

## ●模擬店出店に係る注意事項

- 1 祭りは雨天決行ですが、天候により出店場所を変更する場合があります。出店場所は配置図を参照し、決められた場所を守って出店してください。(区画は会終了後、くじで決めます。)  
出店準備は、午後2時30分から行ってください。午前中は会場設営のため作業できません。模擬店の撤収は午後10時まで完了してください。進入路は、一般車両の通行を規制しているので、係員に申し出てくださ
- 2 祭り終了後、会場の片付けに必ず2名を充ててください。当日欠員が出た場合でも、出店団体に調整して補ってください。申し込み内容が変更になった場合は、速やかに事務局（本部）まで連絡してください。  
代表者は祭り終了後も待機し、出店の撤収が完了するまで責任を持ってください。
- 3 1店舗につき、机2台と丸イス5脚を準備します。不足する場合は、各自ご用意ください。
- 4 川上様夏祭り協力員に模擬店で使用可能な引換500円券（若草色）を発行します。引換券のご協力をお願いいたします。  
<換金方法>  
7/27(月) 当日は本部21時まで  
7/28(火) ~8/7(金) 土日を除く 8時30分~17時 香北支所地域振興係
- 5 電源は、各出店者において準備してください。
- 6 ゴミは、各自が責任を持って処分してください。出店箇所及び周辺の清掃へのご協力をお願いいたします。
- 7 調理に油を使用する場合は、油が流れて施設等を汚すことのないようご注意ください。
- 8 香美市条例に基づき消防へ届出しますので、火気器具を使用する店舗は消火器を準備し、必ず設置してくだ



粉末ABC器具



住宅用消火器

- 9 [P3.4の「催物等において食品等を提供する方へ」](#)を熟読のうえ遵守していただき、P5の「臨時食品調理販売おける確認事項」の確認をお願いします。食中毒等の事故のないよう、よろしくお願いします。
- 10 暑い中の販売になりますので、特に熱処理を行っていない物を扱う場合の保管の温度管理等の配慮をお願いします。また、熱処理を加えたものについても、一時冷ます場合は、急いで冷ますなどの配慮も重ねてお願いします。かき氷には、食用氷を使用してください。
- 11 万一食品等による事故があった場合は、出店者の責任において対応してください。

## 催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

### 1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量40リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。
- (4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

### 2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準2工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。
- (3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。
- (4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
- (5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

### 3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 最終加熱食品
- (2) 最終加熱を行わない食品（かき氷、アイスクリーム類、清涼飲料水の小分け等）
- (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）  
※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

#### 【遵守事項】

- ・ 生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。  
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・ 現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ 客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

#### 【提供できない食品】

- ・ 米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・ 加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・ 現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・ 清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）  
（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

#### 4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用后等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

#### 5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は、食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇(株) 高知県香美市土佐山田町△△△

#### 6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対しての賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

#### 7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）



# 模擬店・バザー・催物の衛生

食中毒を防ぐために

## 食べ物の取り扱いと責任

健康を保持、増進させるために食品が安全でなければならぬ事は言うまでもありません。このため、たくさんの人々に食品を提供する場合には、その安全性を確保する責任が課せられており、催物も例外ではありません。



調理、提供した食品には責任があることを十分認識してください！

調理、提供した食品に対する責任は、営業者の場合と変わりありません。食中毒を起こせば、責任を免れない事を自覚してください。

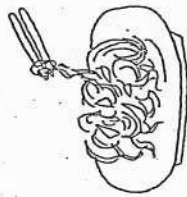
## (1) 調理してよい食品



おでん



たこ焼



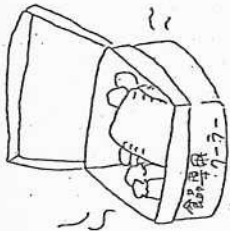
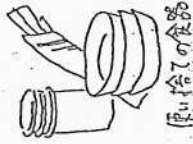
火燒そば

