










5. 食器の洗浄について（計画段階）

	ポイント	該当ページ									
1 衛生管理についての全体的な考え方	1 食品衛生法の基本的事項を押さえる	45	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	2 保健所の担当者はここを心配している	46	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	3 衛生上の事故を起こさないことが一番大切	46	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2 洗浄場所の検討	1 現地で洗う方法がある	47	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	2 現地以外で洗う方法がある	48	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3 食器洗浄機レンタル時の洗浄方法	1 食器洗浄機の場合は水・排水・設置場所・電源を確保する	49		○	○	○	○	○	○	○	○
4 食器洗浄車について	1 札幌・仙台・東京・石川・名古屋・京都・那覇等では配備済	50		○	○	○	○	○	○	○	○
5 その他洗浄に関すること	1 乾燥が大切	51	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	2 回収・洗浄の調整が必要	51		○	○	○	○	○	○	○	○
	3 衛生面に注意	52		○	○	○	○	○	○	○	○

5. 1. 衛生管理についての全体的な考え方

ポイント

1. 食品衛生法の基本的事項を押さえる
2. 保健所の担当者はここを心配している
3. 衛生上の事故を起こさないことが一番大切

* 洗浄付のレンタル食器（1回利用）を使用する場合は該当しません。

1. 食品衛生法の基本的事項を押さえる



▽ 飲食の提供には保健所の許可がいる

食品の取り扱いに関する法律に、食品衛生法があります。イベント等で一時的に飲食を提供する場合、食品衛生法で定めている営業許可が原則として必要です。なお、すでに営業許可を受けている事業者がリユース食器を利用することについては、新たな申請等の手続きは不要です。許可手続きの詳細については最寄りの保健所の食品衛生担当に確認が必要です*。

リユース食器を用いたイベントの許可申請をすると、リユース食器の洗浄や保管方法について詳しく尋ねられることがあります。食品衛生法第15条には、「営業上使用する器具及び食器包装は、清潔で衛生的でなければならない」とあり、衛生面で優れた使い捨て食器の利用を求める保健所があります。なお、「清潔さ」の基準は法律上定められておらず、各保健所の判断に任されています。

*参考：東京都福祉保健局・保健所の申請手続き（手続きは各自治体によって異なります）
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/image/06rinji.pdf>

2. 保健所の担当者はここを心配している



▽保健所の理解を得る

保健所は管轄内で飲食に起因する衛生上の事故を発生させないという役目を担っています。衛生面に少しでも懸念があると、使い捨て食器の利用を求めるケースがあります。保健所が抱く懸念とは、「清潔さは保証されるか」ということであり、リユース食器を使う場合はこれに答える必要があります。なお、すでに地域のイベントから大規模イベントまでリユース食器を使った多数の例があり、解決できない話ではありません。

▽すぐ洗う・すぐ乾かす

現地で食器を洗浄する場合、保健所の懸念点—清潔さは保証されるか—を払拭するには何に気をつけたらよいのでしょうか。それは、食器を利用した後に①すぐ洗う②すぐ乾かすという2点です。消毒という要素が求められることもありますが、①と②が雑菌を繁殖させない上でもっとも基本的なことであり、これについてしっかりとした準備が出来ていれば保健所の理解も得やすくなるでしょう。

▽すぐ洗う・すぐ乾かすの具体的な方法

さて、「すぐ洗う」・「すぐ乾かす」の具体的な方法ですが、食器洗浄機もしくは手洗いという選択肢が考えられます。業務用の食器洗浄機による洗浄は、「清潔さ」を満たす客観性がありますが、ややハードルが高いのは手洗いの方です。保健所の担当者を納得させる手洗いのコツは、基準値にあった（飲用適な）流水で洗浄し、80度のお湯に5分間浸し消毒を行うことです*。

乾燥については、屋内もしくは屋根のある場所での自然乾燥か、布巾による拭き取りとなります。乾いた布巾をたくさん用意して拭き取れるように準備します。濡れたままの布巾を使い回すことは、布巾に雑菌が繁殖し、食器に移行することがあるので避けましょう。

なお、上記のケースについては、現地での洗浄を想定しています。洗浄済み・1回利用・事後洗浄不要のレンタル食器を利用する場合にはこうした点に対する心配はありません。

*参考：厚生労働省医薬食品局 食品安全部「大量調理施設衛生管理マニュアル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

3. 衛生上の事故を起こさないことが一番大切



▽使用前には一度チェックを

リユースカップの場合、保管中に黒カビが発生することがあります（黒カビ対策については適切な温度管理で解決しています（P38））。また、口紅痕等の洗いのこりがあったりします。リユース食器の信頼性を損なわないためにも、イベントで使用する前に一度洗浄したり（洗浄済みのレンタル食器の場合は不要）、目視による状態チェックが行われたりしています。