

臨時営業等における注意事項

地域の祭り、バザーなど一時的に開催される行事において食品を調理する場合は、次の注意事項を守って食中毒等のないように食品を取扱ってください。

- ＜取扱いに適する食品＞ ①簡易な調理加工で、かつ、提供前にその場で十分加熱されるもの。
②その場で喫食させる形態のものであり、**持ち帰りの形態ではないこと。**

煮物類：おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類：タコ焼き、お好み焼き、いか焼き、焼き鳥、焼きギョウザ
蒸し物：蒸しギョウザ、蒸しシュウマイ
めん類：うどん、そば、焼きそば、ラーメン
揚げ物：フライドポテト、フライドチキン、天ぷら、串カツ
喫茶類：ぜんざい、コーヒー、紅茶、かき氷（市販の氷を使用）
米飯類：炊き込みご飯、赤飯、カレーライス（その場で炊飯し提供する場に限る）
平餅、よもぎ餅、豆餅等（あんを入れない餅に限る）
菓子類：クッキー、ドーナツ
※あん、生クリーム、果物等を加えないものに限る

＜取扱いに適さない食品＞

弁当類、おにぎり、サンドイッチ、ハンバーガー、生もの（握り寿司、刺身など）、
卵とじ丼、冷やしめん（冷やしうどん、そうめん、ざるそば、冷麺など）
生菓子（あん及び生クリーム類、果物を加えたものなど）

＜食品取扱い上の注意事項＞

1 調理従事者について

手指に傷があったり、下痢や腹痛を起こしている場合には、調理に従事しないこと。
手指が汚染された場合には、消毒液による手指の消毒や、洗浄剤による手洗いを実施すること。
つめは短く切り、指輪ははずすこと。

2 取扱い施設・器具について

施設周辺は清掃し、常に清潔に保つこと。また、ゴミやホコリ等の混入防止に努めること。
食器類や包丁・まな板・フキンなどは十分に洗浄・殺菌すること。

3 食品の取扱いについて

要冷蔵品（魚介類・食肉等）は冷蔵庫、クーラーボックス等を使用し**温度管理(冷蔵)を徹底**すること。

加熱調理は食品の**中心まで十分に加熱**すること。
調理した食品や販売品は、日陰の**涼しいところに保管**すること。
調理した食品は、会場内で飲食することとし、**持ち帰りはさせない**こと。
前日調理は行わないこと。

飲用適の水を十分に確保すること。（井戸水の場合は、水質検査を実施すること）
原材料・調理品等を保管する場合は、異物混入などが**ないよう十分管理**すること。

4 その他

調理した食品を50gずつ採取し、**冷凍庫で2週間保存**すること。
万一、食中毒等の事故が発生した場合は、直ちに保健所に連絡すること。

広島県東部保健所 生活衛生課 食品衛生係（〒722-0002 尾道市古浜町 26-12）
TEL（0848）25-2011（代表） FAX（0848）25-2464
（0848）25-4642（ダイヤル）