

# そば打ちイベントに関する 安全衛生管理 ガイドライン



一般社団法人全麵協は

和食のユネスコ無形文化遺産登録を認識し

「そば打ちイベントに関する安全衛生管理ガイドライン」を策定し、

本会及び正会員団体はこれを活動の指針とします。

# もくじ

1 はじめに	02
2 健康・衛生	03
3 原材料等の管理	05
4 設備・道具管理	06
5 食品（手打ちそば）の管理	07
6 そば打ち会場	07
7 水・火気	09
8 事故等の対応	10
9 廃棄物の取扱い	11
参考	12

# 1 はじめに

食の安全に対する関心は日増しに高まり、その要求は食材・食品の安全性として求められています。近年食のイベントが盛んに行われるようになり、そのイベントにおいては食材がどのように作られどのように提供されているかが問われる時代となってきました。

近年、食の安全性を揺るがす問題等が世間の関心時となり、製造者に対し厳しい眼が向けられてきています。問題を起こせば責任が追及され、今まで築いた信頼は一瞬にして崩れさります。

このような状況を踏まえ全麵協は、常に安全衛生を意識し安全・安心な手打ちそばを提供し、お客様への信頼を高めることに努力します。

## 食の安全・安心

- (1) 衛生管理を計画的に実施し、おいしいそばの提供を第一とすること。実施するに当たっては食品衛生責任者を配置するのが望ましい。
- (2) 食材の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し適正な保管を行うこと。
- (3) 設備については常に清掃を行い清潔に保ち、使用のこと。会場が開放の場合は床を保護し、ほこり、ちり、衛生害虫が混入しないよう防止処置を講ずること。
- (4) 調理に当たっては、手打ちされたそばは温度管理ができる箇所（低温）に保管し、茹でた後は二次汚染がないよう作業を行うこと。



## 2 健康・衛生

### 2-1 体調管理

食品を扱う従事者は、健康でなければならない。そのため食品衛生責任者は従事者の健康状態を常に把握すること。又、従事者の家族にノロウイルス等の症状が確認された場合は、感染していないことが確認できるまで作業をさせてはならない。

### 2-2 健康管理

- (1) 会員団体には食品衛生責任者を配置するのが望ましい。
- (2) 従事者の健康管理は、食品衛生上必要な健康状態に留意して行うこと。
- (3) 従事者は適時検便検査を実施することが望ましい。(記録は保管のこと)
- (4) 従事者が食品等を介して感染する恐れのある疾病に感染及びその疑いがある場合は、そば打ち等の直接食品に接触する業務に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。
- (5) 夏場には熱中症対策「水分補給」に心がけること。

### 2-3 衛生管理

- (1) 従事者は常に清潔な作業衣を身に着け、髪の毛の落下がないようきちんと帽子を身に着け、作業場内には食品等への異物の混入の原因となり得るものを持ち込まないこと。
- (2) 従事者は、常に爪を短く切り指輪等を外し、作業前や用便後は必ず手指を入念に洗うこと。
- (3) 食中毒を未然に防ぐにはトイレの管理が重要であり、手洗いは丁寧に行い二次汚染を防ぐこと。
- (4) 茹でたそばを盛るときには使い捨ての手袋等を使用し、手指からの二次汚染を防止すること。



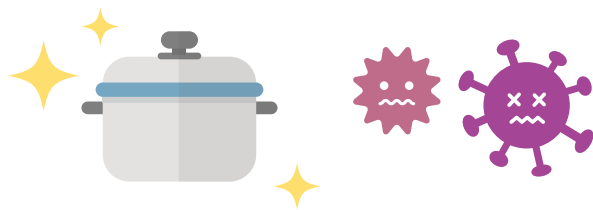
## 2-4 アレルギー物質対策

- (1) そばアレルギー体質を持つ人の健康危害の発生を防止する観点から、そばの表示はむろんのこと、小麦、えび、かに、卵、乳及び落花生の「特定原材料」7品目使用した加工食品を提供する場合は表示すること。
- (2) 麺汁についても「特定原材料」7品目を使用している場合は表示すること。



