

臨時営業等における注意事項

地域の催事、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の内容に食品を取り扱って下さい。

- 取り扱いを認める食品 ①簡単な調理加工で、かつ 提供前にその場で充分加熱されるもの。
②その場で喫食させる形態のものであり、持ち帰り形態は認めない。

煮物類：おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼き物類：タコ焼き、お好み焼き、いか焼き、焼き鳥、焼きギョウザ
蒸し物類：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
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、かき氷、コーヒー、紅茶
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合に限る）
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、果物等を加えない場合に限る）

取り扱いを認めない食品

弁当類、おにぎり、サンドイッチ、生もの（握り寿司、刺身）
生菓子（あん、生クリーム類、果物を加えたものなど）

食品取り扱い上の留意点

- 調理従事者について
手指に傷があったり、下痢や腹痛を起したりしている場合は調理に従事しないこと。
手指が汚染された場合には、消毒液を使用して手洗いを励行すること。
爪は短く切り、指輪は外すこと。
- 取り扱い施設・器具について
施設周辺は、清掃し常に清潔を保つこと。また ゴミやホコリ等の侵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。
- 食品の取り扱いについて
魚介類・食肉等は、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、食品の中心部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、会場で飲食することとし、持ち帰りは避けること。
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。
- 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、直ちに保険所に連絡すること。

〒739-0014 東広島市西条昭和町13-10
広島県西部東保健所 生活衛生課
電話 (082) 422-6911