営業許可とは異なり、下処理や詰合わせを専門に行う場所（部屋など）を設置しており、製造から詰合わせまでを一貫して管理するために許可の基準も厳しいものとなっています。

弁当やおにぎりは作ってから食べるまでの時間が長くなるケースも多く、その間に食中毒菌がドンドン増えて食中毒を起こす可能性があります。

Q 検食を保存しておくのはなぜですか？

A 食中毒などが発生した場合、原因を追求しなければなりません。2週間という期間は、O157のように感染してから発病するまでの潜伏期間が長い（4～9日）ものもあるため、潜伏期間の長い細菌にも対応できるようにしています。家庭用の冷凍庫で結構ですので保存するようにしましょう。なお、2週間が過ぎたら廃棄してもらっても結構です。

食中毒を起こしたときは、多くの方が被害にあわれます。ケースによっては、損害賠償など相応の対応が必要になります。また、提供前に十分加熱調理する食品でも、安心は禁物です。食中毒防止のために、万全を期してください。