第５３回あべのカーニバル出店で食品を取り扱う場合の注意事項

あべのカーニバル模擬店出店の際、食品を取り扱う場合に保健所への届出が必要となります。
つきましては、お手数をおかけいたしますが下記のとおり準備していただき、食中毒のないようお願いいたします。

① 取扱い品目について
〇原則としてお客さんへ提供する直前に加熱
〇クリームを使用しない菓子
〇わらびもち・かき氷
〇飲み物の販売はコップに移すのではなく、缶やボトルのままで販売を行ってください。

② 必ず下記記載事項もご確認ください。
なお、検便・仕入先等の記録の届け出は任意となっておりますので、
各団体で取扱いの方をお願いいたします。

④ 別紙の<u>出店届を必ず期限内に提出</u>してください。
※ 出店届は、出店決定後に出店資料と一緒に郵送します。
※ その後、事務局にてまとめて保健所へ提出します。

〇 出店にあたって
・食品を取り扱う場所は、衛生的で直射日光や異物混入が防げるようにしてください。
・食品を取り扱う場所だけでなく、行事を行う場所全体の清潔保持に努めてください。
・器具の洗浄や手洗いのために必要な水を十分に確保してください。
・食中毒等の食品事故発生時において迅速に対応できるよう、区内関係機関等との連携体制を整備してください。
・取り扱う食品は、原則として提供直前に加熱する食品に限ることとし、加熱しない食品の提供はご遠慮ください。
※次の行為は食中毒のリスクが高いためご遠慮ください。
・生ものの販売　※特に、さしみ、肉たたき等は絶対に提供しないでください。
・米飯を利用した食品（寿司、おにぎり等）や調理パン（サンドイッチ等）の製造
・ディスペンサー（液体を適量ずつ注ぐことができる装置）を使用したひやしあめ、ジュース等のくみ水
・クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム等の冷蔵、冷凍保管の必要なもの）、細切りしたフルーツ等での盛り付け
・アイスクリーム類のディッシャー（食品を一定量盛り付けるため用具）による小分け

☆ 提供可能な食品（例）

【提供する直前に加熱する食品】

（例）関東煮・フランクフルト・ホットドッグ・いか焼き・お好み焼き・たこ焼き・たいやき・回転焼き・ポテトフライ・みたらしだんご・綿菓子・ポップコーン・焼きとうもろこし等

【提供する直前に加熱しない食品で特別に認められている食品】

（例）かき氷⇒ただし、三方に囲いのある機械を使用し、氷は流水で洗浄したあと、清潔に保管してください

〇食品の取扱いについて

・材料のカット等は出店場所で行わず、衛生的な場所で事前に下処理した状態で持ち込んでください。
・調理用具は用途（肉用、魚用、野菜用）により使い分けてください。
・カット等の処理が終わった材料は衛生的な容器に入れて保管してください。
・加熱は食品の中心まで十分に行ってください。
・食品に異物が混入しないよう、取扱管理には十分注意してください。
・加熱前の食品は、冷蔵庫やアイスボックスに保管し小出しして使用してください。
・出店が２日以上にわたる場合、食材は１日ごとに使い切ってください。
・食品の低温保管に留意するとともに、調理に際しては食品の内部まで十分に加熱をしてください。

〇調理従事者について

・手指に傷のある人や嘔吐・下痢等で体調が悪い人は調理しないでください。
・つめを短くし、マニキュアを落とし、指輪や腕時計は外してください。
・清潔な着衣に着替え、帽子や三角巾で髪の毛が落ちないように注意してください。
・石鹸等による手洗いを十分に行い、その後に逆性石鹸や消毒用アルコール等で手指を消毒してください。
・消毒液等を備えて、調理、販売担当従事者の手指の洗浄、消毒を励行してください。
・必要に応じて、使い捨て手袋を使用し、調理従事者はあらかじめ検便を受け、万一、食中毒菌等が検出されたときは調理に従事しないでください。
・嘔吐、下痢等の胃腸炎症状のある方は、食品を取り扱わないでください。

〇その他

・お金の受渡しをする場合、調理する人とお金を扱う人は別にしてください。
・火器を使用する場合は万が一のために消火器などの各自でもご準備ください。事務局でも準備はしておりますが、数に限りがございますので、各出店団体様でもご準備くださいますようにお願いいたします。