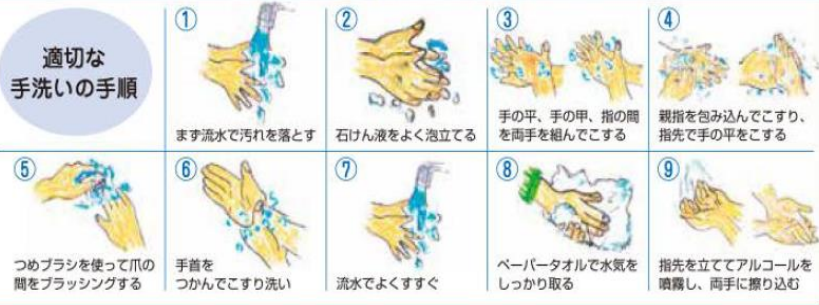


正しい手洗いをしよう

適切な手洗いの手順



知っていますか？食品表示ラベルについて

お祭りでの販売であっても容器包装にいれた食品には食品表示法に基づいた表示ラベルが必要です。適正な食品表示ラベルを作成してください。

表示例

(クッキー)



名称：焼菓子
 原材料名：小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ
 (乳成分を含む)、卵、食塩
 添加物：香料、カラメル色素、膨張剤
 消費期限：〇〇年△月□日
 保存方法：直射日光・高温多湿を避けて保存してください
 製造者：大津 花子 大津市〇〇町△-□

注意点

製造者：任意団体の名前だけの記載は認められません。法人名又は代表者の名前を書きましょう。

原材料名：アレルギー表示の欠落は命にかかります。記入漏れのないよう書きましょう。

実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語の使用はできません。

その他にも、該当する場合、記載しなければならないものがあります。

(L-フェニルアラニン化合物を含む旨、遺伝子組み換え食品に関する事項等)

保健所への届出方法は次の2つの方法があります。

1. 直接、保健所窓口にて、届出書を提出する。
2. インターネット「大津市電子申請サービス」で届出する。

大津市電子申請サービス

【アドレス】 https://s-kantan.com/city-otsu-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=20

大津市保健所衛生課

お問合せ先

大津市浜大津四丁目1-1 明日都浜大津1階

Tel : 077-522-8427

お祭り・イベントでの食品の取扱いについて

地域のお祭り、イベントなどで不特定の人に食品を提供する場合は、保健所への届出が必要です。



※開催期間が連続4日（開催回数は年4回）を超える場合には営業許可が必要な場合があります。（移動屋台や定期朝市、マルシェなど）

食中毒をおさなうために模擬店で取り扱える食品、取り扱えない食品

屋外での調理は、食中毒の原因となる菌が食品に付着したり、さらに食品中で増えたりと食中毒のリスクが高くなります。

生の野菜、果物には土壌由来の菌が付着しており、食中毒を引き起こす可能性があります。野菜、果物は未加熱での提供はやめてください。

提供する食品は直前にしっかり加熱、殺菌して食中毒を予防しましょう。

	取り扱える食品	取り扱えない食品
飲食店	○その場で加熱する簡易な調理の食品 (例)たこ焼、お好み焼き、焼そば、ホットドッグ、うどん、おでん、天ぷら 等	○加熱後に簡易な調理をする食品 (例)おにぎり 等 × 加熱しない食品 × 工程が複雑な調理食品 (例)寿司類、サンドイッチ、冷やしきゅうり 等
菓子製造	○その場で加熱する簡易な製造の食品 (例)回転焼、綿菓子、みたらし団子、たい焼、りんご飴、焼もち 等	○加熱後に簡易な調理をする食品 (例)おはぎ 等 × 加熱しない食品 × 工程が複雑な加工食品 (例)草もち、ケーキ 等
喫茶店	○その場で加熱する飲料等 (例)コーヒー、甘酒 等	○仕込みを要しない飲料等 (例)かき氷、ジュース 等 × 左記以外の飲料等 (例)フレッシュジュース等
アイスクリーム類製造	○その場でソフトクリームサーバー機を用いて製造するもの	× 左記以外のもの
乳類販売	○市販の牛乳、乳飲料等の販売のみを行なうもの	
食肉販売	○包装された食肉の販売のみを行なうもの	× 未包装の食肉
魚介類販売	○魚介類の販売のみを行なうもの	× 魚介類の処理



お店で購入した商品を開封せずそのまま販売することは可能ですが、表示に書かれた保存方法や販売温度を守りましょう。また、商品はお祭り・イベントの開始直前に搬入しましょう。

食中毒を予防するため食中毒予防の3原則を徹底しましょう

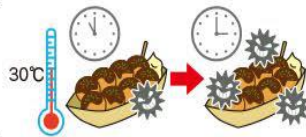
原則1 菌を食品につけない

- ・下痢など体調を崩している人は調理しないようにしましょう
- ・お店は清潔にしましょう
- ・調理前、トイレの後、肉や魚を触った後などは手洗いをしましょう
(手洗い方法は、最後のページを参考にしましょう)
- ・食材に素手で触れないように器具や使い捨て手袋を使いましょう
また、使い捨て手袋は作業内容が変わる際には必ず交換しましょう
- ・調理器具は洗剤で洗浄し、消毒したのを使いましょう



