

岐阜県農業フェスティバル食品衛生関係留意事項

【1】 食品衛生関係全般について

- ・本フェスティバル主催者は、フェスティバル開催期間中の各種食品販売にかかる食品衛生営業許可申請書の届出を、保健所へ一括して行います。

【2】 食中毒防止関係について

- ・販売等の開始前には、必ず手洗い場において、手を石けんで十分に洗った後、消毒液による消毒を行うこと。
- ・体調が悪い人は食品を取り扱わないこと。
- ・食材・販売物等の適正保存温度及び関係法令を厳守すること。
(乳類、食肉等の販売は機械式冷蔵庫が必要。)
- ・食品は直射日光のあたらないところで保管し、陳列する時間をできるだけ短くすること。
- ・ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、トイレに行ったあとは必ず石けんで十分に手を洗った後、消毒液による消毒を行うこと。
- ・出店計画書に記載のない、販売許可を得ていない品目は販売しないこと。

【3】 異物混入防止対策について

- ・出店者は出店者証を必ず着用し、それ以外の人との区別をすること。
- ・出店者は小間内に常駐し、商品をしっかりと管理すること。
また、食品販売や試食などは、周りから異物が混入しないような工夫をすること。

【4】 弁当・そうざいの販売について

(1) 製品の調製

- ・弁当の主食と副食は、調理パン等を除きできるだけ別々の容器とすること。
- ・主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後に盛りつけること。
- ・屋外では、卵焼き、すし（生鮮魚介類、卵焼きが使用されているもの）、さしみ等が入ったものは販売できない。

(2) 製品の保管、運搬

- ・製品は直射日光及び高温多湿をさけて保存すること。
- ・弁当は20℃以下または6.5℃以上、惣菜は10℃以下または6.5℃以上（揚げ物は除く）で保存すること。
- ・弁当は衛生に留意して製造し、喫食までの時間をできる限り短くするよう努めること。
- ・保冷車等で運搬するなど、製品の容器包装の破損に起因する汚染の防止に関する適切な取り扱いをすること。

【5】 食品表示について

- ・表示事項は、食品表示法、米トレスアビリティ法、その他法律に基づいた食品表示を容器包装の見やすい場所に記載すること。

(表示例)

<ul style="list-style-type: none">○名称○原材料名<ul style="list-style-type: none">・アレルギー物質の特定原材料*等を含む場合は表記が必要。・食品添加物を使用している場合は記載、表示方法（用途名、名称、一括名）に注意。○内容量○消費・賞味期限<ul style="list-style-type: none">・劣化が特に早い弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載。○保存方法○製造者または加工者の氏名<ul style="list-style-type: none">・商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所を記載。	<p style="text-align: center;">【弁当の記載例】</p> <p>名 称：紅鮭弁当</p> <p>原材料名：ご飯(〇〇産)、煮物(さといも、にんじん、ごぼう、その他)、紅鮭、卵焼き、たくあん、小梅、ごま、(その他小麦由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、着色料(黄1、赤102)、甘味料(甘草)、香料</p> <p>内 容 量：400g</p> <p>消費期限：平成30年10月28日 PM4:00</p> <p>保存方法：20℃以下、直射日光及び高温多湿をさけて下さい</p> <p>製 造 者：〇〇 〇子 岐阜県〇〇市〇〇町〇-〇 電話番号 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</p>
--	--

※アレルギー物質を含む以下の食品（原材料）については表示が必要。

〔特定原材料〕 えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

※不明な点は保健所の指導を受けて下さい。

【6】 その他留意事項

- ・出店内容で、不明な点（特に食品調理・試食について）は早めに連絡すること。
毎年楽しみに来場されるお客様の信頼を裏切ることのないよう、責任をもって準備、販売を行うこと。
- ・来場者に対して危機感をつのらせることのないよう細心の注意を払うこと。
- ・万が一異常が認められた場合は、速やかに各コーナーの管理責任者又は実施本部へ連絡し、直ちに販売等を中止して指示に従うこと。