

模擬店で食品を調理・販売する際の注意点

模擬店では、施設が十分に整っていなかったり、従事者が大量調理に慣れていないと、おもわぬ事故が発生することがあります。食中毒予防に十分注意して、安全な食品を提供しましょう。



① 調理担当者の経験・人数等に応じた無理のないメニュー・食数にしましょう

余裕がないと、ミスが生じやすくなります。当日の動きをイメージして、役割分担や注意点を事前に確認しましょう。

生もの（刺身、生卵、生肉等）、生野菜、生クリーム の提供は控えましょう。

② 体調不良者は従事しないようにしましょう

（下痢・おう吐・発熱などの症状がある人や、手に傷がある人）
ノロウイルスは感染力が非常に強いのが特徴です。

調理従事者の手を介して食品に少量のノロウイルスが付着し、

大規模な食中毒が発生した事例があります。（もちつきは特に注意しましょう。）



③ 手洗い・手袋の着用は徹底しましょう

本人に症状がなくても、体内にノロウイルス等を保有している場合があります。調理前やトイレの後などは、石けんで手を洗い、手袋はこまめに交換しましょう。

※ノロウイルスは通常のアルコールスプレーでは効果はありません。



④ 食材の仕込みは、清潔な調理場で行いましょう

野菜や肉を切る場合は、その場で行わず、水が使用できる屋内の調理場で行いましょう。



⑤ 肉は中心部まで十分に加熱しましょう

お客さんが混雑しても、あわてずに！

特に「生の鶏肉から焼く鶏肉」や「冷凍の肉」はしっかりと焼きましょう。



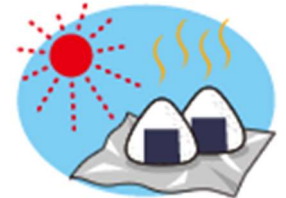
⑥ 煮込み料理(カレー・もつ煮込みなど)は、当日に調理しましょう

加熱しても死滅しない食中毒菌があります(ウエルシュ菌など)。
調理後、常温で長時間放置すると菌が増殖します。
前日調理は行わず、当日に調理しましょう。



⑦ 温度管理に気をつけましょう

- ・大量に作り置きしないこと。
- ・食品に直射日光が当たらないようにすること。
- ・要冷蔵品を販売する場合は、温度管理を適正に行うこと。



⑧ 足元付近に食材や調理器具を置かないこと

土ぼこりや水が跳ねて、食品を汚染することがないように気をつけましょう。

⑨ 調理や食材の保管は、テント内で行いましょう

⑩ 事前に届出のないメニューの提供は行わないこと

メニューの追加・変更等がありましたら、事前にご相談ください。

⑪ あらかじめ包装された食品を販売する場合は、食品表示をつけましょう

〈自身で袋詰めしたクッキーの表示例〉



名称	焼菓子
添加物	膨張剤、乳化剤、カラメル色素、香料、 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
賞味期限	〇〇〇〇年〇月〇日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
製造者	江戸川 太郎 東京都江戸川区東小岩〇丁目〇番〇号

アレルギー表示
も忘れずに!

※表示を作成する際は、保健所までご相談ください。

まつりの会場で調理した食品をパックに入れて販売する場合は、表示は不要です。

【問い合わせ先】

江戸川保健所 生活衛生課 食品衛生係 (03-3658-3177)