原則2 菌をふやさない

- ・調理後の食品はすぐ食べてもらいましょう
- ・自宅での事前調理はやめましょう
- ・食材は冷蔵庫やクーラーボックスで冷蔵保管しましょう



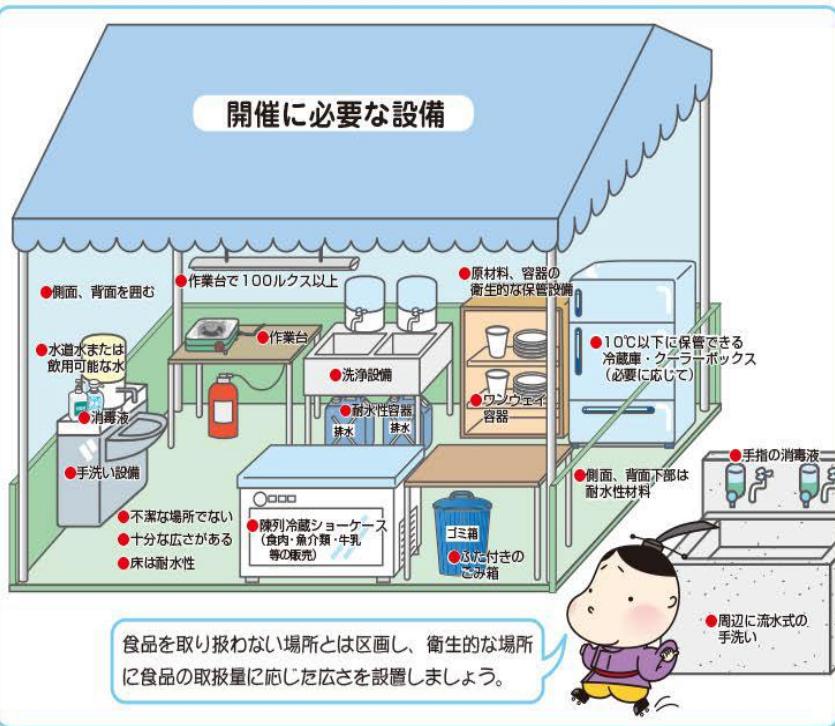
原則3 菌をやっつける

- ・食品はしっかり加熱しましょう (中心温度75°C1分以上)
- ・調理器具はしっかり洗浄し、消毒しましょう



また、砂埃や髪の毛などの異物混入にも十分注意し、対策を講じましょう

開催に必要な設備



模擬店等の食品取扱指導基準 確認票

事前に次の事項を確認し、不適があった場合には、必ず改善した上で開催してください。

チェック欄	施設・設備に関するチェック事項
	施設は、食品取扱施設以外の場所と適当な方法で区画し、清潔な場所に位置すること
	施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること
	屋外に設置する施設には、屋根を設けるほか、背面及び側面には、覆いを設けること
	施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができる設備を設けること
	施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、かつ、施設には、手指の消毒剤を備えること
	十分な容量及びふたを有し、かつ、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器を設けること
	施設には、食品及び器具を衛生的に保管することができる設備を設けること
	食品を10°C以下に保管することができる十分な大きさの冷蔵設備を設けること (冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は除く)
	施設には、18リットル以上の容量及びふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること (水道水を豊富に供給できる場合を除く)
	施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること (排水を排水溝により衛生的に処理できる場合を除く)
	飲食店、喫茶店、菓子製造及びアイスクリーム製造の施設にあっては、流水式の洗浄設備を設けること
	乳類販売、食肉販売及び魚介類販売の施設にあっては、冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること

チェック欄	食品の取扱い等についてのチェック事項
	施設は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、清潔に保つこと
	施設には、不必要な物品を置かず、動物を入れないこと
	施設の採光、照明、換気及び通風は、十分に行うこと
	施設で使用する水は、飲用に適する水 (水道水) であること
	廃棄物は、衛生的に保管して、適正に処理すること
	設備、器具等は、常に清潔に保つこと
	客に飲食させる食器等は、原則としてワンウェイ容器を使用すること
	手洗設備は、常に手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと
	器具は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること
	ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること
	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること
	一般家庭での仕込み、事前調理を行わないこと
	原材料、食品等は、適正な温度で相互汚染が生じない方法で衛生的に保管すること
	食品等の調理は、温度及び時間の管理に十分注意すること
	食品等への異物の混入を防止する措置を講じること
	原材料として使用していないアレルギーの混入を防止する措置を講ずること
	未包装の食品を取扱うときは、はし、トンゴ、さじ等を用い、食品に直接手指を触れないこと
	冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で適切な温度で行うこと
	加熱後の調理又は加工は、使い捨て手袋を着用する等、直接手指が食品に触れない方法で行うこと
	下痢、腹痛、吐き気等の感染の原因となる症状を呈している従事者等は、調理に従事させないこと
	従事者等は、調理中は、衛生的な作業着、帽子、履物を着用すること
	従事者等は、常に手指を清潔に保つこと