

# イベントで食品を 提供する時の衛生管理のポイント!

イベントで食品を提供する場合には、通常の営業施設での取扱いとは違い、限られた状況下で食品の調理等を行うため、様々な点で注意が必要です。



## チェックポイント 営業許可が必要ない場合

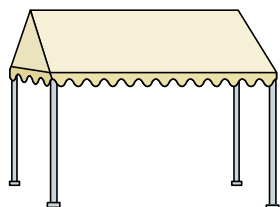
### 1 提供する食品を決める **提供できる品目が決まっています!**

- 焼きそばや焼き鳥など提供直前に十分に加熱できる品目を選びましょう。
- 提供する食品の品目、数量を無理のない範囲で決めましょう。(前日調理は事故の原因となります)

### 2 設備の準備

屋外の場合

テントやプレハブ



手指の洗浄消毒薬  
消毒用アルコール等



ゴミ箱



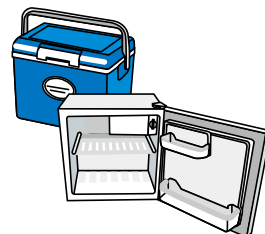
近くに

手や調理器具を  
洗える場所



必要に応じて

冷凍・冷蔵庫



### 3 食材の準備

- 野菜の細切などの下処理は、衛生的な施設で行いましょう。テントでの下処理は止めましょう。
- 冷蔵が必要な原材料や下処理した食品は、冷蔵・冷凍設備などに保管しましょう。

### 4 調理

- 従事者の体調(下痢、嘔吐、発熱していないか)は良いですか
- 手指に傷はないですか
- 調理前、トイレの後や手指が汚れた時は、手洗い・消毒を行いましょう
- 中心部まで十分に加熱しましょう
- 食品への日光の直射を防ぎましょう
- 調理した食品を長時間放置するのは止めましょう
- 持ち帰りせず、早めに食べるよう呼びかけましょう

