

催し物取扱いチェックシート

～楽しい催し物にするために～

取扱い食品・食品提供期間

チェック1 許可施設で製造された食品ですか？

→はい 表示されている保存方法に従って保管しましょう。期限切れや包装のやぶれ等がないか確認しましょう。

→いいえ チェック2をごらんください。

チェック2 自分たちで調理する場合、工程が簡単で、提供直前に加熱が出来るメニューですか？

→はい 中心部まで十分に加熱しましょう。目安は中心温度が85℃で1分間加熱することです。

→いいえ 食中毒発生のリスクが高くなるおそれがあります。メニューを再度検討することをおすすめします。

提供できないメニュー例：生もの(刺身、寿司、たたき)、フレッシュジュース、弁当、おにぎり、サンドイッチ、ホットドッグ、おはぎなど

チェック3 持ち帰りはありますか？

→はい 持ち帰ると、いつ食べるか分かりません。持ち帰りはさせないで、その場で食べてもらうようにしましょう。

→いいえ

チェック4 食品の提供は1日ですか？

→はい 催し物開催届を提出し、メニューの確認及び食品の適切な取扱いについて説明を受けて下さい。

→いいえ 2日以上もしくは定期的に行う場合は、食品衛生法に基づく営業許可が必要になります。ご相談下さい。

許可が必要な業種：飲食店営業、菓子製造業、乳類販売業(牛乳・乳飲料等の販売)、食肉販売業、魚介類販売業など

施設

チェック5 近くに水道はありますか？

→はい 薬用せっけんを用意して、手洗いを適切に行いましょう。また、ペーパータオルやアルコールも活用しましょう。

→いいえ 蛇口つきタンク、薬用せっけんを用意して手洗いが適切にできるようにしましょう。

チェック6 施設の三方が囲われていますか？

→はい

→いいえ 虫などの混入を防ぐために、テントなどを用意し、側面と後ろを囲いましょう。

チェック7 原材料の保管にクーラーボックスを使用しますか？クーラーボックスには温度計が設置されていますか？

→はい 温度計を適宜確認し、適切な温度管理をおこないましょ。10℃以下が目安です。

→いいえ 常温保管はせず、クーラーボックスを使用しましょ。温度管理を適切に行うために、温度計を設置しましょ。

チェック8 屋上等で原材料の下処理を行うことは不相当と考えられますが、事前準備の場所は衛生的な場所ですか？

→はい

→いいえ 許可を有する施設または、適切な構造を有する施設で準備しましょ。また、異物混入に注意しましょ。

チェック9 前日からの調理、下ごしらえはありますか？

→はい 提供までの保管時間が長くなります。提供直前に作業しましょ。

→いいえ 調理や下ごしらえは、提供直前に行いましょ。

調理する人

チェック10 体調不良(かぜ、嘔吐、下痢など)はありますか？

→はい 体調不良者は調理を控えましょ。

→いいえ

チェック11 手や指に傷はありますか？

→はい 調理を控えましょ。

→いいえ 手洗いを励行しましょ。使い捨て手袋、トング等を活用しましょ。



→→ 裏面を確認してください →→

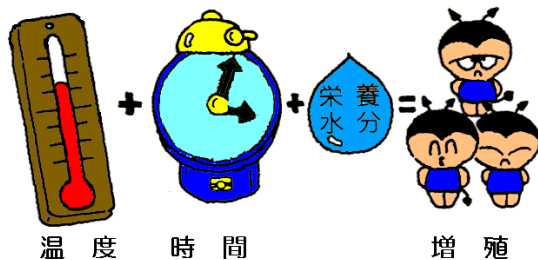
《細菌性食中毒はなぜおこるのか》

細菌は、自然環境中に数多くすみついており、食肉、魚介類、野菜などには、いろいろな細菌がついています。つまり、まったく細菌のついていない原材料はなく、必ずその食品のあった環境中の細菌がついていると考えなくてはなりません。また、手指にも多数の細菌がついています。調理の際にはそれらの細菌をつけないことが大切です。

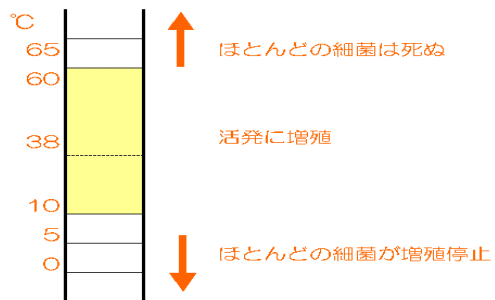
食中毒細菌のなかには、少量の菌で発病する細菌もありますが、食品中で大量に増殖して食中毒を引き起こすものもあります。細菌は顕微鏡で見て、初めてその存在が分かるほど小さなものであり、肉眼だけでは食品が細菌に汚染されているかどうかはわかりません。しかも食中毒細菌は増殖していても、におい、味、形などの変化は多くの場合起きないため食中毒細菌に汚染されているとは気づかずにそのまま食べてしまうことが多いのです。

〈食中毒細菌が増えるための条件〉

●温度 ●時間 ●細菌に適した栄養・水分



細菌の増殖と温度



《食中毒予防3原則》

つけない・ふやさない・やっつける

○菌をつけない（清潔）

- ・薬用せっけんを使用し、手洗いを十分に行いましょう。また、アルコールも活用しましょう。
- ・体調不良者（かぜ、おう吐下痢症、手指のけがなど）は調理しないようにしましょう。
- ・食品は素手で扱わず、使い捨て手袋等を活用しましょう。



○菌を増やさない（冷却・迅速）

- ・食品（原材料）の保管はクーラーボックス等を活用しましょう。クーラーボックスには冷媒を入れ、温度計で10℃以下を保つように温度管理をしましょう。
- ・前日からの調理、下ごしらえはやめ、調理は提供直前に行いましょう。
- ・食品は持ち帰りさせず、その場で食べてもらうようにしましょう。



○菌をやっつける（加熱→殺菌）

- ・調理の際には中心部まで十分に加熱しましょう。
- ※食品の中心部が85℃以上、1分以上の加熱が目安です。

●その他

- ・無理をして大量の食品を作って提供するのはやめましょう。
- ・髪の毛などの異物が入らないようによく確認しましょう。
- ・屋外で行う場合は虫などが入らないように、テントを使用し側面も囲いましょう。

ご相談・お問い合わせ先
岡山市保健所衛生課食品衛生係
岡山市北区鹿田町一丁目1-1
保健福祉会館2F
電話086-803-1257

《ポイントを押さえて、楽しい催し物にしてください》