

食品の取り扱いについて

◎取り扱う食品について

- ・ 事前に申し込みがあり、保健所に提出したもののみとする。
- ・ 米飯類、麺類、餅類、団子・蒸し菓子類等は常温保存せず、保冷庫、クーラーBOX等で温度計を使用し適切な温度で保管すること。
- ・ 粉物類、生クリーム、餡類等は会場での製造はせず、既製品を会場で冷蔵保存して使用すること。
- ・ 会場では野菜等材料の切り分けは行わないこと。
- ・ コーヒー、紅茶、日本茶等の飲料を提供する場合は、ペットボトル等の市販されている飲料水を使用することが望ましい。
- ・ 弁当、おにぎりについては、調理後4時間以内の喫食、販売をさせること。

※次に掲げる食品の販売は行わないようにすること。

- ・ 生食用食肉、生食用魚介類
- ・ 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品
- ・ 食品衛生法第11条第1項の規定により製造の基準が定められている食品

◎食品、器具等の衛生管理

- ・ 会場では、簡易な調理行為のみとし、仕込み作業は会場で行わないこと。
- ・ 仕込み作業は食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等であること。
- ・ 調理等の作業中は、清潔な着衣等を着用すること。
必要に応じて使い捨て手袋を使用すること。
- ・ 供食用の食器及びハシ・フォーク・スプーン等は、合成樹脂又は紙製とし、一回のみの使用で廃棄すること。
- ・ まな板を使用する場合、ゴム製または合成樹脂製のものであること。

◎施設、設備等の衛生管理

- ・ 食品を提供する場合は、保存方法の基準が遵守できるよう冷蔵保管庫・容器等設置し、温度計により温度管理を行うこと。
- ・ 使用水は水道水又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。
- ・ 食物残渣等は、フタ付きの不浸透製の容器を設置して衛生的に処理すること。
- ・ 日光が直接食品等に当たらないよう配慮すること。
- ・ 仕込み場所は、食品衛生法第52条の許可を受けた施設又は公共施設の調理室等として、提供する食品の調理能力が十分にある施設が望ましいこと。

◎販売する食品の衛生管理

- ・ 容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品衛生法、食品表示法等に定められた表示の基準を満たすこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、購入者に対し、持ち帰り方法等の説明をすること。

※キュウリの浅漬け、スムージーは販売を認めませんのでご注意ください。