

臨時食品調理販売における確認事項

- ☐ 催物での調理を伴う取扱食品は、「催物等において食品を提供する方へ」の「3 取扱 食品 (1)(2)」のみである。
- ☐ 催物で販売する食品の中で、調理を伴わない食品は、営業許可業者が製造したものである。また、容器包装に入れられた食品には、定められた食品表示が記載されている。
- ☐ 使用水は水道水である。
- ☐ 40L以上のコック付きポリタンクを設け、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんを用意して、手洗いを励行する。
- ☐ (□□ 食品を取り扱う場所に水道やシンク等の設備があり、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんを用意して、手洗いを励行する。)
- ☐ 食品を取り扱う場所にはアルコールを設置し、手指等の消毒をさせる。
- ☐ 現地での下処理(洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等)の行為はしない。
- ☐ 現地での調理行為は、「煮る、焼く、揚げる、蒸す等」の簡易な調理、又は簡易な盛付のみである。
- ☐ 食材、食品はクーラーボックス等で温度管理をする。
- ☐ 調理従事者には清潔な服装(エプロン、帽子等)をさせる。
- ☐ 調理従事者が体調不良(下痢・おう吐、手指の傷等)の場合は、調理をさせない。
- ☐ 客に早めの喫食を呼びかける。
- ☐ 主催者は「催物等において食品を提供する方へ」を熟知し、出店者に周知・遵守させる。
- ☐ イベントで調理された食材を食べて体調を崩した等の情報を入手した場合、速やかに主催者に報告する。
- ☐ 主催者が求めた場合、調理従事者及び調理方法について情報提供する。