## 2-5 食中毒対策

- (1) ノロウィルスやO-157等、飲食に起因する健康被害（食中毒）を防止するため以下の三原則を実施すること。
  - ア 病原菌を付けない
  - イ 病原菌を増やさない
  - ウ 病原菌をころす
- (2) 洗剤を使用の場合は鍋や食器に洗剤が残存しないよう十分水洗し乾燥のうえ、洗剤が混入しないよう注意を払うこと。  
容器に入った洗剤は手打ちそばと離して保管・管理すること。



## 2-6 異物混入対策

- (1) 体毛（毛髪等）の混入を防止する為、抜け毛の落下防止には十分注意を払うこと。
- (2) 金属異物混入を防止する為、そば包丁やネギ切カッターなどは使用后刃こぼれがないかを確認すること。金属たわしは崩れやすく破片が混入しやすいので使用禁止のこと。
- (3) ガラス容器・陶器等の持ち込みには気をつけること。
- (4) 屋外におけるイベントでは衛生害虫等やほこり・砂塵の混入が危惧されることから、予防処置を講ずること。

## 3 原材料等の管理

### 3-1 購入に際して

- (1) 原材料の購入に当たっては品質を十分確認のうえ購入することが望ましい。
  - ア 品質を確認するうえで「原料規格書」をメーカーより入手する等が望ましい。
  - イ 「原料規格書」には次の項目を盛り込むこと。
    - 産地・水分規格・賞味期限など品質を左右する項目

### 3-2 保管管理

- (1) 賞味期限を確認し保管のこと。
- (2) 原材料は衛生害虫が混入しないよう防止処置を講ずること。
- (3) そば粉等は地面に直置きせず、すのこ等の上に置くこと。
- (4) 原材料（そば粉等）は冷蔵保管するのが望ましい。
- (5) 副資材（タオル・生舟等）は衛生的に保管すること。



### 3-3 原材料の取扱い

- (1) そば粉等に異物混入がないよう対策をとること。
- (2) 衛生害虫が混入しないよう防止処置を講ずること。
- (3) 「連日開催」の場合、保管場所の確認を行うこと。（温度・保管状況）
- (4) 小動物に荒らされない（特に夜間対策）よう防止対策を行うこと。
- (5) カラス及び野鳥対策（警戒）を行うこと。
- (6) 副原材料は、適切な温度・鮮度管理を行うこと。



## 4 設備・道具管理

### 4-1 危険な道具の取扱い

- (1) そば包丁使用時はケガをしないよう注意を払うこと。特に子供そば打ち教室実施時には注意を喚起すること。
- (2) 切りの作業時には特に安定した場所で行うこと。
- (3) 包丁の清掃は固定台上で行うこと。
- (4) 包丁以外の刃物的な小道具（スクレーパー等）にも十分注意のこと。
- (5) 電動ねぎ切り器や大根おろし器を使用する時は十分注意すること。
- (6) 救急箱は必ず準備すること。

救急箱は  
必ず準備  
しよう！



### 4-2 その他の道具の取扱い

- (1) 設営・準備・撤収の時は作業手袋を着用のこと。
- (2) そば打ち台・切り板はがたつきが無いよう調整すること。
- (3) そば打ち台等そば道具はきれいに掃き清め、傷をつけないよう取扱いに注意すること。



## 5 食品(手打ちそば)の管理

### 5-1 食品(手打ちそば)の管理

- (1) トレースできるように、誰がいつ打ったそばかを記入しておくこと。
- (2) 手打ちされたそばは速やかに冷蔵保管すること。
- (3) 冷蔵保管設備がない場合は、クーラーボックスを準備すること。
- (4) 冷蔵保管が出来ない場合は、風通しの良い冷暗所に保管のこと。
- (5) 許可のない生そばの販売は禁止とする。



