



キッチンカーで食品を 調理・提供する方へ

お店に行かなくても気軽においしい料理が味わえるキッチンカーは、近年、豊中市内でも特に需要が増えています。本格的なプロの味が楽しめることは、キッチンカーの魅力の1つですが、固定店舗と違い、設備面は大きく制限されてしまいます。

豊中市保健所では、キッチンカーで調理された食品を検査し、安全に調理するためのポイントを取りまとめました。キッチンカーで食品を調理する際は、以下のポイントに注意し、安全な食品の提供に努めましょう。

1. できるだけ最終加熱を行う

ホットサンドや炒めて仕上げるパスタなど、最終加熱を行うメニューでは、食中毒などの原因となる細菌の数が少なく、非常に衛生的でした。洗浄設備が限られる車内では、できるだけ最終加熱を行うメニューにすると安全です。

2. トッピングは別容器にする

生野菜を添えた弁当など、生野菜や生果物をトッピングするメニューでは、食品中の細菌の数が多傾向にありました。生野菜や生果物をトッピングする際は、一次加工所で別容器に取り分けて持参し、別容器のまま提供するようにしましょう。また、消毒済みの野菜や果物を使用する、缶詰など加熱済みのものに変更するなどの方法も効果的です。

3. 冷蔵保管を徹底する

タピオカドリンクやスムージーなど、調理工程が複雑な飲み物では、細菌の数が多傾向にありました。加熱せずに提供する食材は、冷蔵保管を徹底し、常温に出しっぱなしにしないようにしましょう。

4. 調理器具や手指をこまめに洗浄・消毒する

冷やしうどんなど、加熱後に調理器具などで再加工するメニューでは、細菌の数が多傾向にありました。調理器具で食品を汚染してしまわないよう盛り付けに使用する器具はその都度洗浄・消毒し、使いまわししないようにしましょう。また、直接食品に触る場合は、必ず新しい使い捨て手袋に交換しましょう。

5. 作り置きはせず、すぐに提供する

キッチンカーで提供される食品は、基本的にすぐに食べてもらうことを前提としています。事故を防ぐだけでなく、おいしく食べてもらうためにも、作り置きはせず、すぐに提供し、できるだけ早く食べてもらえるようお客さんに声掛けをしましょう。