

～臨時出店で食品を扱われるみなさまへ～

食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください。



食品を取り扱う際の注意事項

- ・食品を取り扱う場所はテント等の屋根、覆いにより、ちり・ほこりや直射日光を避けるとともに、整理整頓し、異物混入を防ぐ等、食品の衛生と温度管理に十分気を付けてください。
- ・包丁やまな板は使用しないでください(材料のカットは事前に調理室などで行ってください)。
- ・温度管理(冷蔵等)が必要な食材はクーラーボックスなどを使用し、冷蔵保管等をしてください。
- ・食品、原材料、器具・容器等は衛生的に保管できる設備を設けて、保管してください。
- ・調理をする人は事前に検便を受けてください。また、当日、体調のすぐれない人や、腹痛・下痢・嘔吐等、手指に化膿性疾患がある人は、直接食品に触れる作業に従事しないようにしてください。(同居家族に症状がある人も注意しましょう)
- ・清潔な衣類、帽子やマスクを着用し、爪は短く切り、指輪や時計などは外してください。
- ・手洗い設備にはアルコール消毒薬を用意してください。ただし、ノロウイルスは感染力が強く、アルコール消毒は有効ではありませんので、石けんで十分に手を洗うことが大切です。
- ・食品は中心部までしっかりと加熱してください(中心温度が85℃～90℃で90秒間以上の加熱)。
- ・持ち帰りや作り置きは避けましょう。
- ・食品に含まれるアレルギー物質(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等)について、正確な情報を把握してください。アレルギー物質について質問があった場合は、正確な情報を伝えてください。

次の表を参考に点検表を作成し、衛生管理の意識を高めましょう！！

【点検表例】

＜氏名：＞

＞

チェック	点検項目
ある□ ない□	腹痛・下痢・嘔吐・発熱等の体調不良はありませんか。手指に化膿性疾患はありませんか。
□	爪は短く切り、指輪や時計などのアクセサリーを外していますか。
□	調理をする人は検便を受けましたか。
□	食材は鮮度や賞味・消費期限などの表示を確認して購入しましたか。 購入日や購入先などの記録を残していますか(伝票等)。
□	作業場内は整理整頓し、不要な物が置かれていませんか。
□	手洗い場所には石鹸、消毒用アルコール、ペーパータオルが設置されていますか。
□	マスクや使い捨て手袋は十分な枚数がありますか。
□	廃棄物容器には虫などが入り込まないように蓋をしていますか。
□	

＜責任者(確認者)：＞

＞

他にもチェックが必要な項目を
見つけて加えよう！！



臨時出店では、食品を扱う施設、設備が十分ではありません。また、調理をする人も大量調理には慣れていません。食品の取扱いは必要最小限にしてください。

※行事の主催者は、出店ブースでの食品の取扱いについて把握し、届出時に指導された内容を出店者へ伝達すること。また、緊急時に迅速に対応できるよう、各出店ブースの責任者とその連絡先についても把握してください。

臨時出店で取扱うことができる食品や注意点について

※原則、出店先での調理工程が簡易であり、**提供する直前に加熱する食品**に限られます。

臨時出店で取扱うことができる食品例			
おでん	焼きそば	お好み焼き	唐揚げ
たこ焼き	いか焼き	フランクフルト	フライドポテト
回転焼き	綿菓子	焼きとうもろこし	ポップコーン

条件付きで取扱うことができる食品例	
食品名	条件
めん類	熱いものに限る(ざるそばなど、冷たいものは取扱い不可)。
ホットドッグ	パンにソーセージを挟んだのちオーブンで全体を加熱して提供。ただし、直前加熱したパンとソーセージを組み合わせても良い。
クレープ	トッピングはチョコソースやジャムなどの簡易なトッピングに限る(クリーム類、果物、アイスクリームなどの盛り付けを行わないこと)。
わらびもち	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ(カット等はできない)。
かき氷	市販のロック氷等を削り、市販のシロップをかけるだけの、加工が単純なもの(製氷機等で作った氷は使用しないこと)。

取扱いを控えていただく食品や行為について

提供直前に加熱していない食品(サラダなどの生野菜や、さしみ、冷やしそうめんなど)の提供
クリーム類、果物、アイスクリームなどを盛り付ける行為
加熱後の調理行為(加熱した食品を包丁で切るなど)
原材料の下処理(野菜の土を落とす、魚の鱗の除去など)や一次加工(野菜等を切るなど)



これら以外にも、取り扱いえない食品や、控えていただきたい行為などがありますので、事前にご相談ください。

お問い合わせ先

旭区役所保健子育て課 保健衛生(大阪市旭区大宮 1-1-17 旭区役所 2 階 25 番窓口)
電話:06-6957-9973