**行事において食品を**

**提供する皆さんへ**

～臨時出店について～

地域祭など公共目的（福祉、親睦など）を有する行事において、住民団体が不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合は営業許可を必要としません。

　ただし、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、行事の主催者が代表して保健所に届出を行い、取扱い食品等の指導を受けてください。

出店にあたっての注意事項

　　●行事の主催者は各出店団体に指導内容を伝えてください。

　　●食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法をきめておくこと。

問合せ先：寝屋川市保健所　保健衛生課　TEL 072-829-7721

注意事項

1. **施設は衛生的な場所に設置すること。（できるだけ屋内の施設を使用すること。）**
2. **洗浄設備・消毒液（アルコールなど）を備え、常に使用できる状態にしておく。**
3. **調理従事者は専任とし、他の仕事（レジ係など）と分業すること。**
4. **調理従事者は、清潔な衣類・帽子（髪おおい）を着用し、十分な手洗いと手指の消毒を行うこと。また、下痢等体調の悪い人や、手指に傷のある人は調理行為を行わないこと。**
5. **代表者は作業従事者に対して、食中毒菌等による食品の汚染が防止され、食品等の調理、販売等が衛生的に行われるよう衛生指導に努めること。**
6. **食品の取扱いについての注意事項**
   1. **原材料の一次加工（野菜をカットする等）の準備行為は、出店場所　　　　　　や家庭で行わないこと。準備行為はあらかじめ営業許可を受けた　　施設か、公民館や学校等の調理室で行うこと。**
   2. **調理行為は当日のみとし、前日から原材料の下処理・及び調理行為をしないこと。**
   3. **食品は、原則直前にしっかり加熱してから提供すること。（市販品はそのまま販売すること。）**
   4. **調理済み食品は速やかに販売し、購入者に早めの喫食を促すこと。**
   5. **冷蔵が必要な原材料（たこ・肉など）は、冷蔵庫やクラーボックスで低温にて保管すること。**
   6. **検食として、原材料及び調理済み食品を品目別にそれぞれ約５０ｇをビニール袋に入れ、２週間冷凍庫で保管するよう努めること。**
   7. **原材料にアレルギー物質（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに等）含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合は、正確な情報を伝えること。**