

## 食品の販売をされる場合の注意

荒川区で開催されております川の手荒川まつりにおいて保健所の現場監視がございましたので、ご参考に添付いたします。日暮里道灌まつりにおいても同様にご注意くださいと思います。

例年ご出店される皆様におかれましては、事前に販売品目・取り扱い方法等を確認させて頂いたうえで当日販売していただいているところでございますが、川の手荒川まつり当日の保健所の現場監視において、事前に届けのない食品の販売、不適切な保存方法・取り扱い等が見られ、販売中止等の指導を行ったとの報告がされております。

食中毒の発生等により食品の取り扱いについては年々厳しくなっております。また、例年まつり実施日は気温も高くなり、食品の取り扱いが難しい時期です。まつりの安全な実施のため、また、お持ちいただいた商品を販売できなくなる等のことがないよう、販売される食品に関して、事前の届け出及び当日の適切な食品の取扱いについて、今一度ご担当者様及び当日販売される方への周知徹底を宜しくお願い致します。

### 事前の届け出について

- ・販売される食品の変更についてはまつり実施日の2週間前まで。それ以降の変更・追加については原則不可

### 食品（加工品）の販売について

- ・食肉、鮮魚介類、牛乳は販売しないこと（無料配布も不可）
- ・食品については青果を除き必ず容器包装を行い表示をすること（現場での小分け販売は不可）
- ・表示されている保存方法に沿って保存、販売すること（保冷、直射日光を避ける等）
- ・要冷蔵の食品は、冷蔵庫や冷蔵ショーケースで冷蔵し、販売すること（発泡スチロール容器に保冷剤等を入れたものでは不十分）

### 試食について

- ・試食品についても現場でのカット等は行わないこと
- ・生鮮野菜、果実の試食は行わないこと（未加熱食品の提供は、試食でも不可）
- ・アルコールと使い捨て手袋を用意し衛生状態に気を付けること。素手で触らせないこと

### 調理提供について

#### 【取扱い食品について】

- ・未加熱食品の提供は行わないこと。（野菜の浅漬け、生野菜入り調理パン、カットフルーツ等）
- ・ノロウイルス等の食中毒予防のため、焼貝の提供はしないこと
- ・そば、ラーメン、米飯類の現場での調理提供はしないこと（試食も不可）
- ・お茶、コーヒー等のお湯を注いで提供する物の水は、衛生上の観点からポリタンクの水道水ではなく市販のペットボトルの水を使用すること
- ・会場での調理加工が簡単なもの（煮る、焼く、飲料の小分け等の単純な工程の食品）に限ること（複雑な工程がある食品は取り扱い不可）

#### 【取扱方法について】

- ・アルコールと使い捨て手袋を用意すること
- ・前日調理は行わないこと
- ・手洗いを徹底し、調理提供時には手袋等を活用し、直接食品に触れないようにすること
- ・要冷蔵の原材料は、調理の直前まで保冷して保管すること
- ・食材のカット、試食品のカット、串打ち等は、事前に衛生的な仕込み場所で行い、会場では、単純な加熱調理工程のみを行うこと
- ・加熱調理品は、最終工程が加熱で終わるようにし、調理後のトッピング、串打ち等は行わないこと
- ・加熱前の肉を取り扱う者は、二次汚染防止のため調理済み品等他の食品を取り扱わないこと
- ・調理をしている手で釣銭等を扱わないこと

## **【参考】これまでの川の手荒川まつり当日に保健所が指導した事項**

これまでの川の手荒川まつりにおいて行われた保健所の現場監視において、保健所より指導された事項を抜粋したものです。

### **食品販売**

- ・事前に届け出のない食品を販売していた
- ・要冷蔵の食品を、冷蔵設備無しで、常温陳列やクーラーボックス等で販売していた（要冷蔵の食品は冷蔵設備、冷蔵ショーケースを用いて販売すること）
- ・表示のない食品を販売していた（製造施設で包装、表示した食品を販売すること）
- ・食品（未包装）を素手で触っていた
- ・現場での小分け作業を認められていない食品を小分けにしていた
- ・アイスクリーム、氷菓をディッシャーを使用して提供していた（アイスクリーム類は、アイスクリーム類製造業の許可施設で製造、小分け包装したものを販売すること）
- ・生鮮野菜、果実の試食を行っていた
- ・試食に使用した爪楊枝や梅干しの種が地面に落ちていた（ごみ袋、ごみ箱等を準備し、衛生的に取り扱うこと）

### **調理提供**

#### **【取扱食品について】**

- ・事前指導時に確認した食品以外の、食品の調理提供を行っていた
- ・未加熱食品が無包装、未表示で販売されていた

#### **【取扱方法について】**

- ・保冷機能が不十分な保冷容器を使用していた
- ・保冷剤の量が不十分であった（十分な量を準備すること）
- ・要冷蔵の原材料の保冷がされていなかった
- ・現場で、ソーセージに串を刺していた
- ・現場でまな板、包丁等を使用した調理行為を行っていた
- ・食品を素手で触っていた
- ・お茶にポリタンクの水道水を使用していた（市販のペットボトルの水を使用すること）
- ・「お持ち帰りできます」の看板があった（持ち帰りせずすぐに食べてもらうこと）
- ・陳列している食品に直射日光が当たらないように気をつけること
- ・現場の焼きそば用の鉄板で、出店者自身が食べる為に焼肉用バーベキューを行っていた