

食品取り扱いを予定している方へ

臨時出店でも食中毒などの事故があったときには、責任を伴うことを自覚し、下記の事項を遵守して衛生的な食品を提供することが必要です。

1 食品を取り扱う人は

- (1) 下痢をしている人、手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。
※調理に直接従事される人は、検便（腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など）を実施してください。
- (2) 爪は短く切り、作業前、用便後は入念に手を洗い、逆性石鹼等で消毒すること。
- (3) 清潔な衣類、帽子、履物、マスクを着用すること。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらないこと。
- (5) 施設が無人となることがないようにすること。

2 食品の取扱いは

- (1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。
- (2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- (3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意し、できるだけ当日に購入すること。
- (4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。
- (5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。
- (6) 調理した食品は、早めに食べてもらうようにすること。
- (7) 調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないこと。
- (8) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。
- (9) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分に供給できること。
- (10) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

3 器具等の取扱いは

- (1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒してから使用すること。
- (2) 食器（箸、皿、コップ等）は、使い捨ての物を活用すること。

4 その他

- (1) 食中毒などの事故が発生したときは、速やかに最寄りの保健所に連絡すること。

上記内容を理解し、遵守いたします。

令和8年 月 日

出店責任者
