

# 横浜開港祭に出店する際の注意事項

横浜市保健所

西福祉保健センター

生活衛生課食品衛生係

- ① 現地で調理を行う場合
  - ・キッチンカー
  - ・テント内調理（グルメ王・飲食ブース）
  
- ② 仕入品を販売する場合

# キッチンカーで調理を行う場合・提供メニューについて



車内で調理を行うこと。  
車外に調理器具を置いて調理することはできません。

ドリンクも車内で注ぐこと。

営業許可証の条件に記載がる場合は、  
条件に沿った品目を取り扱うこと。  
変更がある場合は事前に許可申請を  
した保健所に相談しましょう。

# テントで調理を行う場合の設備

横幕をまくり上げることができません。  
横幕は降ろした状態にしておきましょう。

例年、手洗い専用タンクが使用されていなかったり、他の用途に使用されていたりします。  
手洗いタンクは常に使用できる状態にすること。



床面シート（未舗装の場合）

# イベントにおける ～過去の食中毒事例～



冷やしきゅうり



原因菌：腸管出血性大腸菌 O157  
患者：500人を超える体調不良者  
原因：**非加熱食品の提供、温度管理不足、原材料の洗浄不足**



屋外は、温度管理や原材料の洗浄が十分に行えない状況です。イベントでの提供メニューは最終加熱を行うメニューにしましょう。

# イベントにおける ～過去の食中毒事例～



原因菌：黄色ブドウ球菌  
患者：70名以上の患者が激しい嘔吐  
原因：**手洗い不足**（調理従事者の手指から、食品を汚染）、**温度管理不足**



手指が多く触れるメニューの提供はやめましょう。

# イベントにおける ～過去の食中毒事例～



やきそば



原因菌：セレウス菌

患者：嘔吐

原因：**前日調理・調理後の温度管理不十分**



前日調理は行わないようにしましょう。  
調理品の保管は温度管理を徹底しま  
しょう。

# イベントにおける ～過去の食中毒事例～



芋煮



原因菌：ウェルシュ菌

患者：26人が体調不良

原因：調理後の緩慢冷却、再加熱不十分



調理後、速やかに冷却を行うか、高温保管（65℃以上）を行いましょう。  
一度冷却した場合は、提供時に沸騰するくらいまで再加熱を行いましょう。

# 提供メニューについて（テント内調理）

催事に適した食品 → 現地で最後に加熱して提供する食品

ご飯類（カレー、牛丼など）



焼物類（焼鳥、**フランクフルト**など）



煮物類（おでん、豚汁など）



めん類（かけそばやラーメンなど）



揚げ物類（フライドポテト、**唐揚げ**など）



※加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱して提供してください。

※前日調理はやめてください。当日調理し、余った食材は廃棄しましょう。

# 提供メニューについて（テント内調理）

## 取扱いに注意が必要な食品

### クレープや ホットケーキなど

トッピングの果物は**缶詰**を使用し、ホイップクリームは**泡立てが不要なもの（絞るだけのもの）**を使用しましょう。



### かき氷

氷やシロップは、**既製品**を使用しましょう。



### トッピングの野菜など

トッピングに使用する薬味などは、消毒済みのカット野菜を仕入れて使用しましょう。



※原則、現地で最終加熱するメニューを提供しましょう。

※事前に提出したメニューと異なるメニューを提供することは避けましょう。

# 提供メニューについて（テント内調理）

提供を控える食品 → 加熱をしないで提供する食品

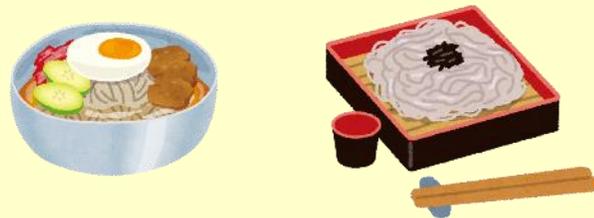
## おにぎりやサンドイッチ

手で触れる作業の多い食品は**リスク**が高いため、やめましょう。



## 冷やしそば・うどんなど

ため水で水さらしをすると危険です。そばやうどんなどは、**温かい状態**で提供しましょう。



## フルーツ・野菜

生の果物や野菜を現場で調理することは、**リスク**が高いため、やめましょう。



※原則、現地で最終加熱するメニューを提供しましょう。

