

食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について

催事・バザー・文化祭などで、臨時に飲食物を提供する食品営業類似行為は、一般的に衛生的な設備が不十分で、食品衛生上好ましくなく、食中毒発生が危惧されますので、主催者(報告者)の方は、以下の事項に留意し、食品による事故発生の防止に努めて下さい。

施設は

1. 調理・販売する施設は、室内もしくはテント張りの設備等を使用し、直射日光・ほこりを避けられるよう配慮された構造であることが望ましい。
2. 食品取扱者の身近に、手指の洗浄と消毒が出来る設備を適当数設け、常に手洗いできるような状態にしておくこと。

調理作業する人は

1. 調理に従事する人は、清潔な身だしなみを心がけて下さい。
(清潔な服装、爪を切る、毛髪を清潔に整えるなど)
2. 体調の悪い人(下痢・腹痛・風邪)や手指に創傷のある人などは、絶対に調理作業に従事しないようにして下さい。
3. 調理前やトイレの後は必ず手洗い消毒してください。

提供する食品は

1. 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないので、提供する食品は、提供直前に加熱する食品が望ましい。
2. 提供する食品は、前日からの調理はしないで下さい。
3. 特に、食中毒の原因となりやすい食品(弁当、サンドイッチ、にぎり寿司等)の調理・加工は避けて下さい。

食品等の取扱い

1. 原材料の仕入は、出来る限り調理の直前になるよう計画的に行ってください。
やむを得ず早めに仕入れる時は、調理まで冷蔵保管するなど特に注意して下さい。
 2. 食器類は、使い捨て容器を使用して下さい。もし、反復使用する場合には、中性洗剤や熱湯等を用いて十分洗浄・消毒を行ったうえで使用するようして下さい。また、食器類の保管においても衛生面に十分注意して下さい。
 3. 仕込み等が必要な食品の提供について、仕込み等は調理室や公民館等の給排水設備等が整ったところで行ってください。(各家庭の台所では調理しないで下さい。)
 4. 温度管理が必要な原材料を扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を用意して、適切な温度で食品を管理できるようにして下さい。
- ◎ 食品の飲食は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者・来訪者に呼びかけて下さい。
(持ち帰り等で調理後時間を経過して飲食すると、食中毒発生の危険性が高くなります。)
- ◎ 食中毒等の事故が発生した時には速やかに、保健所に届け出て下さい。

その他、詳細については、開催地を管轄する保健所にお問い合わせ下さい。