

催事等における臨時出店の施設設備のチェックポイント

- ☐ 一人の出店者が取り扱う品目が一品目となっている
(市販の飲料の提供はカウントしない)
- ☐ 使用水は水道に直結するか、水道水18L以上を貯留し密閉できるタンクが設置されている
- ☐ 調理者が手洗いできる流水式手洗いを設け、殺菌・消毒できる石けんが設置されている
- ☐ 食品提供に用いる容器包装が、防じん・防虫できる密閉容器に保管されている
- ☐ 食品に応じて冷蔵庫やクーラーボックスを設置し、温度計がついている
- ☐ 蓋付きのゴミ箱が設置されている
- ☐ 野菜のカットや生地調製等の仕込み行為は現地では行わず、仕込み済みの材料を持ち込んでいる
- ☐ 生の魚介類、野菜、果物等を生のまま提供していない
(果実飴、果実チョコを除く)