

# 柏市保健所だより

平成28年7月1日発行



第20号

## 模擬店の出店を検討される方へ ~事前に届出をしましょう!~

地域のお祭りや学校の文化祭などのイベントで食品の模擬店を出店するには、保健所へ事前に届出をし、食品の衛生的な取扱いについて助言を受けましょう。

一般の飲食店に比べ設備が不十分な模擬店では、飲食物の提供による食中毒の発生が懸念されます。

出店を検討する場合は、以下の点に注意をし、食中毒の発生防止に努めましょう。



### ◆事前の手続きについて

お祭りなどのイベントで模擬店を出店し、不特定多数の人に飲食物を提供することは、食品営業類似行為に当たります。

食品営業類似行為とは、その場所・その時だけ、模擬店で食品を調理し提供するといった食品営業に似た行為を行うことです。

出店する方は自らの責任のもとに食品衛生管理を行うことが求められます。出店を検討する場合は、次の点に注意をして手続きを行ってください。

- ①まずは生活衛生課にご相談ください。
- ②模擬店の出店期間は原則、連続または通年で3日程度までです。
- ③調理作業の担当者全員が検便検査（下記「柏市検便検査の流れ」参照）を受ける必要があります。  
※検査項目は腸管出血性大腸菌（O-157）です。
- ④「模擬店等の開設届」を記入し、検便検査の結果の写しを添付して、出店日7日前までに生活衛生課へ届出をしてください。

### ◆提供するメニューについて

一般の飲食店のような設備が整わない場所で、手の込んだ食品や工程が複雑な食品の調理は、食中毒のリスクが増大します。

「1. 加熱前の工程（下処理済のものを混ぜる等）→ 2. 加熱」のように、加熱が最終工程となる全2工程で提供できるメニューが理想です。

**よいメニュー** 提供直前に加熱調理する食品



焼きそば、ラーメン、焼き鳥、たこ焼き、フランクフルト、フライドポテト、唐揚げ、豚汁、おでん、ポップコーン、ドーナツ

**危険なメニュー** 提供直前に加熱調理しない食品・米飯類



冷やしうどん、サンドイッチ、カレーライス、おにぎり、サラダ、浅漬け、フルーツ、生クリームをトッピングした食品

【問い合わせ】生活衛生課 7167-1259

## 柏市検便検査の流れ

### ①容器購入

柏市食品衛生協会（ウェルネス柏3階）で販売しています。容器は1個50円です。

### ②採取

容器に検体（便）を入れます。



採取後、2～3日であれば冷暗所での保管が可能です。

### ③受付

水曜日の午前9時から11時までです（当日又は翌日が祝祭日となる水曜日を除く。柏市ホームページでご確認ください。）。衛生検査課窓口（ウェルネス柏4階）で検体、手数料、申込書等の書類を提出し、引替票を受け取ります。

腸管出血性大腸菌（O-157）の手数料は、1件1,550円です。

### ④検査

ご依頼の項目の菌について詳しく調べます。

### ⑤結果交付

翌週の水曜日以降です（祝祭日の場合はその翌日発行）。検査結果は引替票と交換でお渡しします。



【問い合わせ】衛生検査課 7167-1268



# 食中毒にご用心!!~家庭でも注意が必要です~

食中毒の原因の約8割は細菌とウイルスによるもので、特に夏季は細菌による食中毒が多く発生する時期です。食中毒の発生件数がもっとも多いのは飲食店ですが、それに次ぐのが家庭です。家庭でも食中毒予防の知識をもって食品の調理・保存に気をつけましょう。

食中毒を防ぐためには食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を守ることが大切です。



## 食中毒予防の3原則

### 1 つけない - 清潔 -

#### 手洗いをきちんとする

- ・調理を始める前はもちろん、調理中でもこまめに手洗いをしましょう
- ・特に生肉や魚介類に触れた後は、消毒効果のある手洗い用洗剤で手を洗ってから次の調理をしましょう

#### 調理用具の消毒

- ・布巾は清潔で乾燥したものを使用しましょう
- ・スポンジやたわしは使用后熱湯をかけて乾燥させましょう
- ・ひとつの食品ごとに包丁やまな板を洗い、すすぎも十分に!



### 2 ふやさない - 迅速 -

#### すぐに食べる、すぐにしまう

- ・食品中で細菌が増えないように、調理後は早く食べましょう
- ・肉類、魚介類は常温で放置せず、少しの時間でも冷蔵庫で保存しましょう
- ・残り物は冷蔵庫で保存しましょう

#### 冷蔵庫を適切につかう

- ・冷蔵庫の中は冷気がよく行き渡るよう、7割程度を目安に収納しましょう
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に設定しましょう



### 3 やっつける - 加熱 -

#### 食品に火を通す

- ・食品の中心部まで熱が通るようしっかり加熱しましょう
- ・電子レンジでの加熱の際は、熱がよく行き渡るよう時々かきまぜましょう



生肉や生のレバーには、様々な細菌が付いていることがあります。

細菌による食中毒を防ぐために、レバ刺しやユッケ、鶏のたたきなど、生肉や生肉に近い料理は避けましょう。子供や高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い方は特に注意が必要です。

【問い合わせ】生活衛生課 7167-1259

## 熱中症に注意!

### 熱中症とは

熱中症とは強い日差しにあたり、高温の室内に長時間いることで起こります。頭痛やめまい、筋肉痛、吐き気、疲労感、高体温、けいれん、意識障害といった症状があるときは熱中症を疑いましょう。

高齢者や小児は体温調節がうまく出来ず重篤化することがありますので気をつけましょう。

### 予防するには

- ・薄着になる
- ・日陰に移動する
- ・エアコンを使う
- ・日傘・帽子を使う
- ・こまめに水分補給をする
- ・汗をかいた時には塩分を補給する

### 周囲の人が熱中症にかかったら

1. 涼しい場所へ避難させます
2. 衣服を脱がせて、体を冷します
3. 水分、塩分を補給させます

症状が改善しない、または意識がない時は迷わず救急車を要請しましょう。



【問い合わせ】保健予防課 7167-1254