

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58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 営業と模擬店のちがい

模擬店とは？

短期間で終了する地域行事において、不特定多数の者に提供する目的で行う食品の調理、販売等のうち、営業に当たらないものをいう

※模擬店ではない例

- ・ 事前申込制などにより、誰が何を食べたかを把握できる場合
- ・ 他の目的で行われるイベントに伴う食品の取扱い
(例：町会の防災訓練の炊き出し 等)
- ・ 試飲、試食のみのイベント
- ・ 許可を受けた営業者のみが出店するイベント

2

営業に該当する行為（例）

- ❖ 営利を目的として出店する
- ❖ 食品営業を営む者が、営業の一環として行う行為
（地域行事において、出店者が地域の一員として出店する場合を除く）
- ❖ 同一出店者につき、年間複数回の出店がある
- ❖ イベントチラシやホームページ等で、
広く開催を周知し、出店者を募集しているイベント
（地域行事であるイベントは除く）

3

模擬店の特徴（リスク）

- ❖ 普段大量調理をしない人が調理する。
- ❖ 施設が整備された厨房ではなく、簡易な設備で調理し、屋外もしくは
通路・体育館など衛生管理の困難な場所で食品を提供する。
- ❖ 食品衛生の専門知識のない、地域住民・父母・学生などが
調理を担当する。
- ❖ 家族や友人ではなく、不特定多数の人に食品を提供する。



安全第一

これが原則

- 複雑な調理はしない！
- しっかり加熱する！
- 食中毒リスクのあるメニューを避ける！
- 1つの店で複数品目を取り扱わない！

4

食中毒予防3原則

「**つけない**」

正しい手洗い



調理器具などの適切な洗浄

「**増やさない**」

冷蔵・冷凍(温度)管理



食品の迅速な取り扱い

「**やっつける**」

中心までしっかり加熱



殺菌・消毒



5

食中毒事例紹介 1

～餅つきとノロウイルス～

つけない

原因

- 餅つきの全工程が素手でされており、作業前やトイレ後の手洗いは徹底されていなかった。
- 返しの水は交換されていたが、容器の洗浄はされていなかった。
- 他の器具類も途中段階で十分な洗浄、消毒を行うことなく使用されていた。

このことから、餅つきの初期から臼や杵、返しの水が何らかの原因によりノロウイルスに汚染され、それらを介して餅を汚染し続けたと考えられる。

予防のポイント

- 作業前、トイレの後にはしっかり手洗いをしましょう。
- 手袋は手洗い後のきれいな手に着用しましょう。
- 体調の悪い人（特に嘔吐、下痢のある場合）は盛り付けを含め調理を避けましょう。
- 十分な水の出る水道設備を確保し、手指、器具の洗浄、消毒を行いましょう。

6

できていますか？ 衛生的な手洗い



※アルコールは、ノロウイルスの予防には効果が低いといわれています。

©公認衛生士日本食品衛生協会

（公社）日本食品衛生協会 平成28年度食品衛生指導員研修資料より

食中毒患者数 第1位 ノロウイルス

食中毒の原因として、冬だけでなく年間を通して発生しています。

原因の多くは調理従事者の手から食品が汚染され食中毒となるもの。ノロウイルスに感染していても嘔吐や下痢などの自覚症状が全くない方も多くいます。

**一番の対策は、
衛生的な手洗いです。
十分な水と石けんで
ノロウイルスを洗い流し
ましょう！**

食中毒事例紹介2

～ちらし寿司と黄色ブドウ球菌～

原因

皮膚の常在菌である黄色ブドウ球菌がちらし寿司の錦糸卵に付着し、室温や外気温（冷たくも熱くもない温度）で長時間保管されたことにより耐熱性の毒素を産生。

～焼き鳥と黄色ブドウ球菌～

原因

皮膚の常在菌である黄色ブドウ球菌が下焼きをした焼き鳥に付着し、室温で長く放置されたこと及び冷蔵庫が不足していたことが原因で細菌が増殖し、耐熱性の毒素を産生。翌日、再加熱して提供したが、毒素は残ってしまった。

