

営業類似行為注意事項

中部総合事務所生活安全課

※ 食中毒を防止しましょう

食中毒などの細菌は、低温だと増え方が遅くなりますが、6～10月は、気温の上昇とともに増え方が活発になり、食中毒が発生しやすくなります。

食中毒予防の三原則、

食中毒菌を

『付けない（洗う・包む）、増やさない（温度管理・早めに食べる）殺す（加熱・殺菌）』
を守り、下記の事項に注意して、食中毒を防止してください。

記

1、設置場所、器具など

- (1) テントは、乾燥して衛生的な場所に設置する。
- (2) 風などにより、ほこり、ごみが食品に混入しないように、床はシートを敷き、周囲は三方囲いとする。
- (3) 手洗い設備（流し台、バケツ）を設ける。
- (4) 調理は当日に行う。やむを得ず、前日に下処理を行う場合、冷蔵保存する。
下処理等を別の場所で行う場合は、公民館などの清潔で公的な施設を使用する。
- (5) まな板、包丁は、魚介類用・肉類用・野菜用・調理済用に使い分ける。

2、調理する者

- (1) 調理を始める時、手指が汚れた時、用便後は、石鹸等でよく手を洗い、ペーパータオル等で十分に水気を拭き取り、アルコール等で消毒する。
- (2) 手指等に傷のある人、下痢等で体調を崩している人は食品取り扱いに従事しない。
- (3) 調理従事者は、爪を短く切る、指輪をはずす、時計をはずす、清潔な帽子・作業衣を着用する。

3、食品の取り扱い

- (1) 食品は清潔に取り扱う。
- (2) 食品の加熱の目安は、中心温度が75℃・1分間以上とする。
- (3) 原材料（食肉・そば・うどん等）は新鮮なものを使用し、調理するまで冷蔵保存する。
- (4) メニューあるいは、テントごとに責任者を定め、食品の衛生管理に努める。
- (5) 現場で調理した食品は、なるべく持ち帰らせない。また、残品は破棄する。

4、テントなどの施設では、必ず水道水等の飲用適合の水を使用する。

営業類似行為開設届は、郵送、FAX、メールでも提出することができます！

【提出先】鳥取県中部総合事務所生活環境局生活安全課食品担当

〒682-0802 倉吉市東巖城町2

電話 0858-23-3117、3157 FAX 0858-23-3266

Mail chubuseikatsukankyo@pref.tottori.lg.jp