

**※食品を取り扱う方は、次頁の「出店計画書」をコピーの上、申込書と同時に
ご提出ください。**

<注意事項>

保健所－1

☆責任体制

- ① 皆さんが提供した食品が原因でお客さんが下痢や腹痛、嘔吐を起こしたり、販売した食品が傷んでいた場合、お客さんからの申し出等に対し、誰がどのように対応するか事前によく調整し、責任体制を確立しておいてください。
- ② 調理担当者を定める等、責任体制を明確にし調理品の安全の確保を図ってください。

☆調理・加工を行う場合

- ① 調理・加工が簡単なもので、提供前に加熱調理の行われるものとし、にぎり寿司等生ものの提供は行わないでください。中心までよく熱が通るように加熱してください。
- ② 調理・加工はできるだけ屋内で行い、やむを得ず屋外で行う場合は清潔な場所で区画を行い、テント等を設けて直射日光・雨水から食品を保護してください。できるだけ水道の蛇口のある場所で行い、水道の蛇口が無い場合は蛇口の付いた水タンクを設け、作業の都度手指の洗浄をしてください。
- ③ 原材料は衛生的な容器に保管し、冷蔵を要する材料は調理の直前まで冷蔵庫又は保冷剤を入れた衛生的な容器等で冷蔵保管してください。
なお、食材の購入場所、食品名、製造者、産地、調理を行った場所を記帳しておいてください。
又、製品は約50グラム程を凍結し2週間保存しておいてください。
- ④ 見やすい場所に出店者名（又は店舗名）を掲示してください。

☆販売のみの場合

- ① 屋外で行う場合は清潔な場所を選び、テント等を設けて直射日光・雨水等から食品を保護してください。
- ② 冷蔵を要する食品は温度計を付けた冷蔵ケース等で冷蔵して陳列してください。容器包装に入れられた加工食品は、法に基づく表示がなされたものを取り扱ってください。
- ③ 許可が必要な食品（菓子、そうざい等）は、許可を受けた施設で製造されたものであることを確認してください。
- ④ 見やすい場所に出店者名（又は店舗名）を掲示してください。
- ⑤ 魚介類の販売を計画している場合は、事前に保健所の指導を受けてください。

<事故発生時>

事故発生時には残りの食品や吐しゃ物等はとっておき、電話(086)434-9826)してください。

(担当) 倉敷市保健所 生活衛生課 電話 (086)434-9826 (直通)

別紙様式
出店計画書

食品名	出店者及び 責任者 (連絡先TEL)	調理・加工・販売方法及び店の見取図
<p>(記載例) カレーライス</p>	<p>(株)倉敷 倉敷幸子 434-9826</p>	<p>ご飯：当日、現場の電気釜で炊く。 ルー：レトルト食品をA社から購入し、現場の鍋で加熱。 盛付：使い捨てトレーに盛り付ける。 手洗い設備：近くの水道を使う。 (店の見取図)</p> 