

## 1.1 行事等で食品を提供される皆様へ

自治会などが開催する夏祭りや文化祭等で、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合は、作業するスペースや設備が限られているため、食中毒のリスクが高くなります。正しい知識を身につけ、食中毒を防いで、楽しいイベントにしましょう。

なお、臨時出店の報告書（様式P46）の提出又は営業許可の取得が必要な場合もありますので、詳しくは西条保健所までお問い合わせください。



### 注意すべき事項

#### 〔取扱いできない食品〕

- ・原則、生ものや客に提供する直前に加熱調理されない食品の取り扱いはできません。

#### 〔施設〕

- ・屋外で調理する場合は、テントやプレハブ等を設置し、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分を、区画、遮蔽すること。

#### 〔器具〕

- ・冷蔵を必要とする食材などを保管する場合は、冷蔵施設（氷や保冷剤を入れたクーラーボックスで可）に温度計を設置しておくこと。
- ・食器は、原則として使い捨てのものを使用すること。
- ・洗いながら器具を使用する場合は、洗浄設備を設置すること。



#### 〔給水〕

- ・水道水を使用してください。やむを得ず水道水以外の水を使用する場合は、水質検査を受けて飲用に適した水を用いること。

#### 〔手洗い〕

- ・流水式手洗い設備を設け、石けん、消毒液及びペーパータオル等を設置すること。
- ・これが困難な場合は、手指の消毒スプレー等を設置すること。

#### 〔服装〕

- ・食品取扱者は清潔な服装とし、帽子、髪覆いネット等を着用すること。
- ・調理する者は、使い捨て手袋を使用し、必要に応じて交換すること。
- ・調理前やトイレ利用後、食品以外のものに触った後など、必ず手洗いを実施してください。

#### 〔健康管理〕

- ・健康でも保菌している場合があるので、必要に応じて検便を実施すること。
- ・当日、食品取扱者本人やその同居人が下痢、発熱、吐き気などの症状がある場合や、手指に傷や手荒れがある場合は、直接食品に触れる作業は避けてください。

#### 〔表示〕

- ・別の場所で調理・加工し、包装したものを販売する場合は、法定の食品表示を行うこと。

#### 〔ごみ〕

- ・生ごみ及び使い捨て容器は、ふた付の容器に入れ、また、汚水は排水溝に流すなど、適切に処理すること。



## 〔取扱い〕

- ・ 前日調理などの作り置きをしないこと。(おでんやカレーなど)
- ・ 食品は中心部まで十分に加熱すること。
- ・ 野菜の下処理などの食品の一次処理、一次加工はテントなどの臨時的施設は避け、公民館、家庭の調理場等の恒久的施設で衛生的に行うこと。

※可能なら検食を保存してください(食品ごとに50gずつ、袋に入れて密封し-20℃以下で2週間以上)

## 〔その他〕

- ・ 食品を取扱う責任者は食品衛生責任者の資格を有することが望ましい。
- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行い、記録をとることが望ましい。(記録については西条保健所にお問い合わせください。)



- お問い合わせ先 西条保健所生活衛生課 食品監視グループ  
〒792-0042 西条市喜多川 796-1  
TEL：0897-56-1300 (代) FAX：0897-56-6713



食品販売等臨時出店報告書（様式）

様式1（3（3）②関係）

食品販売等臨時出店報告書

年 月 日

保健所長 様

住 所（団体にあつては、主たる事務所の所在地）

氏 名（団体にあつては、名称及び代表者の氏名）

連絡先 TEL ー

このたび、下記のとおり食品販売等の臨時出店を行いますから報告します。

なお、食品の取扱いについては、指示に従うとともに、衛生管理を徹底して食品による事故防止に努めます。

記

1. 臨時出店の目的（イベント名等を記入）

2. 臨時出店の期間

月 日から 月 日まで 日間

3. 臨時出店の場所

4. 取扱う食品の種類、取扱い方法及び取扱い責任者の氏名

取扱う食品の種類	取扱い方法	取扱い責任者の氏名
	1. 調理・加工して販売 2. 調理・加工せず販売のみ	連絡先TEL ー
	1. 調理・加工して販売 2. 調理・加工せず販売のみ	連絡先TEL ー
	1. 調理・加工して販売 2. 調理・加工せず販売のみ	連絡先TEL ー
	1. 調理・加工して販売 2. 調理・加工せず販売のみ	連絡先TEL ー
	1. 調理・加工して販売 2. 調理・加工せず販売のみ	連絡先TEL ー

注意 出店する施設1つにつき、1つの欄に記入すること。