

臨時営業における注意事項

食品を取り扱って食中毒等の事故を起こした場合は、責任を負うことになります。事故や苦情のないように、次のことに気をつけてください。

調理の場所

- 野外で調理する時は、テントの3方(背面と側面)をシート等で覆い、風雨、直射日光を避けましょう。
- 下ごしらえが必要な場合は、家庭の台所は使わず、営業許可施設、市民センター等十分に広く、調理器具や冷蔵庫等が整った場所を利用しましょう。
- 調理場等に、部外者や犬・猫等が入らないようにしましょう。



調理する人

- 指輪や時計をはずし、手洗い消毒はこまめにしましょう。
- 清潔な服装(エプロン、三角巾、マスク等)で調理しましょう。
- 手に傷や手荒れのある人や下痢等で体調の悪い人は、調理しないようにしましょう。

食品等の保管

- 要冷蔵、要冷凍の食品は、調理する直前まで冷蔵庫等で保管しましょう。
- その他の食品や容器等は、直射日光、高温多湿を避け、ホコリや異物が入らないように管理しましょう。

調理するとき

- 食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- できるだけ作り置きしないようにし、短時間で販売しましょう。
- 調理に使用する機械器具等は、洗浄と消毒をしましょう。
- 加熱調理後の食品にさわる時は、はし等を使用しましょう。
- 水は水道水を使用し、手洗いや調理・洗浄に十分な量を備えましょう。
- 食器類は使い捨てのものを使用しましょう。
- 持ち帰らずに、その場で食べてもらいましょう。



検食の保存

- もしもの時のために、調理した食品を50gずつ別々のビニール袋に入れて、最低でも3日間冷蔵庫又は冷凍庫で保存しておきましょう。

(お問い合わせ)

北九州市保健所東部生活衛生課 522-8728 西部生活衛生課 642-1818