

臨時食品調理販売届における確認事項

- 催物における食品衛生の管理責任者は（氏名： ）である
- 催物での調理を伴う取扱食品は、「臨時食品調理販売における注意事項」の「3 調理品目（1）提供できる食品」のみである
- 催物で販売する食品の中で、調理を伴わない食品は、営業許可業者が製造したものである
また、容器包装に入れられた食品には、定められた食品表示が記載されている
- 使用水は水道水である
（ 水道水以外の場合は、滅菌済みであることを確認して、別添のとおり水質検査成績書を添付する）
- 20L以上のコック付きポリタンクを設け、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石ケンを用意して、手洗い励行する
（ 食品を取り扱う場所に、水道やシンク等の設備があり、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石ケンを用意して、手洗い励行する）
- 食品を取り扱う場所にはアルコールを設置し、手指等の消毒をさせる
- 現場での下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしない
- 現場での調理行為は、「煮る、焼く、揚げる、蒸す等」の簡易な調理又は簡易な盛付のみである
- 食材、食品はクーラーボックス等で温度管理をする
- 調理従事者には清潔な服装（エプロン、帽子等）をさせる
- 調理従事者が体調不良（下痢・嘔吐、手指の傷等）の場合は、調理をさせない
- 客に早めの喫食を呼び掛ける
- 主催者は「臨時食品調理販売における注意事項」を熟知し、出店者に周知・順守させる

上記のとおり 確認のうえ、臨時食品調理販売届を届出ます。

年 月 日

主催団体名.....

代表者氏名.....

主催団体 確認者.....

受付日時	年 月 日
指導担当職員	
指導内容 上記 <input checked="" type="checkbox"/> 以外 について	