

食品の営業類似行為に際しての注意事項

鳥取市保健所

【食中毒予防の三原則】

- ① 付けない（洗う・包む）、
 - ② 増やさない（温度管理・早めに食べる）、
 - ③ 殺す（加熱・殺菌）
- を守って、食中毒がおきないようにしましょう。

～ 下記の事項に心がけてください ～

1、設置場所、器具など

- (1) テント張りは、乾燥した衛生的な場所に設置する。
- (2) 風などによって、ほこり、ごみが食品に混入しないようにする。
例：床はシートを敷き、テントは三方囲いとする。
- (3) 手洗い設備（流し台）を設ける。
- (4) 調理は当日に行う。やむを得ず、前日に下処理を行う場合、必ず冷蔵保存する。
下処理等を別の場所で行う場合は、公民館などの清潔で公的な施設を使用する。
- (5) まな板、包丁は、魚介類用・肉類用・野菜用・調理済用に使い分ける。

2、調理や盛りつけなどをする人

- (1) 調理を始める時・手指が汚れたとき、特に用便後は、
手指を薬用石鹸等でよく洗ってから、手指を消毒する。
消毒には逆性石鹸・アルコール等を使用する。
- (2) 手指等に傷のある人、下痢等で体調を崩している人は食品取り扱いに従事しない。
- (3) 爪を短く切る、指輪をはずす、時計をはずす、清潔な帽子・作業衣を着用する。

3、食品の取り扱い

- (1) 食品は清潔に取り扱う。
- (2) 食品の加熱の目安は、中心温度が75℃・1分間以上とする。
- (3) 原材料（食肉・鮮魚・めん類等）は新鮮なものを使用し、調理するまで冷蔵保存する。
- (4) メニューあるいは、テントごとに責任者を定め、食品の衛生管理に努める。
- (5) 現場で調理した食品は、なるべく持ち帰らせない。また、残品は破棄する。
- (6) 焼きそば、焼き肉等の食器・皿・箸は使い捨てのもの、または、リユース食器*を使用する。
※リユース食器とは、業者が洗浄・消毒・包装した上でレンタルされ、使用後は洗わずに返却する形態となっており、使い捨て容器と同様の衛生が確保されるものです。

4、テントなどの施設では、必ず水道水等の飲用適合の水を使用する。

5、環境に配慮して廃棄物（使用済油など）の適正な処理を行うこと。

・ノロウイルス

カキを含む二枚貝で多く報告されています。
酸や乾燥に強いので、対策には、85～90℃・90秒以上の加熱をしてください。
湯通しだけでは不十分です。

・ウェルシュ菌

熱に強い毒素を作ります。再加熱しても、毒は無くなりません。
特に、カレーやおでんなどの前日調理は危険です。
肉、魚介類、野菜類など幅広い原因食品があります。

・カンピロバクター

原因食材として鶏肉や生レバーが挙げられます。
熱に弱い性質があるので、十分に加熱してから食べましょう。
特に焼鳥等は、中心部まで十分な加熱が必要です。
生肉や生レバーは提供しないでください。