

イベントでの食品販売における食品安全の留意点

ゴール

臨時イベント（学祭、フードフェア、フェスティバルなど）で食品を安全に準備、輸送、展示、販売するには…

- » 一部の食品（特に肉類、魚類やその他の海産物、乳製品を含む食品）には有害な微生物が含まれている可能性があり、十分に調理されていないと、食べた人が病気になる可能性があります。
- » 食品が「温度危険ゾーン」（5°C～60°C）に短時間でも置かれると、有害な微生物の増殖を助長する可能性があります。
- » 手の汚れや環境、その他の食品、調理器具、備品などは食品を汚染する可能性があります。

安全な食品衛生管理対策

個人の衛生管理

食品の安全は、食品取扱者の健康と衛生管理から始まります。

- » 風邪やインフルエンザの症状のある人、イベント開始まで48時間以内に体調がすぐれない、または下痢をした人、手や首、頭に痛みや傷などがある人は、イベントで提供される食品に関わらないことが重要です。
- » 食品に触れる前、特にトイレに行った後やゴミを扱った後、ペットに触れた後などのときは、必ず手を洗って乾かしてください。手洗いの代わりに手指消毒剤を使うことはできません。
- » 使い捨て手袋は使うと汚れるので、使用する場合は、生ものに触れた後や調理済みの食品を扱う前など、作業内容を変えるときにその都度、手袋を交換してください。手袋をする前と外してから手を洗ってください。

食品の運搬と保管

有害な微生物の拡大と増殖を防ぐために、食品に蓋やラップなどを掛けて、冷たい食品を保冷して、温かい食品を保温します。つまり、温度の危険ゾーンに置かないでください。

- » 生ものや未調理の食品は、調理済みやすぐ食べられる食品とは別に保管してください。
- » 輸送中は、食品に蓋やラップなどを掛けて、清潔で密閉された容器に保管してください。
- » 冷たい食品は、保冷剤付きの冷蔵容器に入れて輸送してください。目的地に到着したら、使用するまで食品を冷蔵庫または冷やした冷蔵容器で5°C以下に保冷してください。
- » 輸送する車両に食品を積み際に、載せる荷台や座席を清潔にし、食品を汚染する可能性のある化学製品や機器などがないことを確認してください。

食品の調達

肉類や魚介類は、登録された肉屋、スーパーマーケット、または食肉処理場から仕入れたものであることを確認してください。

- » 以下のものを販売することは違法です。
 - 自家屠畜による肉またはその肉を材料とした肉製品
 - レクリエーションで獲れた肉または肉製品（狩猟で獲った野生の鹿肉やイノシシ肉など）
 - レクリエーションで獲れた魚介類（釣り、潮干狩り、ダイビングなどで獲った魚介類）

食品の準備

食品を衛生的に調理することで、有害な微生物の拡大と増殖を防ぐことができます。

- » 新鮮な材料を購入し、イベントにできるだけ近い時間に準備してください。
- » 生ものに触れた後、他の食品に触れる前に手をよく洗ってください。
- » 食品を準備する前や作業を変えるときに、調理器具と作業台を徹底的に清掃してください。
- » 生ものと調理済みの食品を準備するときは、ナイフなど、器具を作業により分けて使ってください。
- » 食品を準備や調理をしないときは、ラップを掛けるか、清潔な密封容器に保管してください。



しっかり火を通す

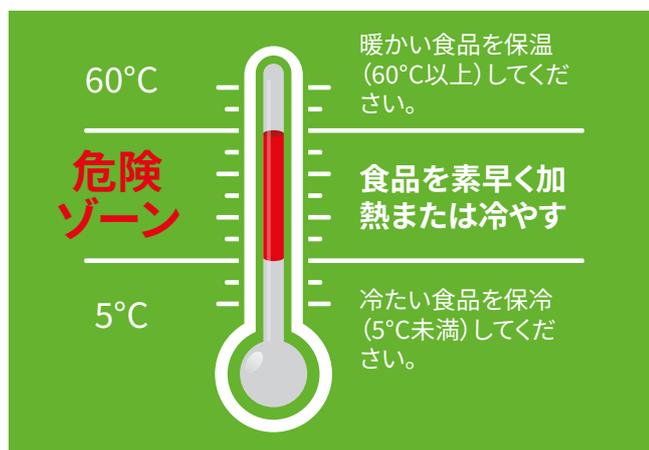
適切な調理は、肉類や魚介類や乳製品に含まれる可能性のある有害な微生物を殺します。

