

防ごう！  食中毒

# 臨時出店における 注意事項

三原則  
菌をやっつける

## ◆ 取り扱える食品

提供直前に**加熱する**食品

簡易な調理工程で提供する食品

(かき氷、果実チョコ類、飲物等を除く。)



## ◆ 取り扱いを避ける食品

刺身等の生食食品

サンドイッチ、サラダ等の

**加熱しない**食品

行事を開催しようとする概ね7日前までに、  
臨時出店届を保健所あて提出してください。

届出用紙はコチラ →



問い合わせ:川越市保健所食品・環境衛生課食品衛生担当

☎049-227-5103

# ⚠️ 取り扱う際の注意事項

## 点検しましょう

- 食品や原材料は鮮度及び表示に注意して、できる限り当日に新鮮なものを仕入れてください。
- 冷蔵品は冷蔵庫に、冷凍品は冷凍庫に保管してください。冷蔵庫が使用できない場合はクーラーボックス等を活用してください。
- 食品の調理は飲食の直前に行い、原則として**前日の調理はしない**でください。また、作り置きもしないでください。
- 食品は**中心部まで十分に加熱**し、生煮え又は生焼けの状態を提供しないでください。
- 調理後、時間を経過した食品は提供しないでください。
- 食器（皿、コップ、箸等）はできる限り使い捨てのものを使用してください。
- 健康状態の把握に十分留意し、**下痢、腹痛、発熱等で体調に異常を認める場合は食品に直接接触する作業をしない**でください。
- 爪を短く切り、作業前や用便後は入念に液体せっけんで手を洗い、アルコール等で消毒をしてください。また、作業の切替え時に手洗いを行う等十分な手洗いを励行してください。
- 清潔な衣類（白衣、帽子、マスク等）や履物を着用してください。
- 販売する場所はよく消毒して、清潔な状態で使用してください。
- 包丁、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤等で消毒してから使用してください。
- 食品を洗ったり、調理したりする際、使用する水は衛生管理を適切に行うことが重要です。使用する水は原則水道水を使用してください。
- 食中毒が疑われる場合等、食品衛生に関する事故が発生した際は速やかに保健所まで連絡してください。

三原則  
菌を増やさない

三原則  
菌をつけない

