

## 臨時営業・バザーの注意事項

### 提供できる食品について

- 1 許可をうけた品目のみとし、申請書に記載した方法で調理等を行うこと。
- 2 提供直前に食品の中心部まで十分加熱した食品であること（75℃1分以上）。  
（例外：カキ氷、アイスクリーム類、飲み物、包装された食品を除く）
- 3 申請書に記載していない生野菜や果物などのトッピングを行わないこと。

### 始めるに当たって

- 1 営業施設は清潔で直射日光や風雨を防ぐことができる構造とすること。
- 2 仕込みや調理は必ず提供当日に行い、前日からの調理は行わないこと。
- 3 仕込みは衛生的な仕込み場所で行うこと（自宅台所は不可）。臨時営業施設で原材料の洗浄・カット等仕込み作業を行わないこと。
- 4 冷蔵又は冷凍を必要とする原材料は常温で保存しないこと。必ず清潔な冷蔵庫や冷凍庫、冷却材を入れたクーラーボックスを用意し、衛生的に保管すること。
- 5 水は水道水か、水質検査に適合した井戸水等を使用すること。

### 当日の注意点

- 1 調理者の健康状態の確認を行い、手指等に化膿創がある人や下痢・嘔吐・発熱等がある人は調理に従事しないこと。
- 2 手洗いは石けん及び消毒用アルコールなどを使用してこまめに行い、用便後や食肉・魚介類・卵を取り扱った後は必ず行うこと。  
また、必要に応じて使い捨て手袋などを使用し、できるだけ食品を素手で触らないこと。
- 3 清潔な作業着を着用し、必要に応じて帽子、マスク等も着用すること。
- 4 使用する器具等は十分に消毒すること。
- 5 すべての食品を中心部まで十分に加熱すること。（75℃ 1分間以上）
- 6 冷凍食品を解凍する場合は、冷蔵庫内か流水解凍を行い、室温で解凍しないこと。
- 7 提供する食品は現地で速やかに喫食させること。
- 8 開封後の食品は当日中に使いきり、翌日に持ち越さないこと。