

## 1 食品の取扱いに係る衛生確保

取扱える食品は、既製食品、加熱調理食品(焼そば、フランクフルトなど)に限るが、アメ菓子、かき氷、清涼飲料水、酒は取扱えること。

出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。

加熱調理食品(焼そば、フランクフルトなど)は、中心部まで十分に加熱調理を行うこと。

出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、既存の許可施設又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。

仕込みも含めて、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済食品は、翌日に使用しないこと。

そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は行わないこと。

温度管理に十分注意すること。

容器包装食品を販売する場合にあっては、法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。

店舗内に責任のとれる者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。

調理能力の許容範囲内(無理のない調理数)で調理すること。

提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

## 2 施設・設備に係る衛生確保

出店施設は、不潔な場所でないこと。

出店施設には、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ構造のもので一定の区画等を設けること。

手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

食品(原材料を含む)を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じ温度計を設置すること。

飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。

使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。また、給水容器を使用する場合にあっては、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。

廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

## 3 従事者に係る衛生確保



食品取扱責任者は、食品従事者の健康管理に留意すること。

食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良(下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐)や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。

手指等の洗浄・消毒を徹底すること。

食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。



清潔な白衣、帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。

営業許可施設の食品取扱者については、1年以内に保菌検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、検便検査を実施することが望ましいこと。

## 4 その他

持ち帰りの食品により食中毒が多く発生していますので、出店施設で調理した食品は持ち帰りをさせないで下さい。

おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等はテント内で製造できません。

< 食品に関する問い合わせ先 >

茨城県 常陸大宮保健所 衛生課 食品衛生担当

電話 0295 - 52 - 1159 (直通)