

飲食物の臨時営業を行う場合の注意事項

●食中毒等の危害の発生を防止し、安全な食品が消費者に提供していただくために、次のことに気を付けてください。

【臨時営業の対象となるもの】

- ◇ 催し物（学園祭、収穫祭、バザー等）などで、飲食物の提供を行う場合です。
※ただし、福山市内で年に3日以内のものに限ります。3日をこえるものは「営業許可」が必要です。

【調理前】

- ◇ 清潔な服装を心がけてください。
- ◇ 髪の毛が抜け落ちないように、帽子や三角巾等を着用するかゴムで束ねてください。
- ◇ 爪は短く切り、指輪などのアクセサリー類や時計は外してください。
- ◇ マスクや使い捨て手袋を使用してください。
- ◇ 健康管理に注意し、手指に傷のある人、下痢・発熱など健康状態のよくない人は、食品等に直接接触しないようにしてください。
- ◇ 裏面の手洗いの手順を参考にして、手指を十分に洗浄・消毒してください。
- ◇ 調理器具・用具は、洗浄・消毒して使用してください。
十分洗浄した後、次のいずれかの適切な方法で消毒してください。
 - 熱湯消毒 ・ 5分以上煮沸し、乾燥する。
 - 薬液消毒 ・ 5%塩素系消毒剤の250倍希釈溶液に5分以上浸漬し、よく水洗いした後、乾燥する。
・ 食品用のアルコールスプレーを使用する。
- ◇ 十分な食器洗浄ができない場合は、使い捨て容器を使用してください。

【調理時】

- ◇ 原材料は、仕入れの時、鮮度、表示を点検し、保存温度を守ってください。
- ◇ 作り置きは避けてください。
- ◇ 中心温度が75℃、1分以上となるよう十分に加熱を行ってください。
- ◇ その場で食べてもらうなど、すみやかに飲食してもらってください。
- ◇ 手洗いはできるだけ頻繁に、裏面の手洗いの手順を参考に正しい方法で行ってください。

【検食】

- ◇ 万ーの場合のサンプルとして、一品につき50g以上を清潔なビニール袋に入れて密封し、2週間冷凍保存してください。

【その他】

- ◇ ゴミ等は適正に分別して処理し、周囲に迷惑をかけないようにしてください。

**※提供した飲食物が原因と疑われる健康被害が発生した場合は、
速やかに福山市保健所に連絡してください。**

福山市保健所生活衛生課
TEL：(084) 928-1165