

食品販売等臨時出店主催者等への指示事項（チェックリスト）

年 月 日 確認者： _____



調理・加工する場所

- 屋外施設は、テント・プレハブ等で作り、客に対面する場所以外の3方向を囲うこと。
- 屋外施設は、床面にすのこ等を敷くこと。
- 催事などを行う場所以外で事前に調理・加工する場合は食品営業許可施設で行うこと。それが難しい場合は公民館、調理場などで行うこと。

設備・備品

- 冷蔵設備は十分な容量のものを準備し、温度計を入れ適切な温度管理を行うこと。
- 氷冷設備を設ける場合は、十分な量の食用に適する氷を用い、温度計を入れ適切な温度管理を行うこと。
- 施設内に給排水設備が十分でない場合は、使い捨て容器を使用すること。
- 必要に応じて調理器具等を洗浄できる設備を設けること。
- 調理器具類は、衛生的に保管管理すること。

給水

- 使用水は水道水又は飲用適の水とすること。
- 給水設備は蛇口を設け、流水式とすること。

手洗い

- 会場内に流水式手洗い設備を設け、石けん、消毒剤及びペーパータオル等を設置すること。
- 各ブースに手洗い設備を設けられない場合は、手指の消毒スプレー等を設置すること。

服装等

- 食品取扱者は清潔な服装とし、帽子及びマスクを着用すること。
- 食品に直接接触する作業を行うときは、使い捨て手袋を着用し、適宜交換すること。

従事者の体調管理

- 主催者等は、必要に応じて食品取扱者の検便を実施するなど、健康状態を確認すること。健康状態によっては従事する作業を調整すること。

食品表示

- 催事等を行う場所以外で事前に食品を製造等する場合は、食品の容器包装に食品表示基準の規定に準じた表示をすること。

廃棄物

- ふた付きゴミ箱を準備し、ゴミを適正に処理すること。

