2023 年度　第 74 回平潟祭　模擬店ガイドライン

食中毒予防

一般衛生管理

1. 「つけない」「ふやさない」「やっつける」を徹底し、食中毒予防を行ってください。
2. 調理担当者と会計担当者は必ず別の人が行い、会計担当者は調理をしないでください。
3. 団体責任者は、当日の参加者名簿を作成し、実行委員会に提出してください。
4. 本人又は家族に嘔吐・下痢等の胃腸炎症状があるもしくは風邪をひいている場合、手指に傷がある場合は、調理担当者にはならないでください。
5. 調理担当者は、清潔なエプロン・帽子（髪が長い場合は結ぶ）・マスク・使い捨て手袋の着用を徹底してください。使い捨て手袋は作業の切り替えごとに交換してください。また、爪は短く整え、時計や指輪等のアクセサリーは外してください。
   これらを徹底できるように、調理を行う前に他人が確認するなど、団体責任者が管理してください。
6. 調理前・トイレに行った後・髪や顔などに触れた後・汚染されている場所を触った後などは、手洗い・手指消毒を行ってください。
7. 調理場は清潔に保ち、こまめにアルコール消毒を行ってください。なお、火の近くではペーパータオル等に染み込ませて拭き、乾燥させてから火を取り扱うようにしてください。
8. 調理器具は衛生的に保管し、使用前に洗浄・消毒を行ってください。

食品の取り扱い

1. 保冷材等でクーラーボックス内の温度を常に保ち、要冷蔵品を常温で保管しないでください。
2. 家庭で調理したものは持ち込まないでください。
3. 大量の作り置きはせず、調理後 2 時間以内に喫食してください。調理後 2 時間以上経過してしまった場合、売らずに廃棄してください。
4. 購入者にはその場ですぐに食べてもらい、持ち帰らせないようにしてください。

参考資料

- 横浜市保健所，『行事を主催・食品を調理提供される皆様へ』
- 金沢福祉保健センター，『保存版 地域行事での食品衛生マニュアル』
- 慶応義塾大学保健管理センター，「食品を取扱う場合の衛生管理ガイドライン(v2.1)」，http://www.hcc.keio.ac.jp/ja/health/assets/files/syokuhintoriatukai.pdf（閲覧日：2023 年 5 月 6 日）