

衛生要綱

1. 模擬店などで食品を扱う団体は、食中毒などの事故の発生を防ぐために特に衛生面には最善の注意を払わなければなりません。

細菌が感染して起こる食中毒には、感染型食中毒と毒素型食中毒があります。

○感染型食中毒……食品と一緒に口から入った細菌は、胃腸内で次第に繁殖し、その結果、胃腸炎が起こります。症状が現れるまでに時間がかかり、発熱をとまることが多いです。

○毒素型食中毒……細菌には食品の中で繁殖し、毒素を生産するものがあり、その毒素を含んだ食品を摂取すると、胃腸や神経が障害を受けます。原因食を摂取して間もなく症状が現れ、この食中毒は普通発熱が見られません。

*以下のことを厳守してください。

イ. 調理は専門の調理施設で行い、調理場の整理整頓を心がけ、衛生的にしておくこと。調理器及び食器は使用前後に中性洗剤、スポンジ等を用いてよく洗うこと。食器は乾燥した状態で使用し、覆いをかけるなどほこりのかぶることの無いようにすること。

ロ. 調理者は、逆性石鹼(ミューズ・キレイキレイ等)による手洗いを励行すること。調理者と金銭を扱う者とを区別すること。健康状態が不良の時は調理に携わらないこと。また、手や指に怪我がある場合は原則として調理に携わらないこと。調理者は頭髪を覆い、繊維の飛ぶ服は避け、エプロン・マスクで身支度を整えてから調理を行うこと。マスクの着用を義務付ける。

ハ. 材料の鮮度に気を付け、営業時間終了後には食品を必ず持ち帰ること。また、夜間は食品の管理を厳重にして、特にネズミ、ゴキブリ等には、十分に注意すること。冷蔵庫(4℃)は、細菌の繁殖を遅らせることはあっても殺菌効果はないので気をつけること。毒素型食中毒の場合は、加熱しても毒素は消えないので悪臭があれば捨てること。

ニ. ゴミの処理は、清潔にかつ定期的に行い、燃えるゴミ、紙全般、生ゴミ、ダンボール、燃えないゴミ、割り箸、竹串、空き缶、ペットボトル、エコプレート、廃油、廃材に区別してなるべく溜めないようにすること。

ホ. 調理器材(包丁、まな板、タオル、食器等)は、生ものを扱ったものと、加熱したものに用いたものとに分けて使用すること。(生ものを扱ったものには細菌がついている可能性が高いため)

ヘ. 櫻祭本部から配布されたアルコール消毒液を調理場に置くことを義務付ける。

2. 食品を扱う団体は、事故の発生を未然に防ぐために櫻祭本部に『模擬店企画書』を提出し、仕入れ先を明確にすること。第2次模擬店企画書と異なる調理、販売等を確認した場合、営業停止等の処分を行う。

3. 仮設水道の水は、調理には使用しないこと。生ゴミは仮設水道には流さずに、少量であっても仮設水道脇に設置してある生ゴミ専用のゴミ箱に捨てること。排水溝には絶対に流さないこと。

4. トイレの手洗い水を洗い物その他に使用すること、またトイレに生ゴミ等を流すことは絶対に禁止する。(衛生状態の管理が行き届いていない場合には警告し、それでも改善が見られないときには営業停止処分を行う。)

5. 上記以外のことでも、衛生に関わる事項には各団体ならびに各個人が十分に注意すること。