

## 【イベント等で食品を提供する場合のチェックリスト】

### ー 実施前にチェックしましょう ー

- 調理する食品は、調理工程が簡単で、加熱して提供するものですか？
- 前日調理や自宅で調理した食品の持ち込みはないですか？
- 食材の保管場所（クーラーボックス等）に温度計は設置していますか？
- 食材の表示の保存温度を確認して、食材を保管していますか？
- 食材の保管場所（クーラーボックス等）の温度は、適正ですか？
- 調理する人の体調チェック（下痢・嘔吐・発熱等）はしましたか？
- 清潔な服装で調理を行っていますか？
- 髪の毛などは束ねて、身だしなみは整っていますか？
- 常に手洗いができる設備が近くにありますか？
- 手洗い設備に、石鹸と消毒薬が設置してありますか？
- 使い捨ての容器は、衛生的に保管していますか？  
(収納できるプラスチックケース等に入れてありますか？)
- ふた付きのゴミ箱は設置していますか？



### <許可業者の場合>

- 食材の入手先のリストや食品を取り扱う人の名簿は作成しましたか？
- 食品営業許可証、食品衛生責任者証は見やすい場所に掲示されていますか？
- 万一食中毒が発生した場合の対処方法（受診勧奨、保健所への通報など）整理されていますか？
- 検食は保存しましたか？
- 検便により健康保菌者でないことを確認していますか？

## 【イベントにおいて食品を提供する場合の注意事項】

千葉市保健所食品安全課

### 1 営業許可

- (1) 食品営業許可を要さない食品販売でも、食品の衛生対策を行ってください。
- (2) 食品衛生法改正前に許可を取得された方  
許可証に記載されたものに限定されています。
- (3) 食品衛生法改正後に許可を取得された方  
「屋台、露店等での飲食店営業」での取扱品目は、「屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱に規定する加熱及び非加熱調理食品のうち1品目及び飲料に限る」に限定されています。
- (4) 食品営業許可証及び食品衛生責任者の氏名を施設内の見やすい場所に掲示してください。

### 2 食品従事者

- (1) 手洗いを励行しましょう。  
→用便後、調理前や食材が変わる時などに手を洗い、消毒をしましょう。  
施設内に水道設備がない場合は、手指用アルコール<sup>o</sup>プレを設置してください。
- (2) 食品を取り扱う人は、当日の体調チェックを必ず実施しましょう。  
→当日、吐き気、嘔吐、下痢など普段と違う症状がある人や本人に症状がない場合でも家族に吐き気、嘔吐、下痢等の症状がある人がいた場合は、食品や調理器具などに直接触れる作業をしないようにしましょう。
- (3) 検便の勧め  
→調理に直接従事される人は、検便（腸管出血性大腸菌O157など）を実施し、陰性であることを確認しましょう。

### 3 食品の取り扱い

- (1) 加熱調理食品は、しっかり火を通しましょう。
- (2) 調理から長時間経過した食品は提供しないようにしましょう。  
→弁当・そうざいの衛生規範では、「4時間以内」となっていますが、調理後から喫食までの時間が短いほど食中毒のリスクは減少します
- (3) 食品の販売及び食材の保存は適切に行いましょう。  
→表示の保存温度を確認して、適正な温度管理を行いましょう。温度計を設置して冷蔵庫（冷凍庫）内の温度を記録しましょう。
- (4) 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所は避けましょう。
- (5) 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意しましょう。
- (6) 万一食中毒が発生した場合に備えるため、検食の保存に努めましょう。

### 4 事故発生時

食品に係る事故が発生した場合の連絡体制をあらかじめ確認しておきましょう。  
また、事故が疑われた場合には、速やかに千葉市保健所食品安全課にご連絡ください。（緊急連絡先：043-238-9935） ※土日、祝日もつながります。