

ジョイ&ショッピングフェアにおける重点監視事項

重大な指摘事項

☠️ 手洗いの設備の不備 ☠️

手洗いの設備に以下のような不備を認めた場合は、改善が確認されるまで食品の取扱いは中止していただきます。

- ・ 不適切な設備での手洗い。
(水のタンクがない、タンクの容量が小さい、貯め水バケツでの手洗い等)
- ・ 液体石けん、消毒液（アルコールスプレー等）、ペーパータオルが用意されていない。
- ・ 廃水のタンクがない。（跳ね水による周囲の汚染防止のため）

☠️ 健康観察をしていない従事者の調理行為 ☠️

当日調理行為を行うすべての調理従事者が健康観察をし、各出店ブースの食品取扱責任者へ提出し、チェックを受けて下さい。健康観察表は保健所食品衛生監視員の確認対象です。確認時に速やかに取り出せるよう、保管してください。原材料の下処理から盛り付けまでを、調理行為と判断します。

健康観察は、健康観察表を利用し、開催日1週間前よりすべての調理従事者及びその同居家族も含め健康観察を実施し、体調不良がある場合は調理に従事しないでください。また、ご家族や友人等で頻繁に接する方に同様の症状（皮膚の化膿性疾患等を除く。）があった場合は、食品に直接触れる作業は控えてください。

☠️ 事前に届出のない品目の取扱い ☠️

提出書類で届出を行っていない食品を取扱っていた場合は、その品目の取扱いはやめていただきます。

私たちはココを見えています

① 手洗いは必ず行っているか

手指からの汚染防止には、必ず十分な水量の流水・液体石けんで手を洗うこと、ペーパータオルで十分乾燥したのち、アルコール等で消毒を行うことが必要です。

※手洗いが必要な時

(代表例) トイレ使用後 作業開始前 調理を再開する際

生肉や生魚などを扱った後

※汗をぬぐうタオルを手拭きとして使用しないこと。(手洗い後はペーパータオルを使用)

※手洗いの水のタンクは台の上に置く等実際に使えるように設置すること(地面に直置きしないこと)。

※手洗いの設備の不備を確認した場合、改善が確認されるまで食品の取扱いは中止していただきます。

② 周囲の衛生管理もしているか

ゴミと食品はしっかり分けながら管理する他、模擬店内に動物（ペット等）を入れないでく

ださい。

③ 廃水を垂れ流ししていないか

店周囲の衛生環境を保つため、地面に廃水の垂れ流しをしないでください。

※廃水のタンクを用意することが必要です。

④ 食品や調理器具を地面に直置きしていないか

地面に落ちた水のはね返りや落下異物混入の恐れがあります。(過去には地面の水で食品が濡れていた例有り。)

※取扱量に応じた台を用意し、台の上にすべての調理器具を載せる必要があります。

⑤ 食品の温度管理は徹底されているか

※温度計をクーラーボックス等の冷蔵冷凍設備に設置して、定期的に温度を確認してください。

⑥ 食品の特性に合わせた取扱いがされているか

食品は、しっかりと覆いをするなど、直射日光や砂埃等の汚染から守る対策を講じてください。

必要以上に作り置きが多いと、時間の経過によっては食品が傷みやすい状況になります。

※そのためにも「クーラーボックス等のふた付き容器＋保冷剤」は温度管理が必要な食品を全て

入れることが出来る量を用意してください。

⑦ 健康観察は実施されているか

原材料の下処理から盛り付けまでの一連が調理行為です。

調理従事者は開催日の1週間前から健康観察を行い、黄疸、下痢、腹痛、発熱、皮膚の化性疾患等、耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)、吐き気及びおう吐等の体調不良のある場合は、調理に従事しないでください。また、同居家族などに同様の症状(皮膚の化膿性疾患等を除く。)があった場合は、食品に直接触れる作業は控えてください。

⑧ 調理方法は簡易であるか

店内における調理方法は、煮る・焼く・蒸す・炒めるなどの簡易な加工工程のみであるということが決められています。

※その場で包んで焼く(例：餃子、おやき)など複雑な工程は、衛生管理が難しいので不可。

⑨ その場で召し上がっていただくようご案内をしているか

購入者に対し、自宅などに持ち帰らず、会場内で早めに召し上がっていただくようご案内ください。

⑩ 取扱う食品は提出書類に記載された品目のみとしているか

※事前に届出のない食品を取扱っていた場合は、その品目の取扱いはやめていただきます。

⑪ 施設が適切な状態で運営されているか

容量は18リットル以上の水及び廃水のタンク、冷蔵冷凍設備、温度計等