

～8月は食品衛生月間です。食中毒をみんなで防ごう！～

イベント・祭礼等で飲食物を調理提供する皆様へ

仮設店舗（テント等）で飲食物を調理提供する場合には、下記の点に気を付けて、飲食に起因する危害の発生を防止してください。

提供できる食品の条件

- ① 仮設店舗内での作業は簡易な調理又は加工に限り、かつ、客へ提供する直前に加熱調理されるもの。
- ② かき氷又はこれに類するもの。
- ③ 清涼飲料水、酒類等を単に注ぎ分けるもの。
- ④ 適切な加熱殺菌等が行われた既製品を単に小分けし、又は盛り付けるもの。



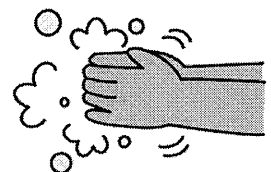
食品の衛生的な取扱い

- ① 加熱しない生もの（生野菜等）、加熱調理後に複雑な調理加工を行うもの（おにぎり等）は調理提供できません。
- ② 細切等の仕込みを必要とする場合は、あらかじめ食品衛生法による営業許可を受けた施設等を使用してください。
- ③ 食材、食品の保存温度に注意し、必要に応じて調理直前まで冷蔵又は冷凍で保管してください。
- ④ 『手指』と『調理器具』を十分に洗浄消毒してください。
- ⑤ 加熱調理を行う食品（かき氷、清涼飲料水等を除く）は、中心部まで十分に加熱を行ってください。
- ⑥ 食品の調理、販売、保管は、仮設店舗内で行ってください。
- ⑦ 前日調理や食品の作り置きはしないで、速やかに提供してください。
- ⑧ 従事者は清潔な服装（専用外衣、髪覆い等）をしてください。
- ⑨ 体調不良者は調理に従事させないでください。
- ⑩ 事業者団体が作成した手引書を参考に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行ってください。



施設基準

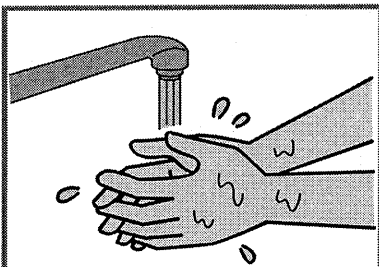
- ① 施設は不潔な場所に設置しないでください。
- ② 施設は屋根をつけ、覆い等で三方を区画してください。
- ③ 施設内に手洗い設備（蛇口付の給水タンク・バケツ等）を設け、石けん、紙タオル、消毒剤を用意してください。
- ④ 食品、器具・容器包装を衛生的に保管できる設備を設けてください。
- ⑤ 必要に応じ、冷蔵庫等を用意してください。
- ⑥ 使用水は水道水とし、十分な水量を確保してください。
- ⑦ 蓋付きのゴミ箱を用意してください



（福島県相双保健所食品衛生チーム 電話 0244-26-1358）

できていますか？

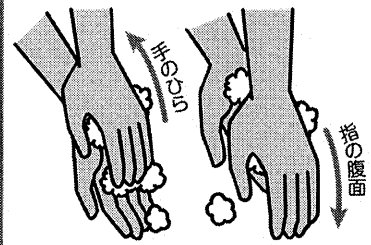
衛生的な 手 洗 い



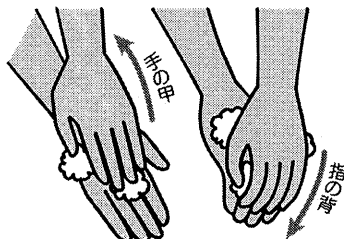
1 流水で手を洗う



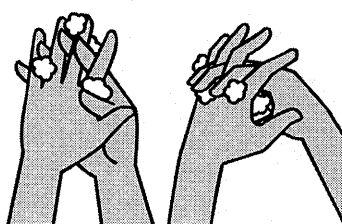
2 洗浄剤を手に取る



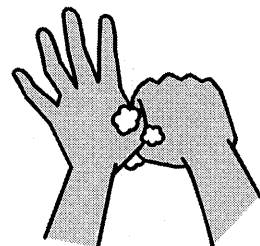
3 手のひら、指の腹面を洗う



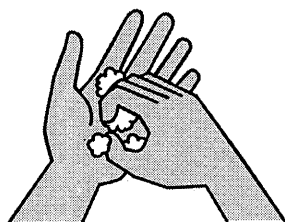
4 手の甲、指の背を洗う



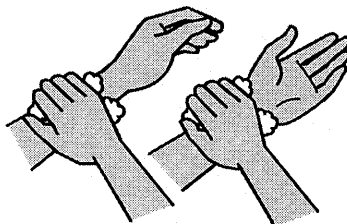
5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



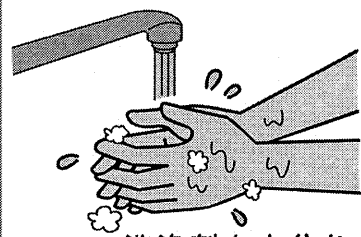
6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



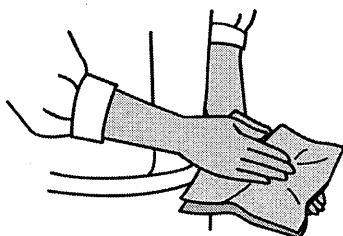
7 指先を洗う



8 手首を洗う (内側・側面・外側)



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。