

出店者自己点検票

必要な設備などは用意できていますか？

- テントなどによる屋根、三方を囲う幕
- 蛇口付き給水タンク【 単一品目:40リットル以上 複数品目:80リットル以上 】
- 廃水タンク(給水タンクと同量以上) 手洗設備(蛇口付き給水タンクと兼用可)
- 液体せっけん、ペーパータオル、手指消毒剤 ゴミ箱
- 温度計を備えた冷蔵・冷凍設備(クーラーボックスなど)
- 食材、調理器具、使い捨て容器などの保管設備 照明設備(必要に応じ)
- その他()

衛生管理は万全ですか？

食中毒予防の三原則や HACCP の考え方を
取り入れた衛生管理のための手引書を参考に
衛生管理に取り組みましょう。

小規模な一般飲食店
事業者向け手引書



【衛生管理のポイント】

<input type="checkbox"/>	イベント前日からの調理は控え、当日に調理します。
<input type="checkbox"/>	下処理は、テントなど簡易な施設内や家庭の台所では行わず、衛生的な場所で行います。
<input type="checkbox"/>	テントなど簡易な施設内で調理加工を行うメニューは、別表を参考に直前に加熱するものを原則とし、加温、加熱、盛付など簡易な調理のみ行います。
<input type="checkbox"/>	従事者の健康チェックを行い、本人や家族に下痢や嘔吐などの胃腸炎症状や風邪などの症状があり体調が悪い者、手指に傷がある者は調理作業に従事させません。(過去2週間くらいの間に下痢等がないことも確認)
<input type="checkbox"/>	調理施設内に関係者以外の者が立ち入らないよう注意します。
<input type="checkbox"/>	加熱して提供する食品については、中心部まで十分加熱します。
<input type="checkbox"/>	原材料を含め、温度管理が必要な食品は、クーラーボックスや冷蔵庫等で保存します。
<input type="checkbox"/>	手洗い場所には手指の洗浄消毒液を備え、トイレの後や釣銭を触った後など都度の手洗いを徹底します。
<input type="checkbox"/>	食品の盛り付けには使い捨て手袋を着用し、はし、トングなどを使用します。
<input type="checkbox"/>	廃棄物や廃水の処理は適切に行います。
<input type="checkbox"/>	原材料などの期限を確認し必要に応じ食物アレルギーに関する情報提供を行います。
<input type="checkbox"/>	調理した食品は、早めに食べるよう購入者に呼びかけます。
<input type="checkbox"/>	原材料や販売する市販品は、購入店舗のレシートなどを、開催後1週間以上は保存しておきます。

ご不明な点は、催事会場を管轄する保健所にご相談ください。

保健所	所在地	連絡先
備前保健所衛生課	岡山市中区古京町1-1-17	(086)272-3947
備中保健所衛生課	倉敷市羽島1083	(086)434-7026
備北保健所備北衛生課	高梁市近似286-1	(0866)21-2837
真庭保健所真庭衛生課	真庭市勝山591	(0867)44-2918
美作保健所衛生課	津山市椿高下114	(0868)23-0115