

模擬店・バザー・催し物の食品衛生

食べ物の取扱いと責任

健康を保持・増進させるために食品が安全でなければならない事は言うまでもありません。このために、沢山の人々に食品を提供する場合には、その安全性を確保する責任が課されており、催し物も例外ではありません。

1. 施設基準

- ① 手洗い設備として、水道水又は飲用適の水を供給できる水栓若しくはこれを入れる容量40リットル以上の蓋付き容器を備えること。
- ② 手指の洗浄消毒液を備えること。
- ③ 手洗い排水持ち帰り用の容量40リットル以上の蓋付き容器を備えること。
- ④ 必要に応じて、冷蔵設備を設けること。
- ⑤ 蓋のあるゴミ箱を各自で設備すること。
- ⑥ 塵埃、泥土等の飛沫を防止できる設備とすること。(すのこ等)
- ⑦ 直射日光を避ける工夫をすること。



手を洗うこと
(調理前・トイレ後)

2. 調理制限 (現場調理すべきでない食品) ※4でも追加説明あり。

- ① 鮮魚類の下処理 (内臓抜き、頭落とし、三枚おろし 等)
- ② 食肉の下処理 (切る、串刺し等) : 提供できる食肉は、許可施設で解体処理したものに限りませす。
- ③ 原材料の一次処理と加工 (野菜の細切り等)

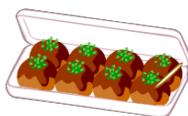
3. 提供できる食品の種類

原則として、最終調理で加熱し、直ちに喫食してもらえる食品であること。
材料の下処理は衛生的な調理場で実施し、現地に持ち込む際には温度管理等を実施すること。

例) たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、焼き鳥、イカ焼き、フランクフルト、フライドポテト、バーベキュー、おでん、うどん、ラーメン、大判焼き、綿菓子、ドーナツ、クレープ (プレーン) 等

例) コーヒー、かき氷、アイスクリン、清涼飲料水

(波線の上記食品は加熱しない為、手洗い等取扱いに特に留意すること。)



提供 OK !

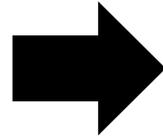
4. 現場調理できない食品

最終調理過程で加熱できない食品は食中毒を発生させる危険性が高いため、現場での調理は出来ません。

例) 刺身、鰹のたたき、米飯類 [寿司類、カレーライス、丼物、炊き込みご飯、おにぎり、おはぎ等]、最終加熱しない過度のトッピング行為など

※食中毒予防のため

なま物は絶対に扱わない!



寿司など

5. 包装品の販売について

市販の包装食品を販売する場合は、温度管理等を実施してください。

また、適切な表示がされていることを確認してください。

【名称、原材料名、アレルギー物質、添加物、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、製造所住所及び製造者名】

6. 施設での安全確保について

保管温度に十分注意し、保管場所には常に監視人を置いて下さい。

7. 食品取扱いの注意事項

- ① 服装 三角巾や帽子、清潔なエプロンを着用する。
- ② 手洗いの励行 調理前や用便後など、必要に応じて、適切な手洗いを
行うこと。消毒・殺菌効果のある液体石けんなどを
使用すること。
- ③ 従事者の健康管理 下痢の人、手指に傷のある人は調理を避ける。
検便は必須ではありません。
- ④ 食品は中心部まで十分に加熱

O-157、サルモネラ菌などは、75℃の1分以上の加熱で死滅します。

臨時食品調理販売届

令和 年 月 日

須崎保健所長 様

住所

氏名

TEL

生年月日 年 月 日

このたび、下記のとおり臨時に食品を調理販売したくお届けします。
なお、食品の調理取扱い等については、ご指示に従うとともに、食品衛生については万全の注意をいたします。

記

- 調理販売の目的
- 調理販売責任者 住 所
氏 名
- 調理販売期間 令和 年 月 日から
令和 年 月 日まで 日間
- 調理販売の場所
- 取扱い食品名
- 使用水の種類 水道水 ・ 井戸水
- 検便実施人数 男 名 女 名

別紙2

調理責任者及び従事者名簿

責任者住所

TEL

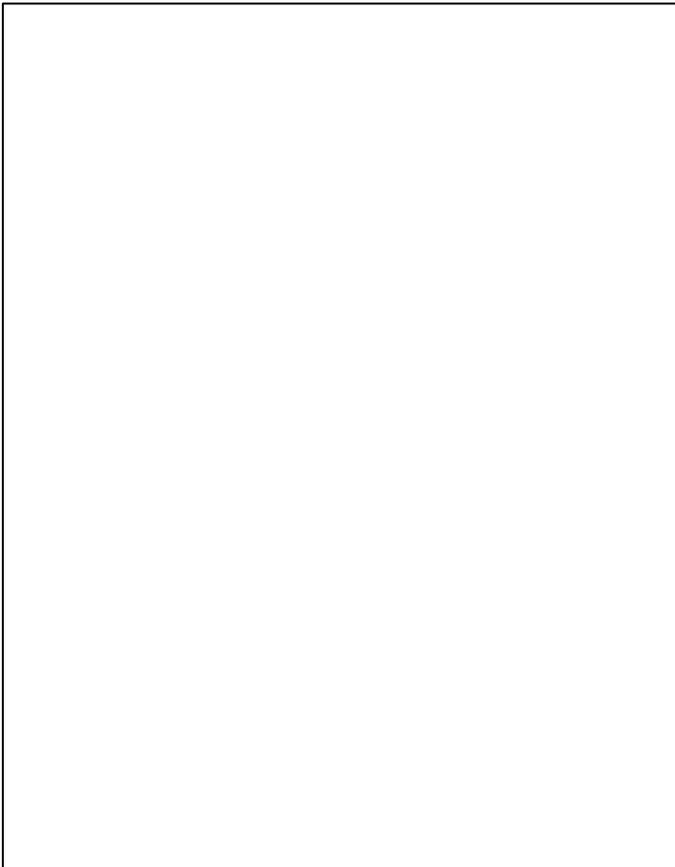
氏名

NO	調理従事者氏名	許可番号 <small>(営業許可がある方)</small>	住 所 <small>(※番地までの記入は不要です)</small>	取扱い食品名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

付近の見取り図



調理場の平面図



売り場の平面図

