

## 食品関係販売施設設置における留意事項

県実行委員会が食品関係販売施設を設置するに当たっては、次の事項に留意するよう指導すること。

### 1 販売品目

販売品目は、原則として売店で調理、加工を行わない食品で、容器包装等により衛生的措置が取られ、かつ食品表示法に基づく適切な表示がなされている次のものとする。

#### (1) 弁当類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されているもので、手ふきを添付し、早期喫食の呼びかけ等の表示が行われているもの。

#### (2) パン類（調理パンを除く）及び菓子、アイスクリーム類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されたもので、安全性が高く、衛生的に包装されたもの。

#### (3) 飲料水類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されているもので、密閉容器入りで衛生的なもの。

#### (4) 土産食品

食品衛生法に基づく許可を受けた施設等で製造されているもので、常温で保存性のあるもの。

#### (5) 果実類

新鮮でカットしていないもの。

### 2 適切な取扱い設備

(1) 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。

(2) 食品が直接日光にあたらぬ設備とすること。

(3) 消毒液を備えた流水式手洗い設備が、販売施設又はその隣接する場所にあること。

(4) 食品衛生法で保存基準が定められている食品及び保存方法が10℃以下に設定されている食品等を取り扱う場合は、冷蔵庫等その基準を遵守できる設備を設け温度管理を十分に行うこと。

### 3 食品の取扱い

(1) 購入伝票などの保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。

(2) 弁当を販売する場合には、早期喫食を呼びかける旨の表示をすること。

(3) 弁当の保管は、冷蔵庫又は保冷設備の中で行うこと。

- (4) 消費期限及び賞味期限を過ぎた食品の販売は行わないこと。
- (5) 食品の露出販売（食品の小分け包装等を含む。）は行わないこと。
- (6) 食品の保存方法を遵守すること。

#### 4 従事者の衛生

- (1) 常に手洗いを励行すること。毛髪・爪等は清潔に保つよう指導すること。
- (2) 食中毒の原因となる疾患（化膿性疾患）や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、業務に従事させないように指導すること。
- (3) 実行委員会は従事者の健康状態の把握に努め、下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、業務に従事させないように指導すること。

#### 5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、鼠族・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器およびその周辺は常に清潔にしておくこと。

#### 6 現地責任者の設置

- (1) 食品による事故等の発生を防止するために、販売施設ごとに衛生管理にあたる現地責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、現地責任者は、食品衛生自主管理記録表〔食品関係販売施設〕を記入すること。