

食品の取り扱いについての注意事項

1.施設・整備

- ① 食品を販売するにあたり、基本的にテントは出店者様でご用意いただき、ゴミやほこり、直射日光を避けるようにして下さい。
- ② 主催者が手洗い用として、洗浄液体石鹸を設けますので、調理作業前、トイレの後、休憩後、生ものなどを取り扱った後、毛髪をさわった後など、手を汚した後は必ず手を洗って下さい。

2.保健所等への届け出について

食品を販売される方は、飲食店営業等の「屋台」を持っている方、それ以外の方は「臨時食品販売届」を各自で行い、必要な設備を準備した上での出店をお願いいたします。

お問合せ先 幡多福祉保健所 衛生環境課 ☎0880-34-5119

3.食品等の取扱い

- ① 原材料は消費期限や保存方法の表示を確認して、新鮮なものを仕入れて下さい。
- ② 原材料の下処理（切る・練る・刺す等）は、食品を提供する当日にあらかじめ衛生的な施設で行ってください。
- ③ 食品を保存する場合は、食品の表示を確認し、保存方法に従った方法で保管して下さい。冷蔵が必要な食品（食肉、魚介類及び「要冷蔵」等の表示のある食品）は必ずクーラーボックスやポータブル冷蔵庫にて温度管理をしながら保管して下さい。
また、直射日光が当たらないよう保管し、ほこり等の混入防止に努めて下さい。地面からのほこりや熱が原材料に悪影響を及ぼすことがありますので、地面に直接食材を置くことのないように注意して下さい。
- ④ 食品の提供は、使い捨ての紙皿・紙コップ等を使用してください。また紙皿・紙コップ等はほこり等を被ったりしないように衛生的に保管してください。
- ⑤ フキンは乾燥した清潔なものを数多く用意して下さい。必要に応じて、ペーパータオル等も用意してください。

4.調理の制限

会場での下処理（切る・練る・刺す等）は避け、事前に衛生的に処理された食材等を用意して下さい。

※提供できる食材は、現場で最終的に加熱する食品です。（アイスクリーム、ジュース類の小分けの提供、かき氷の提供などは可能です）事前に幡多福祉保健所にご相談ください。

5.調理の担当者

- ① 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用して下さい。

- ② 調理前・調理中及び用便後等は、洗浄消毒液（洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石鹼等）で十分に手洗いしてください。
- ③ 爪は短く切って下さい。指輪や腕時計は外してください。
- ④ 手指に傷がある方、腹痛・下痢等がある方は、調理をお控え下さい。