

地域の祭り 食品衛生当日チェック表

調理を始める前に、このチェックリストを活用して安全な食品を提供するようにしてください。

祭りの名称：

令和 年 月 日（ ）

確認者：

項 目		チェック
全体		
	【主催者check!】会場内にトイレ、手洗い場所、ごみ箱に関する案内表示を分かりやすく掲示している	☐
出店場所		
	テントは必要に応じて三方囲いにし、ホコリや異物が入らないように食品を保管している	☐
	手洗い場所や簡易タンクにおいて、手洗いができるようになっている	☐
	水道設備や簡易タンクにおいて使用器具を洗浄することができるようになっている	☐
	簡易タンクを使用する場合には、水を受けるのに十分な容量の廃水容器を備えている	☐
	ふた付きのごみ箱を使用するなど汚染がおきないような準備をしている	☐
	食材、使用器具、容器包装などを保管する蓋付きの格納設備を用意している	☐
	食品を適切な温度で保管できるようクーラーボックス等を用意し、必要に応じて温度計を備えている	☐
	調理作業する作業台などは取り扱う食品に応じた十分な広さがある	☐
衛生的な取扱い		
く ピ ッ ク ア ッ プ し	◎調理作業する人が腹痛・下痢・嘔吐などの症状がないか確認し、症状がある場合は食品の取り扱いを避けるようにしている ※家族に同様の症状がある場合も食品を取り扱わない	☐
	◎お祭り当日から調理を行っている （前日からの作り置き、家庭で調理した食品の持ち込みはしない）	☐
	◎手洗い設備にはハンドソープ、アルコール消毒剤及びペーパータオル等を備えている	☐
	◎調理作業する人に手洗いのタイミング※を伝え、理解してもらっている ※調理に入る前・肉、魚、卵を触る前後・トイレの後・ゴミなど汚い物を触った後・髪や肌に触った後など	☐
	調理作業する人が手指に傷等があるか確認し、傷等があった場合は手袋等で対策している	☐
	食品を取り扱うテント内で食品を汚染させる恐れのある行為※はしていない ※痰又は唾を吐く・くしゃみや咳の飛沫を食品にかける・スマートフォンを触る・タバコを吸う・食事をする	☐
	調理作業する人が、爪の長さ・清潔な服装・マスク、帽子、三角巾の着用・装飾品を外すなど衛生的な身だしなみか確認している	☐
	調理した食品は、速やかに提供して食べてもらい、持ち帰りや翌日への持ち越しはしないようにしている	☐
	食材は直射日光が当たらないように保管している	☐
	提供する皿、コップなどは使い捨ての物を用意している	☐
	異物やいたずらによる毒物の混入を防止するため、食品を取り扱う場所には関係者が必ず残るようにしている	☐
	【仕入れ品】適切な仕入れ元から仕入れ、開封せずに仕入れた形態のまま販売している	☐
	【仕入れ品】商品の容器包装に表示がある（製造者、原材料名、賞味期限など）か確認している	☐
【仕入れ品】商品表示に従い、要冷蔵品はクーラーボックス等に保管している	☐	
その他		
	【主催者check!】健康被害に関する情報を確認した時に保健所に連絡できる体制ができている	☐
	【主催者check!】（動物がいる場合）食品を取り扱う場所から離れた場所にいるようにしている	☐
	【主催者check!】（夜間開催の場合）十分に作業ができるよう明るさを確保する照明設備等を用意している	☐

※このチェックリストはおまつりの実施結果などの記録と併せて保管しておくようお願いします。（目安：１ヶ月程度）

※【主催者check!】は主催者が確認してください。