

地域のお祭り等を運営される方へ

地域のお祭りやイベント等で食品を扱う場合、次のことに注意しましょう

○現場で調理・販売する場合

- 調理担当者を決め、衛生的管理ができるようにする
- 提供前に加熱調理ができるものにする
- 当日調理をする
- 下準備は屋内、なるべく決まった一つの場所でする
- 屋根付のテント等で直射日光、雨が食品に当たらないようにする
- 提供後、当日中に食べてもらうよう呼びかける

○調理済みのものを販売する場合

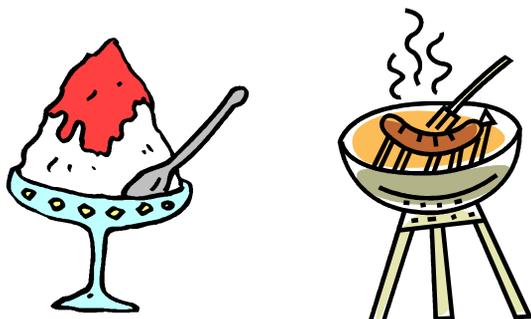
- 営業許可施設で作ったものを仕入れる
- 保管するときは温度管理をきちんとする
- 賞味・消費期限を確認し、期限切れのものを販売しない
- お客さんに期限内に食べるよう呼びかける



現場で準備するもの

- ①手洗い用の水(近くに水道がなければ、蛇口付タンク等で40L以上とバケツを用意)
- ②手洗い用石けん、すり込み式消毒薬
- ③フタ付ゴミ箱
- ④フタ付保管用容器(割り箸や容器用)
- ⑤保冷剤入りクーラーボックス、温度計

※万が一何かあったときの連絡先、連絡網を決めておき、どのように対応するか、事前に決めておきましょう



連絡先
倉敷市保健所 生活衛生課
TEL:086-434-9826(直通)