## 6 そば打ち会場

### 6-1 会場整備

- (1) 保健所の衛生指導に従うこと。
- (2) 従事者全員が会場全体の状況を把握できるよう心配りすること。
- (3) 食材と周囲の衛生管理、安全性の確保に細心の注意を払い、事故のないよう周知徹底すること。

### 6-2 そばのデモ打ち

- (1) そば打ち台周辺に不必要な道具や私物を置かないこと。
- (2) デモ打ち実演を行う時は、周囲を囲むのが望ましい。
- (3) そば打ち台の下はドライな場所とし、床等は養生シートを敷くこと。



## 6-3 そば打ち場への部外者対応

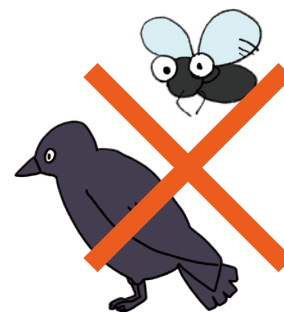
- (1) そば粉や食材・道具など盗難に遭わないよう管理すること。
- (2) 部外者にいたずらされないよう、作業場にむやみに入れないこと。
- (3) 特に強化しなければいけない場所では、「部外者立入禁止札」や「看板等」の設置を行うこと。
- (4) 実行委員会等とセキュリティー関連について協議を行うこと。



## 6-4 屋外・屋内での活動時の留意点

### 【屋外】

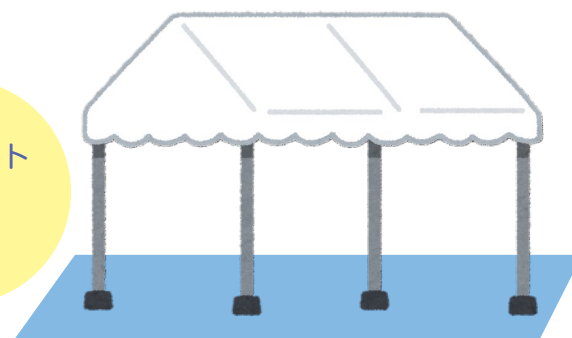
- (1) 養生シートを必ず敷くこと。
- (2) 風が吹いても砂塵がたたないようにすること。
- (3) 突風が吹いても「テント」の強度が確保できていること。
- (4) 虫やハエあるいはカラス対策など環境整備を行うこと。
- (5) 作業動線がスムーズになっていること。



### 【屋内・屋外共通】

- (1) 実行委員会と緊急対応の打ち合わせを行っておくこと。
- (2) 地震や災害時等会場付近の避難場所を確認しておくこと。
- (3) 怪我などに対する「イベント保険」等に参加することが望ましい。
- (4) ごみの分別は、実行委員会の指示どおりに行うこと。

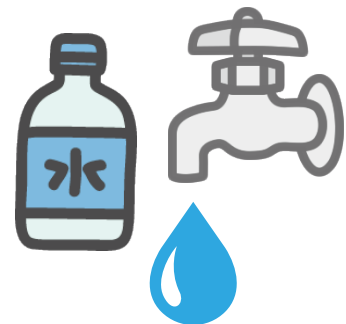
養生シート  
を必ず  
敷こう！



# 7 水・火気

## 7-1 使用水等の管理

- (1) 作業場で使用する水は、食品製造用水（食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）において定められた食品製造用水をいう。）であること。
- (2) 会場で上記の水が使用できるか確認しておくこと。
- (3) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌した水又は浄水装置で浄化された水を使用すること。
- (4) 茹でたそばを冷却するための氷は、汚染のない氷を使用のこと。



## 7-2 火気等の管理

- (1) 実行委員会や消防署の指導がある場合は指示に従うこと。
- (2) ガスボンベや都市ガスホースの点検をその都度行うこと。
- (3) バーナーの周りには可燃物を置かないこと。
- (4) バーナーとガスボンベは適正な距離が確保されていること。
- (5) 風に対するフードや雨などの対策を行うこと。
- (6) カセットボンベ使用の場合は、適正に使用すること。
- (7) 可燃物などの全体が法令などに基づいた設置基準に合致していること。
- (8) 消火器は必ず準備すること。



