

催事等における食品営業出店上の留意点

1 営業にあたって

- (1) 食品営業許可書及び、食品衛生責任者のプレート又は修了証を掲示すること。
- (2) 食品取扱者の検便検査済証は、すぐに提示できるように携帯しておくこと。

2 施設(仮設)

- (1) 施設は、不潔な場所に設置・出展しないこと。
- (2) 施設の周囲は、水たまり等が無く、清掃しやすいこと。
- (3) 施設の床がコンクリート等で舗装されていない場合は、板又はシートなどを敷くこと。
- (4) 施設には屋根等を設け、雨風及びほこり等を防ぐ措置を講じること。
- (5) 流水式の手洗い設備又は、35リットル以上の給水栓付きの給水タンクを施設内に設けること。ただし、施設の周囲200メートル以内に飲用適の水道の給水栓があり、手洗い設備として使用できる場合はこの限りでない。
- (6) 流水式手洗い設備には、適切な排水設備を設けること(給水タンクにあっては、排水タンクを設けること。)。
- (7) 手洗い設備には、手指消毒設備(手洗い石けん等)を備えること。
- (8) 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等を備えること。
- (9) ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器を備えること。

3 管理運営

- (1) 営業施設及びその周辺は、清掃、洗浄、消毒等によって常に衛生上支障がないように保つこと。
- (2) 食品は、その特性に応じて適切な方法で調理加工(加熱調理等)すること。
- (3) 食品の販売にあたっては、食品を直射日光にさらしたり、不適切な温度で保管・陳列することのないように適切に管理すること。
- (4) 食品取扱者は、次の作業行為等に応じて必ず手指の洗浄消毒を行うこと。
 - 各作業前(調理以外の作業から調理に戻る時など)
 - トイレ使用後
 - 生鮮原材料を扱った後
 - 汚染された材料や不衛生なもの等を扱った後また、アルコール消毒等を併用すると良い。(アルコールは、水気を取ってから使用しないと効果がないので注意。)
- (5) 直接食品に触れる時は、衛生手袋(食品用)等を使用すること。
- (6) 食品の仕込み・下処理は、屋外ではおこなわず、食品取扱室内で行うこと。
- (7) すし、さしみ、生クリーム等の未加熱食品は、食品衛生上、仮設店舗では取り扱わないこと。
- (8) 生めんをゆでる行為など、その場で大量の水を使用する調理は行わないこと。
- (9) かき氷には、飲用適の水を製氷したものを使用し、氷が手指やほこりで汚染されないよう衛生的に取り扱うこと。
- (10) 食品取扱者の体調には十分注意し、下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合は食品取扱い作業に従事しないこと。
- (11) 容器包装等は清潔なケース等で衛生的に保管管理すること。
- (12) 食品は、販売後なるべく速やかに喫食できるよう、包装は簡易なものに努めること。