

調理販売等を行う店舗への 出店説明

(出店者向け衛生講習会)

第59回ふなばし市民まつり
「ジョイ&ショッピングフェア」

船橋市保健所衛生指導課

1

1

監視のポイント

- ❖施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- ❖キッチンカーの外での調理や車両外の営業は行わないこと。

2

2

監視のポイント

- ❖ 貯水槽（水のタンク）を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であり、**容量は18リットル以上のもの**とすること。
- ❖ 従事者の**手指の洗浄及び消毒をする装置**を有すること。
- ❖ **18リットル以上の廃水を保管**することのできる貯水設備を有すること。

3

3

監視のポイント

- ❖ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する**冷蔵設備又は冷凍設備（クーラーボックスなど）**を必要に応じて有すること。
- ❖ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、**汚染が防止可能な状態で保管**することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- ❖ **冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備える**こと。

4

4

昨年の指摘事項

- 従事者用の手洗設備及び手指等の消毒設備を備えること。
- 手洗設備は、清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 使用後の水を十分に貯留できる汚水貯留設備（排水バケツ等）を備えること。
- 冷蔵設備（クーラーボックス等）には、見やすい位置に温度計を備えること。
- 食品は、その特性に応じて冷蔵保存する等、温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。また、保存方法が表示されている食品については、これを順守すること。
- 従事者は開催日1週間前より健康観察を実施すること。
- 調理済み商品（包装済み）は、食品表示法に基づく表示があるものを販売すること。
- 食品衛生法に基づく食品営業許可を受けた事業者にあつては、営業許可を取得した条件を順守すること。

※事前計画、準備も重要な要素です！！

5

5

開催当日の注意事項

～第59回ふなばし市民まつり

ジョイ&ショッピングフェア出店募集要項～

本要項違反や迷惑行為・危険行為を行った場合、船橋市保健所や実行委員会からの指導・指示に従わなかった場合などには、出店を中止させていただきます。また、次年度以降の出店についても不許可といたします。（出店募集要項 p.7記載事項）

6

6

衛生管理の重点チェックポイント①手洗いの実施

調理前、トイレ後、現金を触った後、生肉を触った後、ごみを触った後等

➤ 必要物品チェックします

- ・ 十分な水がでる貯水タンクある？
- ・ 石鹸・消毒液ある？
- ・ 汚水貯留設備（排水バケツ等）ある？
- ・ ペーパータオルある？



➤ 調理従事者全員が手洗いできる設備を備えてください

➤ 手洗いが実施できる状態にしておきましょう

7

7

衛生管理の重点チェックポイント②健康観察の実施

- ◆ 調理従事者は、イベント開催日の一週間前から同居家族を含めた健康観察を実施すること。

【観察項目】

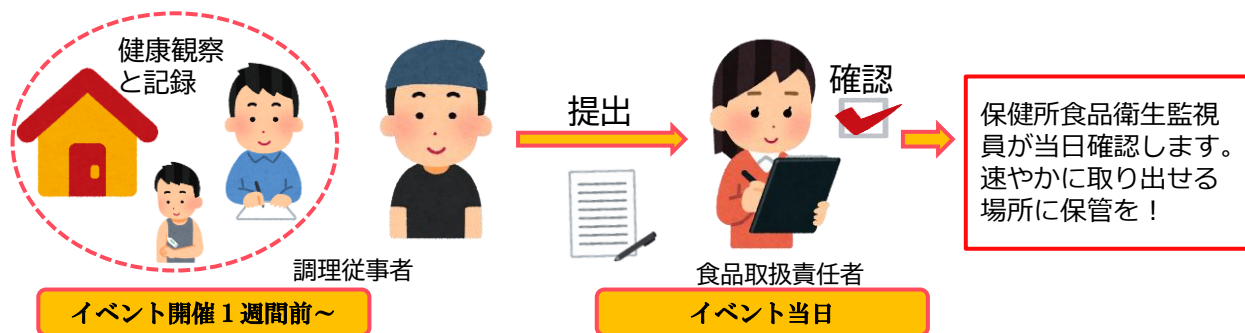
- (1) 黄疸
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)
- (7) 吐き気及びおう吐

調理従事者に7項目、又はその同居家族の中に(5)を除く6項目にあてはまる症状があるときは、調理に参加しないでください。

8

8

衛生管理の重点チェックポイント②健康観察の実施



💡 健康観察表は
イベント終了後1か月程度保管してください

◆ 検便は、毎日の健康確認を補完するものとなります。

9

結びに

- 事件事故等がなく楽しい市民まつりになりますよう皆様のご協力をお願いいたします。

10

10