

ヒーロー HERO の心得 3ヶ条



原材料名：白菜、唐辛子
賞味期限：○年○月○日
保存方法：10℃以下で保存
：

商品の容器包装に表示された
保存方法に従って、
適切な温度で保存しよう



夜間開催時には十分に作業が
できるよう照明を準備しよう



要冷蔵の食品を
常温で陳列しないで！

食品を取り扱ってる所で
タバコを吸わないで！

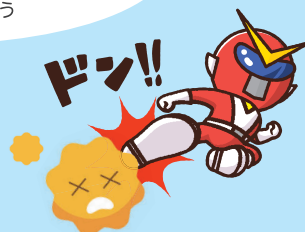
直射日光で
解凍をしないで！

食中毒

要冷蔵の食材は、冷蔵庫を設置するか、
十分な保冷剤を入れたクーラーボックス
などに保存しよう。

適切な温度を保っているか、
こまめに温度を確認しよう

クーラーボックスは
テント内に
置きましょう



心得

1

安全なメニューを選ぼう！

❶『出店ブースの広さ、設備の設置状況、スタッフの人数』に見合ったメニュー数にしよう～無理は禁物～

❷知ってる？食中毒の危険が高いメニューがあるから避けよう

- ご飯もの(おにぎり、チャーハンなど)
- カレーやシチューなど(ペースト状のもの)
- 生もの(サラダ、寿司、付け添えのキャベツ・レタスなど)
- 最後に加熱をしないもの(冷やしきゅうり、そうめんなど)
- 調理工程が複雑なもの(ケーキ、クッキー、餃子など)
- もち(もちつきしたもの)

Q. どんなメニューがいいの？

A. 例：焼きそば、唐揚げ、おでん、豚汁、焼き鳥、甘酒、お好み焼き、かき氷、綿菓子、焼きイカ、
焼きトウモロコシ、フランクフルト、ポップコーンなど…カット済みの肉・野菜などの使用もおすすです。

Q. なぜ、避けた方がいいメニューがあるの？

A. 避けた方がいいメニューは過去に食中毒が起こったものです。例えば、もちは、もちをつく、こねるなどの工程があるため、食中毒菌が器具や手指からもちに付いてしまうリスクがあります。また、器具が木製の場合に、器具の細かい傷に食中毒菌が入り込んでしまうため、洗浄不足になり、食中毒がおこりやすくなります。



心得

2

衛生的な設備と管理の方法を知ろう！

●上のイラストを参考に設営&管理しよう

❶調理するスタッフ及び家族の体調を確認しよう(下痢、嘔吐、発熱などの症状はないか？)

❷こまめに手を洗い、消毒しよう(詳しくは裏表紙参照)

使い捨て手袋を使う場合も、定期的に交換しよう

❸食品を取り扱っている時の NG 行為を確認しよう

(痰又は唾を吐く・くしゃみや咳の飛沫を食品にかける・スマートフォンを触る・タバコを吸う・食事をする)

❹お祭り当日から調理を開始しよう(作り置き、自宅での食材の下処理や調理はしない)

❺調理した食品は、速やかに提供して食べてもらおう(持ち帰りや翌日への持ち越しはやめよう)

❻お祭りで提供した食品が原因と考えられる体調不良者が発生した時は、すぐに、保健所に連絡しよう

心得

3

事前に保健所に相談しよう！

❶祭り開催前に、保健所に相談し、開催届を提出しよう

相模原市 お祭 食品衛生 検索

- ・主催者は、おおむね2週間前までに保健所に提出しよう。
- ・実際の調理方法などをお聞きして、衛生的に食品を取扱う方法などについてアドバイスします

【届出様式のダウンロード】

- 以下の URL、二次元コード、キーワード検索のいずれかから市のホームページへアクセスしてください。
<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kosodate/kenko/1026628/shokuhin/1007436.html>



Q. なぜ保健所に相談が必要なの？

A. お祭りでの調理は、普段のご家庭での調理とは異なり、食品を大量に取り扱うため、食中毒を起こさないようアドバイスをしています。お気軽にご相談ください。

Q. 保健所に届出を出さないとお祭りは開催できないのですか？

A. 届出は、お祭りの開催の可否を決定するものではありません。
届出は任意ですが、お祭りでの食中毒を防止するために、ぜひ提出してください。



Q. なぜ、調理するスタッフの体調確認が必要なの？

A. 食中毒菌を持っている人が食品を取り扱うと加熱した食品に食中毒菌がついてしまい食中毒がおきる可能性があります。
体調が悪い、手に傷がある人は調理を遠慮してもらうことで食中毒の発生リスクを下げるができます。

Q. アルコール消毒をしていれば、手洗いは必要ないのでは？

A. アルコール消毒は汚れた手や、濡れた手に使用すると、消毒効果が下がります。
食品を取り扱う前後、手が汚れたときは、石けんで手を洗って汚れを取り、十分に乾燥させた後に、アルコール消毒をしましょう。

Q. なぜ、前日調理はいけないの？

A. 食中毒菌は、時間が経つと増殖し、毒素を作るものがあります。
そのため、前日に自宅の下処理などの調理をして持ち寄る、又はお祭り当日に調理したものを翌日に持ち越すなどは、食中毒のリスクが高くなるのでやめましょう。