※事前に提出したメニューと異なるメニューを提供することは避けましょう。

# 食品の保管（温度管理）について



冷蔵冷凍庫の容量を超える量を用意しないこと！  
日の当たる場所での保管や、常温解凍はNGです！



床面シート（未舗装の場合）

保管温度と時間を考えて、大量に作り置きをしないこと。



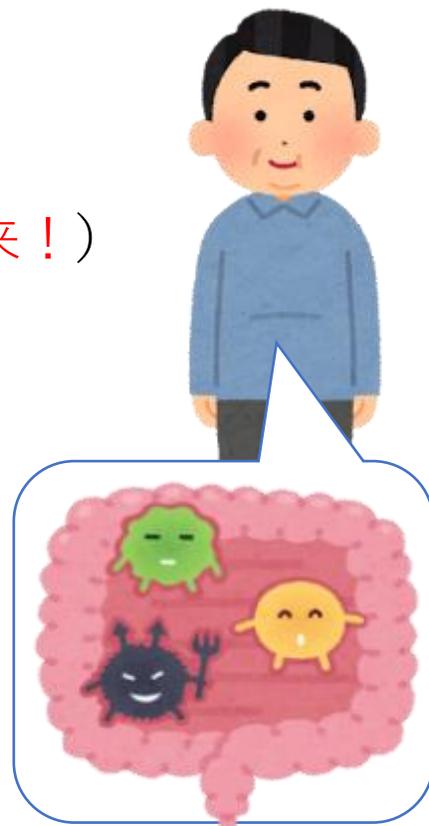
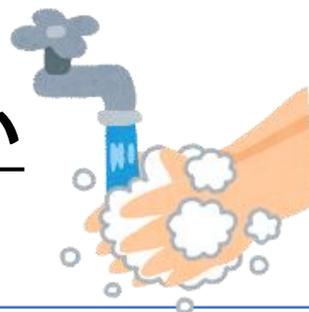
# 手洗いの徹底

ノロウイルス食中毒の  
約 8 割は調理担当者由来  
(内約 5 割は体調不良の無い  
調理担当者由来！)

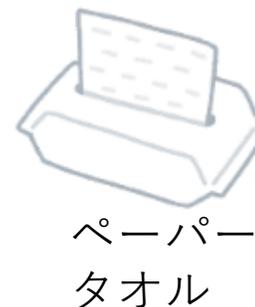
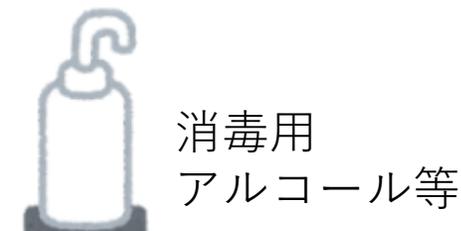
※体調不良が無くてもウイルスを  
持っている可能性があります。



衛生的な手洗い  
の徹底！



衛生的な手洗いができるよう  
手洗い設備を整えましょう。



# 健康管理の徹底

腹痛、下痢、吐き気、発熱等があるときは、調理作業をしない！



手に傷があるときは、耐水性絆創膏と使い捨て手袋を着用する



傷口には、黄色ブドウ球菌が付いているかも...

- 使い捨て手袋
- ・着用する前に、必ず手を洗う
  - ・作業切り替え時、手袋が汚れた時は付け替える

① 調理を行う場合

② 仕入品を販売する場合

# 食品表示

包装済の食品を販売する場合は、食品表示が必要!



食品表示内の保存の方法に注意して、陳列・保管しましょう。

アレルギー表示を確認した上で販売しましょう。

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ (小麦を含む、イタリア製造)、マヨネーズ (卵を含む)、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ハム (豚肉を含む)、食塩
添加物	調味料 (アミノ酸)、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (V.C)、カゼインNa (乳・大豆由来)、発色剤 (亜硝酸Na)
内容量	200g
消費期限	令和2年〇月〇日
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存)
製造者	〇〇食品株式会社 新潟市中央区紫竹山3-3-11

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯 (国産米使用)、鶏唐揚げ (小麦を含む)、煮物 (里芋、人参、ごぼう、その他) (小麦・大豆を含む) 焼鮭、スパゲッティ (小麦・大豆を含む)、エビフライ (小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ (卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付合せ
添加物	調味料 (アミノ酸等)、PH調整剤、グリシン、着色料 (カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸K)
賞味期限	令和2年7月27日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
製造者	●×食品株式会社 熊本県山鹿市〇〇〇〇232-1

# まとめ

- 手洗い設備は常に使用できる状態にしましょう。  
テントの横幕をまくり上げないようにしましょう。
- 通常の調理場とは異なり、イベント会場での調理は、  
「水道設備等が不十分」かつ「温度管理が難しい環境」なので、  
食中毒のリスクが高くなります。
- 提供メニューは、最終加熱を行うメニューにしましょう。  
(当日、事前に提出したメニューと異なるメニューを提供することはやめましょう。)
- 従事者の手洗いや健康管理を徹底しましょう。
- 包装済の食品を販売する場合は、食品表示が必要です。  
食品表示の保存方法を守って、陳列・保管しましょう。