

《食品販売等の臨時出店をされる方へ》



イベントなどにおいて食中毒が多発しています。食品を調理し、臨時に販売する場合、主催者の自己責任において運営されていることを十分自覚し、下記のことに留意してください。

《注意すべき事項》

【施設】

野菜の下処理などの食品の一次加工は、テントなどの臨時的施設は避け、公民館や家庭の調理場などの恒久的施設で行うこと。

【器具】

- ・ 冷蔵を必要とする食材などを保管する場合は、冷蔵施設（クーラーボックスに氷を入れてもよい）を備えること。
- ・ 食器は、原則として使い捨てのものを使用すること。
- ・ 洗いながら器具を使用する場合は、洗浄設備を設置すること。



【給水】

使用水は、飲用に適していること。

【手洗い】

流水式手洗い設備を設け、せっけん、消毒液及びペーパータオル等を設置すること。上記の設備が設置できない場合は、手指の消毒スプレーを設置すること。

【服装】

- ・ 食品取扱者は清潔な服装とし、帽子等（髪覆いネットでもよい）を着用すること。
- ・ 調理する者は、使い捨て手袋を使用し、必要に応じて交換すること。

【検便】

健康でも保菌している場合があるので、必要に応じて検便を実施すること。

【表示】

別の場所で調理・加工し、容器に入れたり包装したものを販売する場合は、表示を行うこと。

【ごみ】

食べ残しなどのごみは、ふた付の容器に入れ、また、汚水は周囲に撒き散らさないこと。

【取り扱い】

加熱すれば大丈夫と考えがちですが、熱に強い毒素を出す細菌もいます。一度増えてしまうと対策がありません。菌を増やさないため以下のことを守ってください。

- ・ 前日調理などの作り置きをしないこと。
- ・ 速やかに冷蔵保管すること。

