

所 長	次 長	総務課長	課長	課 員	No.

供覧)下記のとおり実施報告がありましたので供覧します。 年 月 日

食品営業類似行為等実施計画報告書

年 月 日

奈良県 保健所長 殿

報告者 (主催者) 住 所 _____

団 体 名 _____

代表者名 (役職名) _____

電 話 _____

担当者名 _____

次のとおり催し物を実施し、飲食物の提供をしますので、報告します。
 なお、食品の取扱いについては、衛生管理を徹底して食品による事故防止に努めます。
 また、「食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について」の内容について、十分に注意いたします。

催物の名称		連絡先 電 話	
実施場所	所在地		
	名 称		
実施日	年 月 日 から 年 月 日 まで (日間) <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後 <input type="checkbox"/> 夜間 <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後 <input type="checkbox"/> 夜間		

実施内容等

提供食品名	実施団体	原材料名	実施中の保存方法	調理・提供方法	調理数
記入例 焼そば	記入例 婦人会	記入例 キャベツ、豚肉、そば	記入例 クーラーボックス	記入例 鉄板で加熱	記入例 100 食
					食
					食
					食
					食
					食
					食
					食
					食
					食
調理従事者	合計	人	その他		

催し会場内見取り図(施設平面図、調理施設・催物設備の配置図)

実施場所を中心とする付近の見取図

食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について

催事・バザー・文化祭などで、臨時に飲食物を提供する食品営業類似行為は、一般的に衛生的な設備が不十分で、食品衛生上好ましくなく、食中毒発生が危惧されますので、主催者(報告者)の方は、以下の事項に留意し、食品による事故発生の防止に努めて下さい。

施設は

1. 調理・販売する施設は、室内もしくはテント張りの設備等を使用し、直射日光・ほりを避けられるよう配慮された構造であることが望ましい。
2. 食品取扱者の身近に、手指の洗浄と消毒が出来る設備を適当数設け、常に手洗いでるようになる状態にしておくこと。

調理作業する人は

1. 調理に従事する人は、清潔な身だしなみを心がけて下さい。
(清潔な服装、爪を切る、毛髪を清潔に整えるなど)
2. **体調の悪い人(下痢・腹痛・風邪)や手指に創傷のある人などは、絶対に調理作業従事しないようにして下さい。**
3. **調理前やトイレの後は必ず手洗い消毒してください。**

提供する食品は

1. 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないので、提供する品は、提供直前に加熱する食品が望ましい。
2. **提供する食品は、前日からの調理はしないで下さい。**
3. 特に、食中毒の原因となりやすい食品(弁当、サンドイッチ、にぎり寿司等)の調・加工は避けて下さい。

食品等の取扱い

1. 原材料の仕入は、出来る限り調理の直前になるよう計画的に行ってください。
やむを得ず早めに仕入れる時は、調理まで冷蔵保管するなど特に注意して下さい。
2. 食器類は、使い捨て容器を使用して下さい。もし、反復使用する場合には、中性洗剤や熱湯等を用いて十分洗浄・消毒を行ったうえで使用するようにして下さい。また、器類の保管においても衛生面に十分注意して下さい。
3. 仕込み等が必要な食品の提供について、仕込み等は調理室や公民館等の給排水設備が整ったところで行ってください。(各家庭の台所では調理しないで下さい。)
4. **温度管理が必要な原材料を扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を用意して、切な温度で食品を管理できるようにして下さい。**

◎ 食品の飲食は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者・来訪者にびかけて下さい。

(持ち帰り等で調理後時間を経過して飲食すると、食中毒発生の危険性が高くなります。)

◎ 食中毒等の事故が発生した時には速やかに、保健所に届け出て下さい。

その他、詳細については、開催地を管轄する保健所にお問い合わせ下さい。