## 8 事故等の対応

### 8-1 不良品の対応

- (1) 異物混入が危惧された場合にはトレースを行い原因が特定できた場合には会の責任者と食品衛生責任者が良品・不良品の仕分けを行うこと。
- (2) 原因が特定できない場合には廃棄処分とすること。
- (3) 事故が起きることを想定しての場合
  - ア PL 保険・イベント保険に加入することが望ましい。
  - イ 依頼された団体と責任区分を明確に書面で交わしておくことは重要である。

### 8-2 緊急時（事故時等）の対応

緊急時に対応する為、緊急連絡先を調べておくこと。

- (1) ケガ人等が発生した場合
- (2) 異物混入等クレームとなりうる事例が発生した場合
- (3) 従事者が体調不良等を訴えた場合
- (4) その他緊急連絡を必要とされた場合
  - ア 状況によって対応策は異なるが、会の代表にまず連絡し対応を迅速に決定すること。
  - イ 下記の連絡先を確認しておくこと
    - ・ 地元の保健所の電話番号
    - ・ 地元の病院の電話番号
    - ・ 消防署、警察署
    - ・ その他必要と思える連絡先

緊急時の  
連絡先を  
調べよう！



## 9 廃棄物の取扱い

### 9-1 <廃棄物は適切に行うこと。>

- (1) 廃棄物は分別し、持ち帰ること。
- (2) 主催者が廃棄物の廃棄に同意した場合には分別して依頼すること。



# 参考

## イベントに参加する場合の要件

### <臨時店舗での営業、地域活動等の場合>

#### 「イベントに伴う食品取り扱い届」が必要な場合

地域活性化等の目的で自治体、公民館等が実施するイベント等（非営利目的）で食品を調理又は販売する場合。

※私たちが、地域のイベント等でそば打ちを提供する場合は、これに該当する。

但し、各自治体により取り扱いが異なるので、出店する場合は、各自治体の指導を仰ぐこと。

## 食品衛生責任者資格取得推進

食品衛生に専門的な知識を有する食品衛生責任者の配置のもとイベントに参加するのが望ましい。

### 【食品衛生責任者の資格要件】

(1) 各自治体が主催する養成講習を受講することで食品衛生責任者になれる。

(2) ただし以下の者は養成講習受講が免除される。

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師等
- ・ 調理師、船舶料理士、食品衛生管理者、食品衛生監視者等

(3) 養成講習

講習時期等は各講習機関によって異なるが、講習カリキラムは、全国統一であり、1日間の講習により食品衛生責任者の資格が授与される。



(4) 食品衛生責任者の役割

ア 担当する施設又は部門の衛生管理を行う。

イ 食品衛生管理上の不備、不適事項を発見した時には営業者に改善するよう直ちに進言する。

ウ 不備、不適事項を発見した時は、営業者自身が食品衛生責任者の場合には、直ちに改善のための措置を講ずる。

エ 施設内における食品の取扱が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努める。

オ 自主管理記録簿へ記入する。

## トレースの重要性

手打ちしたそばに異物混入が危惧された場合（例：そば切り包丁の刃こぼれが確認された）には、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、疑いのある製品を隔離し廃棄処分する必要がある。

どこで刃こぼれし破片が入ったかわからない場合に備えて、トレースできるように打ったそばと一緒に生舟に名前・時間及び何回目かを記入した紙片を入れておくことで廃棄の量を最小限に抑える事が出来る。

### 【事故例】

5人でそば打ちを行いそのうちの1人Aさんがそばを3回打った後、包丁に刃こぼれしていることが確認された。この場合Aさんの手打ちしたそばに異物混入が危惧されるため、名前・時間・何回目かを書くことによって、被害を最小限に抑えることが出来る。

