

催し物を行う際の衛生上の注意点について

調理作業する人

- ① 調理に従事する人は清潔な身だしなみを心がけましょう。
(清潔な服装、爪を切る、時計等を外す、毛髪を清潔に整える)
- ② 体調の悪い方(腹痛・下痢、発熱等)、手指に傷がある方は調理しないようにしてください。
- ③ 調理前、用便後は、手を十分に洗淨・消毒しましょう。手洗後は使い捨ての衛生手袋を使用するとより衛生的です。
手指の消毒設備(消毒液・アルコール等)を設置してください。

提供する食品

- ① 簡単に調理できるものにしましょう。
- ② 客に提供する直前に調理・加工・加熱した食品のみを提供してください。
- ③ 弁当・調理パン・おむすび・まぜごはん・ちらし寿し・サラダ類等の調理は認められません。
- ④ 他の場所で製造・加工した食品を販売する場合は、許可を得た施設で製造したものに限り、販売物については、定められた食品表示(名称・原材料名・添加物等・アレルギー物質・消費期限又は賞味期限・保存方法・製造所所在地・製造者氏名)が必要です。
また、生の加工水産物の小分け販売はできません。

食品の取扱いについて

- ① 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してください。
(時間が経過すると食中毒のリスクが高まります。)
- ② 提供する食品は、前日からの調理はしないでください。
- ③ 原材料の購入は、出来る限り催し物の直前に行い、食品の鮮度・消費期限又は賞味期限・保存方法等を確認してください。
- ④ 冷蔵を必要とする食品は、クーラーボックス等で冷蔵保存してください。
(焼きそば用の肉・たこ焼用のたこ・ソーセージなど)
- ⑤ 使用する水は、水道水等の衛生的なものを使用してください。

調理場所・調理器具

- ① 調理器具は、洗淨・消毒したのを使いましょう。
- ② 食器類は、原則として使い捨て容器にしてください。また、くりかえし食器を使用する場合は、給水施設及び食器の洗淨・殺菌設備(流し)を設置してください。
- ③ 仕込みが必要な食品の提供について、仕込み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。(家庭の台所では調理しないでください。)
- ④ 食品等への毒物・異物等の混入がないように、フタや覆いをするともに見張りを行うなど、食品の衛生的な管理を行ってください。
- ⑤ ゴミが出る場合は、耐水性のフタ付き容器を設置してください。
催し物が終了しましたら、清掃を行い、ゴミ・残飯等は所定の場所に捨てるか、各自が持ち帰ってください。

食品催し物届の写しは返却しませんので、控えが必要な場合は、2部提出してください。

催し物を行う際に、質問・疑問等がありましたら、お気軽に問い合わせてください。