

【資料 2：食品衛生に関する注意事項】

飲食物を提供するために出店される方は、食中毒等の事故を未然に防ぐため、衛生面での注意が必要になります。安全な飲食物を提供するため次の注意事項および保健所の指導を守っていただき、準備等を行ってください。

1 取扱食品

- ・営業許可を受けた販売品目の範囲で販売してください。（酒類の販売は不可）
- ・提供する食品は、客に持ち帰らせず、会場で食べてもらえるよう促してください。
- ・提供する食品は、原則として提供直前に加熱調理するものにしてください。

2 食品の下処理

- ・原材料の洗浄や仕込みは、あらかじめ届け出た場所において、衛生的に取り扱える範囲の量を準備してください。（キッチンカー内で行わないでください。）
- ・調理は提供する直前に行い、作り置きや調理済み食品の再加熱での提供は避けてください。

3 衛生管理

- ・食品を取り扱う方は、食品を取り扱う前、トイレの後、金銭を取り扱った後等に手指の洗浄・消毒を徹底してください。食品に触れる場合、必要に応じて使い捨てビニール手袋等を使用しましょう。
- ・帽子やナプキン等で頭部を覆い、髪の毛等が入らないようにしてください。
- ・体調不良の時は、主催者に連絡のうえ、出店を取りやめてください。