

臨時出店における注意事項について

1 取り扱える食品

- (1) 簡易な調理工程で提供する食品
- (2) 提供直前に加熱する食品（かき氷、果実チョコ類、清涼飲料水等を除く）

2 取扱いを避ける食品

- (1) 刺身等の生食食品
- (2) サンドイッチ、サラダ等の加熱しない食品

3 食品を取り扱う際の注意事項について

(1) 食品の仕入れについて

食品や原材料は鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に新鮮なものを仕入れてください。

(2) 食品の保管について

冷蔵品は冷蔵庫に、冷凍品は冷凍庫に保管してください。

冷蔵庫が使用できない場合はクーラーボックス等を活用してください。

(3) 食品の調理について

食品の調理は飲食の直前に行い、原則として前日の調理はしないでください。また、作り置きもしないでください。

食品は中心部まで十分に加熱し、生煮え又は生焼けの状態を提供しないでください。

(4) 食品の提供について

ア 調理後、時間を経過した食品は提供しないでください。

イ 食器（皿、コップ、箸等）はできる限り使い捨てのものを使用してください。

4 食品取扱者の衛生管理について

- (1) 調理に直接従事する方は、あらかじめ検便（検査項目：赤痢菌、サルモ

ネラ属菌（腸チフス、パラチフス）、腸管出血性大腸菌O157等）を実施し、結果が陰性であることを確認してください。

(2) 下痢、風邪等で体調に異常を認める方や手指に傷のある方は、食品の調理又は販売に携わらないでください。

(3) 調理又は販売に従事する方は、爪を短く切り、作業前や用便後は入念に手を洗い、逆性石けん液等で消毒をしてください。

また、作業の切替え時に手洗いを行う等十分な手洗いを励行してください。

(4) 調理又は販売に従事する方は、清潔な衣類（白衣、帽子、マスク等）及び履物を着用してください。

(5) 販売する場所はよく消毒して、清潔な状態で使用してください。

(6) 包丁、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤等で消毒してから使用してください。

5 水の衛生管理について

使用する水は食品製造用水を使用してください。

食品製造用水とは水道法に規定する水道事業の用に供する水道等（水道水）を含む水です。

食品を洗ったり、調理したりする際、使用する水は衛生管理を適切に行うことが重要です。

また、井戸水等を使用する場合は、水道法等に基づく水質検査を事前に実施して飲用に適した水であることを確認してください。

6 その他

(1) 保健所の指導を受けた場合、必要に応じて速やかに改善を図ってください。

(2) 食品取扱責任者を決めて、衛生面の管理を徹底してください。

(3) 行事が終了したら、後片付けまで徹底してください。

(4) 食中毒が疑われる場合等、食品衛生に関する事故が発生した際は速やかに保健所に連絡してください。