イベント等における食品取扱いの注意事項等について

１　営業の許可、届出等

① 申請、届出（以下「申請等」という。）したメニュー以外の調理等はしないこと。申請等した以外のメニューを提供することとなった場合は、新たに申請等すること。

② 荒天等によりイベント等が開催されず出店できなかった場合であっても、許可申請手数料の返還はできない。

③ 食品営業許可証を施設内の見やすい場所に掲示すること。

④ 申請等した者にあっては、当該申請にかかる食品衛生上の全ての責任を負うことになること。

⑤ 万が一、食中毒等の事故が発生した時は、速やかに原因究明や再発防止に努めるとともに、被害者への補償や報道機関等への対応も必要になること。

２　食品の取扱いに係る衛生確保

① 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。

② 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、仕込み場（既存の許可施設又は公共施設の調理室等）で行い、使用直前まで適切な温度で保管すること。

③ 仕込みも含めて、原則、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済食品は、翌日に使用しないこと。

④ 温度管理が必要な食品を取扱う場合は、温度計を設置すること。

⑤ 容器包装済み食品を販売する場合にあっては、食品表示法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。

⑥ 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

⑦ 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所は避けること。

⑧ 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意すること。

⑨ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。

３　施設・設備に係る衛生確保

① 出店施設は、不潔な場所でないこと。

② 出店施設には、上部を覆い雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ三方幕で一定の区画等を設けること。

③ 手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

④ 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、温度計を設置すること。

⑤ 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。

⑥ 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。

なお、給水容器は、容量 18 リットル以上であり、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。

⑦ 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

4 従事者に係る衛生確保

① 食品の取り扱いに従事する者は、健康管理に留意し、体調不良（下痢、嘔吐等）の場合は調理には従事しないこと。
② 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
③ 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いて、適宜交換すること。
④ 清潔な衣服及び必要に応じて帽子、マスクを着用すること。
⑤ 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。
⑥ １年以内に保菌検査が実施されていること。

5 その他

① 持ち帰りの食品により食中毒が発生しています。出店施設で調理した食品は**持ち帰りさせないこと。**
② **おにぎり、いなり寿司、サンドイッチ等は出店施設内で調理しないこと。**

＜問い合わせ先＞
茨城県中央保健所　衛生課　食品衛生担当　　TEL　029－243－9437