

食品の営業類似行為に際しての注意事項

西部総合事務所

食中毒予防の三原則、
食中毒菌を

『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、
食中毒を防止しよう！！



～ 下記の事項に心がけてください ～

1、設置場所、器具など

- (1) 野外で行なう場合はテント等を張り、直射日光の当たる場所での食品の保管を避ける。
- (2) テントは乾燥した衛生的な場所に設置し、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) 使用水は水道水を使用する。

2、調理や盛りつけなどをする人

- (1) 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の取り扱いに従事しない。
- (2) 身だしなみを整える。（爪を短く切る。指輪や時計をはずす。清潔な帽子・作業衣を着用する。）
- (3) 調理を始める時・手指が汚れたとき、特に用便後は、手指をよく洗う。
- (4) 食品に直接触れる作業を行なう時は、使い捨て手袋を使用する。

3、食品の取り扱い

- (1) 提供品目は簡易な調理品にし、刺身・クレープなどの生もの及びおにぎりやサンドイッチは出来るだけ避ける。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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し、家庭での調理は行なわない。
- (5) 魚介類や野菜類は流水でよく洗う。
- (6) 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。
- (7) 食品は十分に加熱（中心温度が85－90℃・90秒間以上を目安に）する。
- (8) 食器や箸は使い捨てのものを使用する。
- (9) 調理済み食品は持ち帰ることのないように呼びかける。また、残品は破棄する。

それぞれの
食中毒菌、ウイルス
の特徴を知った上で、
注意しよう！



・ノロウイルス

カキや調理従事者からの食品汚染が原因の場合が多い。アルコールに耐性。
→対策：調理従事者の体調管理。食品の十分な加熱。次亜塩素酸による消毒。

・ウェルシュ菌

加熱しても生き残る。室温で増殖し、増殖速度が速い。カレーやおでんなどの加熱した食品が原因の場合が多い。

→対策：食品を室温で放置しない。調理後早く食べる（前日調理は危険）

・カンピロバクター

鶏肉や生レバーが原因となることが多い。熱に弱い。

→対策：肉類の十分な加熱。包丁やまな板の食材ごとの使い分け。

・黄色ブドウ球菌

人の皮膚や傷口に存在する。熱に強い毒素を作る。

→対策：手に傷のある人は調理をしない。使い捨て手袋の使用。

衛生管理のチェックをしましょう！

【下準備】

チェック欄	確認項目
	調理場所はきれいに清掃されていますか？
	広さは十分ですか？
	手洗い設備・消毒液はありますか？
	調理器具はきれいに洗浄・消毒してありますか？
	食材は新鮮ですか？
	食材の保管は適切ですか？
	調理従事者の中に下痢等体調不良の人はいませんか？
	調理従事者の中に手指を怪我している人はいませんか？
	調理従事者の手洗いは十分ですか？

【食品の取扱い】

チェック欄	確認項目
	食材は新鮮ですか？
	食品の保管温度は適切ですか？
	十分に加熱してありますか？
	当日に調理をしましたか？
	製造者や賞味（消費）期限等の表示が適切にされていますか？

【提供時】

チェック欄	確認項目
	提供場所が不潔な場所に位置していませんか？
	施設は三方囲いがしてありますか？
	十分な広さがありますか？
	近くに手洗い設備・消毒液がありますか？
	容器等を衛生的に保管できますか？
	食品を保存できる冷蔵設備（１０℃以下）がありますか？
	調理従事者は清潔な服装をしていますか？

イベントの主催者は上記のことを十分に確認してください！！