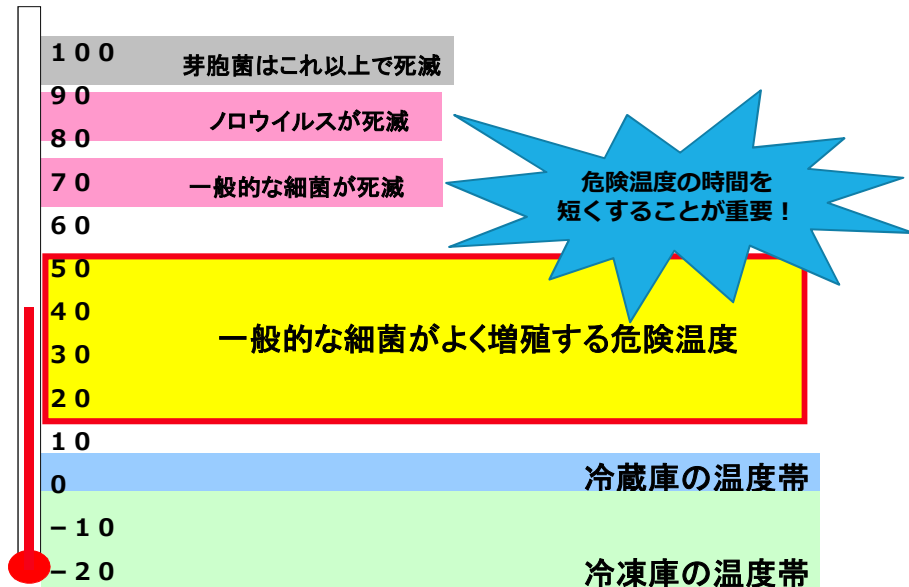
予防のポイント

- ・ 前日調理、作り置きはやめましょう。
- ・ 調理した食品は、室温で放置せず、すぐに食べてもらうか、小分けして10℃以下に急冷しましょう。

※再加熱しても毒素は残ります！

温度
管理

食中毒菌と温度の関係



9

健康観察の実施について

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

調理従事者又はその同居家族の中に体調が優れない方がいる場合は、調理に参加しないでください。



- 検便は、毎日の健康確認を補完するものとなります。

10

取扱品目の原則

- ✓ 調理行程が**簡単**な、煮る・焼く・蒸す・炒めるなどの**簡易な加工（加熱）**とすること。
- ✓ 危険なメニューの提供は控えること。
やむを得ず取り扱う場合は、**十分な水**を確保でき**電気冷蔵庫**のある、**衛生的な室内**（調理室等）で行うこと。
- ✓ 調理した食品は**すぐに提供**すること。
作り置きはしすぎないように。

11

調理品目について

❖危険なメニュー

（主に最終加熱を行わないもの、及び米飯）

- 米飯類
（いなりずし、ちらし寿司（刺身抜き）、カレーライス
餅つき、おにぎり、炊き込みご飯、焼きめし）
- 調理パン（ハンバーガー、サンドイッチ）
- サラダ、浅漬け（キュウリの一本漬け）
- 自家製の飲料
（フレッシュジュース、タピオカジュース）
- 生クリーム
- 生もの（刺身やすしの提供）
- 生の食肉、鮮魚介類、牛乳及び乳飲料の販売

12

提供食品について

- ☑簡便な調理工程か？
- ☑複雑な器具は使用していないか？
- ☑しっかりと加熱をした食品か？
- ☑殺菌・消毒がしっかりできるような工程か？



等を提出していただいた書類で確認し、詳しく伺いたい事項があれば個別にお話しをさせていただくことがあります。



13

食品の表示について

- 模擬店で容器包装された食品を販売する場合

→食品表示が**必要**です！

※次のスライドを参考に適切な表示をしてください。



- 飲食店等から包装された食品を仕入れ、販売する場合

→仕入先の営業者に表示が添付された食品を納品するよう依頼してください。



14

食品の表示について（例）

食品関連事業者以外は、

このような簡易表示で販売できます！

（例）小学校のバザーで袋詰めにしたクッキーを販売する保護者、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員 等

名 称：焼き菓子
 添 加 物：ベーキングパウダー、香料
 （一部に小麦・乳成分・卵を含む）
 保存方法：直射日光を避け常温保存
 賞味期限：2019年●月●日
 加 工 者：〇〇小学校PTA 代表 船橋 あゆむ
 千葉県船橋市北本町●-●（〇〇小学校）

自分が添加していなくても、使用した材料の食品表示を確認し、表示にある添加物全てを記載する。

食品の衛生状態を最終的に変化させた者の名称（法人の名称or個人の名前）を記載する。前後に修飾語をつけて可。

製造者：食品を製造から包装までした場合に使用
 加工者：食品を小分け、包装した場合に使用

最終的に製造もしくは加工した場所の住所を記載する。

詳しくは、保健所衛生指導課へご相談ください

15

食中毒発生時の対応方法

健康被害に関する情報が入った場合、速やかにご連絡ください。※土日祝含む 24時間対応

保健所衛生指導課食品指導係
（TEL 047-409-2594）

祭り、イベントによる食中毒発生防止のため、調理従事者の健康管理及び食品の取り扱いには万全を期してください。

16

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。
- ❖ 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるものを取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。（左右、後方の3方を囲うこと）

17

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。
- ❖ 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（廃水のタンク）を有すること。

18

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。

19

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。
- 取扱品目に変更がある場合は、あらかじめ市民まつり実行委員会に届け出ること。
- 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！！

20

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。