

イベント等における食品取扱いの指導指針に基づく確認・指導事項

開催行事名	市川三郷町ふるさと夏まつり 第38回 神明の花火大会
-------	----------------------------

1 食品等の取扱い方法

	指 導 内 容	確認欄
1	食器及びハシ・フォーク・スプーン等は、合成樹脂又は紙製とし、一回だけの使用とするか、洗浄能力が十分ある施設で洗浄消毒を行った後再使用すること。	
2	仕込み等の作業は、イベント施設で行わないこと。	
3	仕込み場所は、提供する食品の調理能力が十分にある食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等で行うこと。 施設（公民館・市民センター・給食センター・学校・その他（ ））	
4	イベント等の会場では、簡易な調理行為のみとすること。	
5	作業は、清潔な着衣等を着用すること。	
6	一日の業務が終了後は、食品（原材料等）を会場で保管することなく、仕込み場所等で適切に保管すること。また調理器具等も衛生的に保管すること。	
7	容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品表示法等に定められた表示の基準を満たすこと。	
8	弁当・おにぎり・魚介類・食肉は、移動販売車などの保冷設備に備わっている車両を使用して販売することが望ましい。	

2 施設

	指 導 内 容	確認欄
1	屋根があり、使用する器具及び食品が全て収容できること。また、テント等にあっては三方が閉鎖できる構造が望ましい。	
2	日光が直接食品等に当たらないようにすること。	
3	保存基準の定められている食品を提供するときは、保存基準が遵守できるよう冷蔵庫等を設置し、温度管理を行うこと。	
4	まな板は、ゴム製又は合成樹脂製のものであること。	
5	使用水は、水道又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。	
6	流しは、使用しやすい位置に設置すること。	
7	手洗い設備には、洗浄消毒液を備えること。	
8	排水は、環境汚染のないよう衛生的に処理すること。	
9	残飯及び汚物等はフタ付きの不浸透性の容器を設置し、衛生的に処理すること。	
10	使用後の食器類を廃棄又は回収する容器を十分に備えること。	

3 その他の指導事項

<input type="checkbox"/> 従事者の健康チェックをすること。 <input type="checkbox"/> 移動販売車、仕込み場所は営業許可を確認すること。 <input type="checkbox"/> 手洗いを励行すること。 <input type="checkbox"/> 加熱食品は中心部まで十分加熱すること。 <input type="checkbox"/> クーラーボックス等の保管設備は適切に温度を管理すること。

上記指導内容を確認しました。

令和 年 月 日

申込者署名

㊞