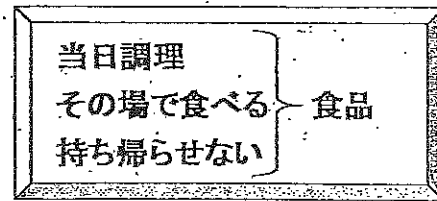


臨時出店（バザー等）における注意事項について

1 取り扱うことができる食品について



- ・加熱調理後すぐに食べる食品

例) たこ焼き、焼きそば、お好み焼き、おでん、焼き鳥、イカ焼き、カレー、うどん、ラーメンなど

- ・市販品の販売

なお、取り扱う食品によっては、保存ケースや冷蔵設備などが必要な場合があります。
(詳細は窓口でお問い合わせください)

また、市販の弁当、おにぎりなどを提供する場合は、特に取り扱いに注意が必要です。

2 届出の手続きについて

- (1) 臨時出店届を伊丹健康福祉事務所（伊丹保健所）食品業務衛生課に提出してください。
- (2) 必ず食品提供責任者を明確にしておいてください。
- (3) 付近の見取り図や手洗い消毒設備の位置を明記した配置図を添付してください。

3 施設について

- (1) 野外で調理加工作業を行う場合は、屋根及び三方をテント等で囲むなどして、埃などが施設内に入らないようにすること。
- (2) 廃棄物容器（ゴミ箱）は必要数設けること。
- (3) 原則として流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。
- (4) 水道水を供給する蛇口または水道水を入れる蓋付きの貯水容器（18ℓ以上のもの）を設けること。
- (5) 取り扱う食品に応じて冷蔵または冷凍設備を設けること。

4 管理について

- (1) 食品提供責任者は、出店当日、届出時にお渡しする自主点検票に基づき、調理等に
従事する人の健康チェックを行い、その記録を保存しておいてください。
- (2) 食品を取り扱う人は、作業前、用便後、汚れた物を扱った後には必ず手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 手指に傷のある人は、調理業務に従事しないこと。

- (4) 当日に下痢等体調の悪い人は、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、清潔な外衣を着用し、爪を短く切り、指輪などをしないこと。
- (6) 原則として使い捨ての容器、箸などを使用すること。
- (7) 調理業務を複数で行う場合は、必ず責任者を定めること。
- (8) 前日からの作り置きはしないこと。(当日調理のみ)
- (9) 調理加工した物は、できるだけその場で食べてもらい、持ち帰らせないようにすること。
- (10) 調理器具(まな板、包丁、ふきんなど)の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (11) 食品の加熱を十分に行うこと。(75度1分間以上)
なお、熱の通りにくいものは二度加熱を行うこと。
- (12) 各家庭で調理したものを持ち寄って調理販売しないこと。
- (13) 保存基準の定められた食品は、定められた温度で保存すること。

調理販売した食品による事故が発生すると、主催者、食品提供責任者及び調理担当者に損害賠償責任、刑事責任が問われることがありますので、食品の取扱いには十分責任を持って行ってください。

また、万一事故が起こった場合は、直ちに伊丹健康福祉事務所(保健所)に通報するとともに速やかに対処してください。

ご質問・ご不明な点などありましたら、下記にお問い合わせ願います。

兵庫県伊丹健康福祉事務所 食品薬務衛生課 電話 785-7463