

臨時出店に関する注意事項

- 提供直前まで加熱調理する品目に限ること。

(家庭等で調理加工したものや前日調理品は不可。当日現場で加熱調理したものに限ること。)

- 食品は中心部まで十分に加熱すること。

(肉類は加熱済み品を使用するか、予めボイル等加熱しておくこと。)

- 持ち帰りはさせず、その場で飲食させること。

- 手指・調理器具の洗浄消毒を徹底し、素手で直接食品に触れないこと。

- 体調不良の者や手指に傷がある者は、調理に従事しないこと。

※1 臨時出店に係る届出は、食中毒の発生防止のため、最低限必要な注意事項（品目の限定・衛生的な調理方法等）を窓口でお伝えするために設けている制度です。指導のあった事項については、調理・販売に従事する方全員に周知いただき食中毒事故防止に努めて下さい。

※2 提供するメニューの内容により、変更をお願いする場合がありますので、開催日まで余裕をもって、早めにご相談ください。