



剣祭（大学祭）を安全に実施しましょう

模擬店で、食中毒を起こさないために…

模擬店で食中毒が起こった時、皆さんが加害者（又は被害者）になります。食中毒が発生したという事は、「安全な食品を出す注意（義務）を怠った」ということで、責任を取らなくてはなりません。民法やPL法に基づいて被害者から損害賠償を請求されたり、食品衛生法違反として3年以下の懲役または300万円以下の罰金に処せられる可能性があります（食品衛生法71条）。

食中毒予防 3原則

- ①つけない : 食材に触る時は必ず石鹸で手を洗い
個人の清潔なハンカチ又はペーパータオルでふく
手洗い後アルコール消毒を！
手袋をする
- ②ふやさない : 作り置きをしない
販売するときは、必ず「早めに召し上がって下さい」と伝える
- ③ころす : しっかりと加熱し、生焼けのものを出さない



提供食品が原因と思われる
腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈するものを探知したときは、
速やかに保健所へ連絡する



アレルギー物質を含む旨の表示（答えられるようにしておきましょう）
重篤度・症例数の多い8品目 食品表示基準で表示を義務付け
特定原材料：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

静岡市バザー等における食品提供に関する指導要綱

- ・ **食品衛生の責任者**を決め常駐させる 調理担当者を明確に定める
- ・ 前日調理はしない アパート・自宅での仕込みをしない
- ・ 食品・食器は、**蓋つき容器**に入れる
食器類は使い捨てのものを使用
- ・ 要冷蔵品は、**10℃以下**を保つ
- ・ 調理器具は、事前に十分洗浄し消毒する
清潔な場所で行い、トイレなどの水栓を使用しない
- ・ 調理・販売する者は、
手の傷、嘔吐、下痢、発熱などの症状がない事
石鹸、消毒薬を用いて手指の洗浄・消毒を十分におこなう事



提供食品の取り扱い

* 購入した食品を販売するときは、**衛生的に包装**され、
表示ラベルが貼布されたものであること

| | |
|-------|----------------------------------|
| 名 称 | ゼリー |
| 原材料名 | ブドウ果汁、砂糖、 ゲル化剤（増粘多糖類）、 調味料 |
| 内 容 量 | 100g |
| 賞味期限 | 〇〇〇〇年〇月〇日 |
| 保存方法 | 要冷蔵（10℃以下） |
| 製 造 者 | 〇〇〇〇 |
| 販 売 者 | 〇〇〇〇 |

* 調理提供

- ・ **簡単な調理工程で、直前に十分加熱**する
既製品を開封、加温、盛付け等をする
半製品を簡易な最終調理（焼く、揚げる等）を行い、提供する
- ・ 取り扱う品目数を減らし、作業量が許容範囲に収まるように注意
できるだけ1施設1工程
- ・ **下処理済みの原材料を使用**するなどして、
事前に仕込むようなことがないようにする
原材料の細切等の仕込み行為は出店場所で行わない

