

食品衛生対策について

この資料は、保健所で指導している食品全体における食品衛生対策の中の事項を「かさま新栗まつり」に置き換えた資料であり、出店者は以下の内容について遵守すること。

(1) 取り扱う食品について

①販売できる商品

- 生栗及び焼き栗：笠間市産の栗を原料とすること。
- 加工品（栗菓子、栗料理等）：笠間市産もしくは茨城県産の栗を原料とすること。
- ・熱中症対策として、ソフトドリンク及びアルコールの販売は可とする。ただし、同店舗で必ず栗商品を販売していることを条件とする。

②現場調理をする場合

- ・出店場所において調理する場合は、加熱（焼く・煮る・揚げる）などの簡単な行為のみとし、十分に中心部まで加熱調理を行うこと。なお、十分な衛生管理を担保できる場合のみ、既製品の栗ペーストを絞ることを例外的に認める。

【現場での禁止行為】

クリームを泡立てる、食材をカットする、食材を混ぜ合わせる 等

※これらは原則、食品営業の許可を受けた施設（キッチンカー、露店営業を除く）で行うこと。

- ・出店場所での仕込み作業はできないため、食品営業許可を受けた施設等（キッチンカー、露店営業を除く）で仕込みを行うこと。また、仕込みは当日に行い、前日に仕込みや調理等は行わないこと。
- ・余った原材料や調理済みの食材は、翌日に使用しないこと。
- ・加熱が必要となる場合は、熱源となるもの（ガスボンベ・焼き栗機等）を用意すること。それに伴い、消火器も用意すること。
- ・冷蔵及び冷凍が必要な食材等は、温度計を備えた冷蔵等設備内で適切に保管すること。
- ・しぼり機を使用して「しぼりたてモンブラン」を提供する場合は、事務局で用意する専用の水道を使用し、しぼり機の口等（しぼり口や筒の部分等の栗ペーストが直接接触する部分のこと、以下、口等という）を定期的に洗浄消毒すること。
- ・専用の水道を使用する際は、口等に付着したカスをキッチンペーパー等できれいに拭き取った状態で洗い流すこと。（大量にカスが付着している状態では流さないこと）
- ・使い切りの容器に充填された栗ペーストを当該容器から直接絞るなど、栗ペーストがしぼり機に直接接触しない構造の場合は、器具洗浄用シンクの設置を要しない。

【しぼり機について】

基本的にしぼり機の口等を使い回すと、衛生上、細菌が増殖するおそれがある。

しぼり機の洗浄消毒とは、口等をしっかり洗い、ペーパータオル等で拭き上げ、アルコール消毒を実施することを指す（30分に1回以上の洗浄消毒が望ましい）。

細菌が増殖しやすい箇所がしぼり機の口等であるため、口等のストック（予備）を複数個用意するなど、細菌が増殖し食中毒になるリスクを低減させること。

なお、しぼり機の種類が複数存在するため、必ず事務局と協議すること。

③商品の販売を行う場合

- ・販売する商品は、商品に合致する食品営業許可を受けた施設において製造・加工されたものとし、容器包装及び適切な表示がなされたものとする。
- ・温度管理には十分に注意し、表示に記載された方法で保管陳列すること。冷蔵及び冷凍が必要な商品を扱う場合は、冷蔵ショーケース等の温度計付きの機器を用意すること。

（２）出店場所の設備等について

- ・出店場所ではテントを設置し、直射日光、ほこり等を避けるために、上部を覆い、三方幕等で締め切ること。
- ・会場は芝生の上となるため、必ずブルーシートやコンパネ等で養生すること。
- ・手洗い設備については以下の物品を準備し、使用できる状態でテント内に備えること。

- 1）容量20リットル程度のポリタンク（手指の再汚染防止のため、肘で操作できる程度に長いレバー等の蛇口を付けることが望ましい。）

※水不足の際、水道水を補充し使用することになる。

- 2）バケツ（排水を受けられるもの）

- 3）手洗い用液体せっけん

- 4）手指消毒液

- 5）使い捨て手袋

- 6）ペーパータオル

- 7）ゴミ箱（蓋付き）

- ・提供する商品に使用する食器については、使い捨てできるものにする。

(3) 従事者に係る衛生確保について

- ・事前に細菌検査（検便：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157）を実施すること（書類提出時は1年以内の検査結果を提出すること）。
- ・清潔な衣服・帽子・マスクを着用すること。
- ・食品取扱者は出店前及び出店期間中は、健康管理に注意を払い、体調不良（下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐など）がある場合は調理業務に従事しないこと。
- ・手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ・食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いること。また、適宜交換して使用すること。
- ・爪を短く切り、指輪・マニキュア・腕時計を着用しないこと。
- ・調理場や販売所内での喫煙・飲食は控えること。
- ・作業場内には調理従事関係者以外は立ち入らせないこと。
- ・衛生管理記録表をつけること（別添の記録表参照）。

(4) その他

- ・従事者の健康管理の記録及び冷蔵・冷凍庫（クーラーボックスを含む）の温度管理の記録等、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施すること

【イベント出店における問い合わせ先】

茨城県中央保健所 衛生課 食品衛生担当

TEL：029-243-9437（平日8：30～17：15）