..... など

**X** \*食中毒予防のため、なま物は絶対に扱わない!!!

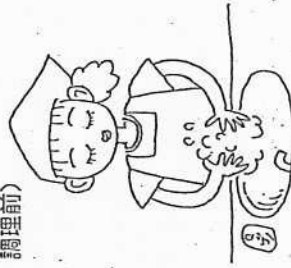
おにぎり ..... など

## (2) 必要な器具・設備



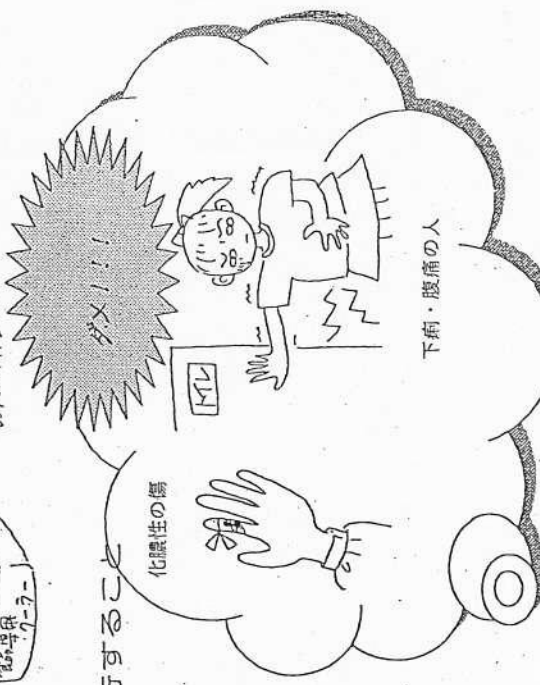
## (3) 調理従事者の励行すること

手を洗うこと！  
(ト化後、調理前)



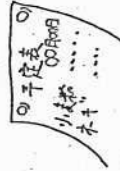
化膿性の傷

下痢・腹痛の人



## (4) 開催日の注意

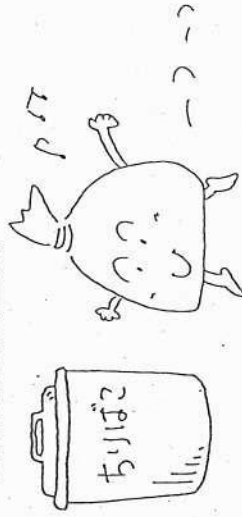
●原材料は当日使用分だけ購入



●よく加熱しよう



●終了後はきちんと清掃



\*\*\*\*\* 高知県中央東保健所 \*\*\*\*\*

## イベント会場等におけるガソリンの貯蔵・取扱い時の留意事項

### 《ガソリンの特性》

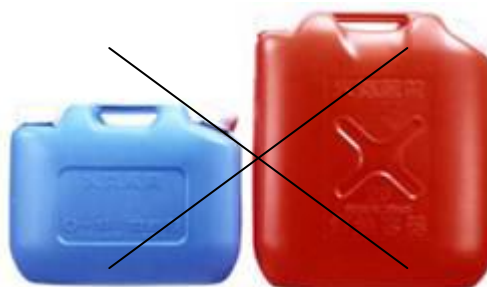
- ・ 引火点は $-40^{\circ}\text{C}$ 程度と低く、極めて引火しやすい。
- ・ 揮発しやすく、その蒸気は空気より約3～4倍重いので、滞留しやすく可燃性の雰囲気  
が広範囲に形成されやすい。
- ・ 電気の不良導体であるため、流動等の際に発生した静電気が蓄積しやすい。

### 《貯蔵・取扱い時の留意事項》

- ・ ガソリンを取り扱っている周辺で火気や火花を発生する機械器具等を用いない。例えばガソリンを取り扱っている場所から1 m離れた場所に置かれた洗濯機で火災に至った事例や、火気や火花がなくても人体に蓄積された静電気で火災に至った事例が報告されており、ガソリンを取り扱う場合は細心の注意を払わないと容易に火災に至る危険性があります。
- ・ 静電気による着火を防止するためには、金属製容器で貯蔵するとともに、地面に直接置くなど静電気の蓄積を防ぐ必要があります。また、消火器を必ず準備しましょう。
- ・ ガソリン容器からガソリン蒸気が流出しないように、容器は密栓するとともに、ガソリンの貯蔵や取扱いを行う場所は火気や高温部から離れた直射日光の当たらない通風、換気の良い場所とすることが必要です。特に夏期においてはガソリン温度が上がってガソリン蒸気圧が高くなる可能性があることに留意しましょう。
- ・ 取扱いの際には、開口前の圧力調整弁の操作等、取扱説明書等に記載された容器の操作方法に従い、こぼれ・あふれ等がないよう細心の注意を払いましょう。万一流出させてしまった場合には少量であっても回収・除去を行うとともに周囲の火気使用禁止や立ち入りの制限等が必要です。衣服や身体に付着した場合は、直ちに衣服を脱いで大量の水と石けんで洗い流しましょう。
- ・ ガソリン使用機器の取扱説明書等に記載された安全上の留意事項を厳守し、特にエンジン稼働中の給油は絶対に行わないようにしましょう。



ガソリンの貯蔵に適した容器の例  
(金属製容器であることが必要)



ガソリンの貯蔵に適さない容器の例  
(樹脂製容器は火災危険性が高い)