

臨時営業の届出者(イベントの主催者)の方へ

食中毒予防及び被害拡大防止のため、以下の事項について予めご理解のうえ、届出を行ってください

<届出にあたって>

- 各出店者が作成した「臨時営業届の大要」「食品取扱者名簿」「施設の平面図」の内容を確認し、内容に不備のある場合には、各出店者に修正させること
- 食中毒の危険性が高い食品が提供されないことを主催者として、確認すること
- 衛生管理指導事項（裏面）について、全出店者へ周知すること

<食中毒等が発生した場合の対応>

- 主催者として、速やかに状況の把握に努め、有症者等へ適切な対応を行うこと

(例)

- ・ イベント参加者からの問い合わせや通報を受け付け、関係者で共有する
- ・ 有症者に対して、必要に応じて医療機関への受診を勧める
など

- 保健所が行う食中毒関連調査に協力すること

(例)

- ・ 通報を受けた有症者の連絡先等を保健所に情報提供する
- ・ 保健所からの依頼に基づき、イベント参加者へ必要な情報提供する
- ・ 保健所からの依頼に基づき、出店者の検便検査等の連絡や調整を行う
など

<衛生管理指導事項>

従事者の健康管理等	1週間以内に胃腸炎症状（下痢やおう吐など）があった場合は調理作業に従事しないこと。	
	手に切り傷がある場合は、調理作業を控えること。やむを得ず調理を行う場合は必ず衛生手袋（食品用）を使用し従事すること。	
	必ず清潔な着衣及び帽子を着用すること。また、適宜マスクを着用すること。	
	爪を短く切っておくこと。また、指輪等のアクセサリー、腕時計、傷テープは着用しないこと。	
	手洗いは石けんと流水で十分に行い、適宜消毒剤を使用すること。 （特に作業前、トイレの後、汚れたものを触ったときなどは、しっかり手洗いをしてください）	
	手拭きは紙タオルを用いることとし、布タオルを共用しないこと。	
調理行為の内容	複雑な調理が必要なものや、加熱工程のないもの（刺身、生卵、浅漬け、スムージー等）は避けること。（原則簡易な調理とすること。）	
	食品、調理器具及び容器包装は常に衛生的に取り扱うこと （地面に直接置かないこと、むき出しで保存しないこと。）	
	原則当日調理を開始すること。やむを得ず前日に加熱調理等を行う場合は、小分けし、速やかに冷却し、提供直前まで冷蔵庫で保管すること。	
	冷蔵が必要な食品を保管する場合は、冷蔵庫、保冷剤を入れたクーラーボックス等を用いて、低温を保持すること。	
	加熱を要する食品は中心部まで十分な加熱を行うこと。	
その他	加熱後の食品や加熱しないで提供される食品を取扱う際には、清潔な器具又は衛生手袋（食品用）を使用すること	
	食品を取り扱う場所を無人にしないこと。	
	その場で食べてもらうこととし、持ち帰りが可能な包装形態としないこと。	
作業内容について、関係者で事前に十分に打ち合わせておくとともに、当日使用する原材料、器材等を用いた訓練等を行っておくこと。		
<備考>		