

食品催事に関する注意事項

○ 食品催事の届出について

「フェスタmy宇都宮2022」において食品（飲み物含む）を取り扱う参加団体は、宇都宮市民憲章推進協議会（市民の日実行委員会）事務局が食品催事届を取りまとめて保健所へ提出しますので、別紙「取り扱い食品提出書」及び「取り扱い食品一覧」を提出ください。

届出先：宇都宮市民憲章推進協議会（市民の日実行委員会）事務局

〒320-8540 宇都宮市旭1-1-5

宇都宮市役所10階 みんなでまちづくり課内

電話028-632-2288 FAX028-632-3268

届出期限：令和4年2月25日（金）までに窓口，郵送，FAX，電子メールのいずれかの方法でご提出いただくか，参加団体打合わせ会議の際にご提出ください。

※ 提出書類を確認後，不明な点がある場合は，事務局より聞き取らせていただく場合がございます。

○ 調理場所について

- ・ 野菜のカット等の下処理は，衛生的な調理室で行うこと。
- ・ 調理及び販売は，ほこりや雨が防げるよう屋内又はテント内等で行うこと。
- ・ 付近にトイレ及び手洗い（水道）があり，手洗いには消毒薬を設置すること。
- ・ 必要に応じて冷蔵庫を設置し，要冷蔵品を保管すること。
- ・ 関係者以外に出展場所への立ち入りや食品の取扱いをさせないように注意すること。

○ 取扱品目について

フェスタmy宇都宮は，飲食店営業等の専用施設はなく，専任の有資格者もないため，食中毒防止のため，次の注意点を遵守願います。

(1) 調理

- ・ 調理は簡易な加熱のみを原則とする。取り扱い可能な品目は，（別表3）を参照。
- ・ 一般的注意事項（別表1）及び品目毎注意事項（別表4）を遵守すること。

(2) 販売

牛乳，乳飲料，食肉，魚介類，豆腐を取り扱うには，許可（専用施設と有資格者の設置）が必要です。

- ・ 上記以外で，製造業者が製造した製品をそのまま販売する場合は，要冷蔵品等の保管・陳列温度に注意する。

(3) 取り扱い品目について

取り扱い不可品目，取り扱い可能品目（別表2・3）を参照ください。

(別表1) 食品取扱作業における一般的注意事項

<p>《調理作業時期の限定》</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理作業は催事当日に行い（前日から仕込みをしない）、調理済み食品の持ち帰りをさせず、その場で食べ切るよう購入客へ注意する。 複数日に渡る催事では、前日の残品を使用しない。
<p>《調理従事者の健康管理》</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理従事者は健康に注意し、下痢をしている人や手指に傷のある人は調理に従事しない。
<p>《調理従事者の専任》</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理に従事する人をあらかじめ決めておき、決められた人以外は調理に従事しない。
<p>《調理従事者の衛生管理》</p> <ul style="list-style-type: none"> 清潔な着衣（白衣等）を着用する。 作業前および作業中には、適宜、手洗い・消毒をする。 必要に応じて消毒用アルコール、使い捨てビニール手袋、マスク等を使用する。
<p>《取扱食品の衛生管理》</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理に使用する原料（生鮮品）は、当日新鮮なものを仕入れる。 消費期限又は賞味期限を確認し、期限の超過したものを使用・販売しない。 食品の陳列は、ほこり等を避けるため覆い等をする。 食品の陳列場所や原材料保管場所を無人にしない。
<p>《調理器具の衛生管理》</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウム（キッチンハイター[®]、ピューラックス[®]等）で十分消毒する。木製のまな板等は使用しない。 食器は、使い捨てのものを使用する。
<p>《体調不良者発生時の対応》</p> <ul style="list-style-type: none"> 喫食した人の中に、腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈する人がいる場合は、すぐに保健所に連絡すること。 <p>連絡先：保健所生活衛生課食品衛生グループ（電話）626-1110</p>

(別表2) 製造不可の品目一例

1	おにぎり，サンドイッチ，弁当類
2	まんじゅう，ケーキ等菓子類
3	ソフトクリーム，アイスクリーム
4	漬物

(別表3) 取扱可能な品目の例

分類	取扱品目	注意事項
煮物類	おでん, もつ煮, けんちん汁, 豚汁	1, 3, 4, 5
お好み焼き類	お好み焼き, たこ焼き	2, 3, 4
焼き物類	いか焼き, 焼きとり, 牛串, 焼餃子	2, 6
蒸物類	じゃがバター, 中華まん	2, 5, 6
めん類	焼きそば, ラーメン, うどん, そば	1, 3, 4, 7
揚げ物類	フライドポテト, 鳥唐揚げ, フレンチドッグ	2
ドッグ類	ホットドッグ	2, 8, 9
焼菓子類	今川焼き, たい焼き, 焼き餅	2, 4, 9, 10,
揚げ菓子類	ドーナツ, 大学芋	2, 4, 11
餡菓子類	べっこう餡, カルメ焼き, わた餡	2
米飯類	カレーライス, 炊き込みご飯, 赤飯	2, 3, 5, 12, 13
餅類	きな粉餅, あんこ餅	1, 4, 9, 10
酒類	日本酒, ビール, 焼酎, ワイン, ウイスキー	14
喫茶類	コーヒー, ジュース, 甘酒, おしるこ, ところてん, かき氷	14, 15

(別表4) 注意事項表

1	全体に火が通るよう十分加熱すること
2	中心部まで火が通るよう十分加熱すること
3	具材はカット済のものをご購入するか, 衛生的な調理室等でカットすること
4	使用する水は水道水, または, 市販のミネラルウォーターとすること
5	ジャガイモは, 芽が出ていないものを使用すること
6	具材を皮等で包む工程はできないので, 製品(冷凍食品等)を使用すること
7	そば打ちを行う場合は, 調理室で行うこと 生そばの販売はできない <u>ざるそば, ざるうどん等, 水さらし工程がある場合は, 十分衛生管理が可能な設備(三方向囲 TENT, 給排水可能なシンク, 手洗い場所等)を準備すること</u>
8	パンは切れ込み済のものを使用し, 現場で加熱調理した具材(ソーセージ等)1品のみ使用すること
9	加熱後の食品取扱いはビニール手袋及びトング等を用いて衛生的に行うこと
10	使用する餡, クリーム等は調製できないので, 製品を使用すること
11	ドーナツの生地作りできないので, 冷凍・成形済のものを使用すること
12	加熱後の具材混ぜ工程はできないので, いっしょに炊き込むものを使用すること
13	炊き上がった後, 成形する工程はできないので, 皿等に盛り付けるのみとすること
14	氷は製品を使用すること
15	白玉団子の調製はできないので, 製品を使用すること

注意！

1 調理従事者の健康状態確認

下痢はしていませんか？

手指に傷はありませんか？

2 手洗い及び手の消毒の確認

手洗い、手の消毒はきちんとされていますか？

3 食品の加熱確認

食品は中心まで十分に加熱されていますか？

4 食品の保存温度確認

冷蔵庫の温度は10℃以下になっていますか？

高温のところに食品が放置されていませんか？

5 調理場の確認

不必要な物が置かれていませんか？

部外者が入り込んでいませんか？