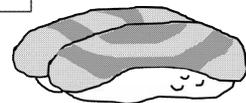


衛生管理に関する基準

食品の取扱い

全 般

- 1 食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
- 2 臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
- 4 下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
- 5 食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
- 6 作り置きせず、30分以内に提供するよう努めること。
- 7 生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。

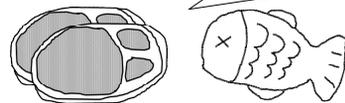


すし等を調理したい方は要相談です

食 材

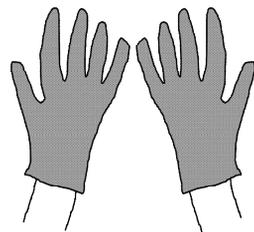
- 1 原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
- 2 原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
- 3 臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。

保管用クーラーボックスなど用意しましょう



施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 食器は使い捨てのものを使用すること。



調理従事者

- 1 肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。

臨時営業許可には、

食品衛生責任者の設置

(資格：知事が適正と認める講習会を受講した食品衛生責任者、調理師 等) 及び

衛生管理計画書の作成と実施記録

が必要となります。

(衛生管理計画書は、「衛生管理計画書① ②」をご参照ください。)