

## 臨時営業における食品取り扱い

食品を取り扱うときは、次の事項を守りましょう。

- 責任者のもとで調理すること。
- 健康な人が調理すること。(手指に傷がある人は、調理しないこと。)
- 手洗いを励行すること。(手洗い用具・消毒液の設置)
- 調理・販売においては、関係者以外は立ち入らせないこと。
- 材料は、新鮮な食品を使用すること。(保存温度を守ること。)
- 材料・器具等は、直接床に置かないこと。
- 店舗は、三方(天井、側面、後方)をシート等で囲むこと。
- 店舗内は、整理整頓し、店舗外には材料・器具を置かないこと。
- 現場では、食材の細切は行わないこと。
- 料理は、当日行うこと。作り置きはしないこと。
- 加熱する物は、十分に火を通すこと。
- 焼き鳥等は、生焼けを販売しないこと。
- 調理後は、速やかに喫食させること。
- 調理食品等に異物混入されないように管理すること。
- 調理食品の売れ残りは、廃棄すること。
- 1店舗1品目を守ること。

長 崎 県 県 央 保 健 所

お問い合わせは、「衛生課 食品薬務班 (0957-26-3305)」まで