

(1) 調理に携わる従事者

- ア 嘔吐・下痢等の消化器症状のある者、手指に傷のある者は直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- イ 清潔な作業衣を着用すること。
- ウ 髪をまとめ、帽子・三角巾を着用すること。
- エ 手の爪を短く切ること。
- オ 調理等に際しては、指輪や時計等はずすこと。
- カ 食品に直接触れないよう使い捨て手袋やマスクを着用すること。
- キ 調理前及び用便後には、手洗い、消毒を励行すること。

(2) 食品の取扱い

- ア 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検すること。また、仕入れは可能な限り当日に行うこと。
- イ 食品は必要に応じ冷蔵保管する等、品質の低下や外部から汚染を受けないよう衛生的に管理すること。
- ウ 食品を加熱する場合にあつては、提供直前に中心部まで十分に加熱し、調理後の食品はできる限り速やかに提供するとともに、現地で速やかに喫食するよう呼びかけること。
- エ 屋外での調理・加工行為は必要最小限とし、屋外での調理及び販売等に当たっては、(3)の施設設備等を満たす施設で行うこと。
- オ 下処理については、原則として、提供当日に衛生管理の行き届いた屋内で行うこと。
- カ 提供数量は、余裕を持って調理提供できる範囲内とすること。

(3) 施設設備等

- ア 屋外での調理及び販売にあつては、テント等の中で行うこと。
- イ 使用する器具及び調理器具等は清潔なものを使用すること。なお、原則、食器は使い捨てを使用すること。
- ウ 飲用に適する水を十分確保すること。
- エ 提供食品に応じ、保冷設備を設けること。
- オ 食品取扱設備及び施設を清潔に保つこと。
- カ 調理を行う場合は、使用に便利な位置に手洗い設備及び消毒設備を設けること。
- キ 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること。

■食品販売をするイベント(模擬店や露店等で食品を提供するイベント)における留意事項

- ① 食品衛生法に基づく露店許可等を取得していること。
- ② 現地調理員の中に、食品衛生責任者の資格を有する者がいること。
- ③ 食品衛生法、食品表示法等、関係法令を遵守すること。