

『食品販売等臨時販売出店報告書』の注意事項について

宇和島保健所 生活衛生課 食品衛生グループ

食品衛生に関する自主管理を行い、食品による事故防止のため下記の事項を遵守してください。

★ノロウイルス食中毒に注意してください。

- ・ 消化器症状や風邪症状のある人は食品に触れる作業をしないようにしてください。
- ・ アルコールが効きにくいいため、手洗いを十分に行い、加熱しない食品に触れる場合は、使い捨て手袋を使用してください。

★食品の取り扱い上の注意

※保健所から個別に衛生指導があった場合、指導内容を参考に衛生管理を行ってください。

- ・ ブドウ球菌汚染防止のため、食品を素手で取扱うことは止めましょう。
- ・ 常温保存品以外は、できるだけ早い喫食を呼びかけてください。
- ・ 食肉を取扱う場合、中心部までよく加熱し、食中毒菌が他の食品や加熱後の食品に付着しないよう使用する器具を変える等してください。食肉の販売（非加熱）は避けてください。
- ・ 卵を使用する場合は、冷蔵保存した賞味期限の内のものを使用し、よく加熱してください。卵の割り置きはしないでください。
- ・ 刺身・にぎり寿司・中華冷麺・冷やしうどん等客に提供する直前に加熱処理されない食品は、臨時出店のような簡易な設備では、取り扱わないことが望ましい食品になります。個別の指導内容を守り 10℃以下で保存し、持ち帰りを避けるようにしてください。

★その他の遵守事項

○調理・加工施設の構造

- ・ 屋外の施設はテント等で作られ、客に対面する部分以外は、外部と区画されていること。
- ・ 床が舗装されてない場合は、床板等を備え、土ほこり等が飛散しない構造とすること。
- ・ 届出の場所以外であらかじめ調理・加工する場合は、営業許可施設または公民館等の恒久的施設で行うこと。

○施設・備品

- ・冷蔵が必要な食品を保管・陳列するために、冷蔵庫またはクーラーボックスを準備すること。
- ・食器は、洗浄施設がある場合以外は使い捨てのものを使用すること。

○使用水

- ・水道水を、タンク等により蛇口から流水式で使用できるようにすること。

○手洗い施設

- ・会場内の使用に便利な場所に食品取扱者の使用する流水式手洗い設備を設け、せっけん・消毒液・使い捨てタオルを設置すること。
- ・各施設には、流水式手洗い設備が困難な場合は、手指の消毒スプレー・消毒槽等を設置すること。

○服装等

- ・食品取扱者は清潔な服装をし、髪おおい等を着用すること。
- ・食品に直接接触する作業に従事する者は、使い捨て手袋を着用し、頻繁に交換すること。

○検便

- ・主催者は、食品取扱者が食中毒菌等消化器系感染症の病原菌を保菌していないことを確認するため、必要に応じて検便を実施するなどして、食品取扱者の健康を確認してください。

○表示

- ・あらかじめ包装して販売する加工食品は、品名・製造所所在地・製造者氏名・消費期限・添加物等の必要な表示すること。