- 食品の最も厚い部分の中心まで火が通るように調理します。ハンバーグやソーセージなどの加工肉は、真ん中がピンク色が残らず、肉汁が透明になるまで焼く必要があります。温度計を使って、鶏肉とひき肉が最低でも75°Cになるまで調理されていることを確認してください。

食品の冷却と再加熱

有害な微生物の増殖を防ぐために、熱い食品を素早く冷やし、再加熱の際は中まで食品が熱くなるように調理してください。

- 食品を冷やす際は、2時間以内に冷蔵庫に入れてください。
- 食品を小さく分けることによって、素早く冷やすことができます。
- 再加熱する際は、中までしっかりと蒸気が出て、温度が75°C以上のなるまで加熱してください。
- 温かい食品は、お客さんに出すまで保温(60°C以上)してください。



食品の陳列

温度の危険ゾーンを避けるように、温かい食品を保温し、冷たい食品を保冷してください。食品に蓋またはラップを掛けて、有害な微生物の増殖と拡散を防ぐように、食品ごとに調理器具を分けて使ってください。

- 陳列および保管された食品に蓋またはラップをして、地面に置かず、動物に触れられたり、ハエや昆虫などが付いたりしないようにしてください。
- 清潔なトンゴや器具を使ってお客さまに出してください。
- 生ものや調理済みまたはそのまますぐに食べられる食品を扱うときは、トンゴなど、器具を作業により分けて使ってください。
- 陳列された食品を補充する前に、食器を徹底的に洗ってください。
- お金を扱う人が食べ物に触れないように注意してください。
- 一日が終わって、陳列され、売れ残った食品を全て廃棄してください。

材料成分を知る

食物アレルギーを持っているお客さまは、特定の成分が食品に含まれているかどうかを知る必要があります。

- お客さまに提供する食品について、その材料または食品に触れる可能性のあるものを知っておく必要があります。特に最も一般的に食物アレルギーの原因となるピーナッツ、甲殻類、タコ、イカ、貝類、魚類、牛乳、卵、グルテン、小麦、大豆、ごま、ルピナス、亜硫酸塩、アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ピーカンナッツ、松の実、ピスタチオ、くるみ、ミツバチ製品による材料成分について知る必要があります。
- イベントで食品を販売する場合、販売している食品にどのような成分が含まれているかを尋ねられたときに、それを伝えることができるようにする必要があります。成分について、パッケージラベルまたは食品の供給業者からの情報を参考にできます。

クイーンズタウン・レイクス ディストリクト・カウンシル

クイーンズタウン・レイクス・ディストリクト・カウンシルの環境衛生担当官と、地区で食品を販売する際に適用される可能性のある食品安全法や、イベントを開催するためのその他の条件について相談をすることができます。

イベントで食品を売る際の便利なポイント

お忘れなく...

- 原材料(肉や魚介類を含む)が登録された肉屋、スーパーマーケット、または食肉処理場から仕入れられたものであることを確認してください。つまり、レクリエーション用の漁獲物や自家屠畜を使ってはなりません。
- イベント開催時間にできるだけ近い時間に食品を集めて準備するように段取りをしてください。
- イベント会場まで安全に食品を輸送する手段を手配してください。
- 食品を準備し、配膳するヘルパーが病気になることを確認してください。
- 食品に触れない現金取扱者を設定してください。
- 食品を扱う人が安全に食品を扱う方法を知っていることを確認してください。

次のことができる機器を用意してください。

- 冷たい食品を保冷すること。
- 温かい食品を保温すること。
- 食品を清潔に、汚染されないように保管すること。
- 食品の温度を確認して安全に保管すること。つまり、温かい食品は60°C以上、冷たい食品は5°C以下であることを確認できること。
- 1人分のナプキンまたは紙皿でお客さまに提供すること。
- イベントの開催中は頻繁に手を洗って、手袋を使用している場合は頻繁に手袋を交換してください。

詳細については、クイーンズタウン・レイクス・ディストリクト・カウンシルの環境保健チームにお問い合わせください
environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from 'Food safety tips for selling food at occasional events' brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.



QUEENSTOWN
LAKES DISTRICT
COUNCIL

Welcoming
Communities
TE WAHAROA KI NGĀ HĀPORI