

臨時出店者の衛生管理チェックリスト

食材の購入		チェック欄 ✓
1	食品は、適切な衛生管理（温度管理、陳列方法等）で販売している店から購入している。	
2	包装の破れや異常な膨らみがなく、品質に問題はない。	
3	食品の消費期限は守られている。	
食品の保管方法		
1	食品は、直射日光を避けた涼しい場所に保管し、地面に直置きしていない。	
2	冷蔵保管が必要な食材は、保温効果の高いクーラーボックス等に氷や保冷剤を入れて、10℃以下で保管している。 ☞温度計を入れて、保管温度を確認しましょう	
取扱場所の衛生管理		
1	出店場所の周辺は清潔で、調理に必要なもの以外置いていない。	
2	机、板、幕等で区画され、外部の人はむやみに立入れない。	
食品の調理・販売		
1	当日調理を行い、前日に残った食品を持ち越していない。 ☞使いかけの食材ではなく、未開封の食材を使用しましょう。また、前日調理は厳禁です。	
2	調理の前やトイレ使用後等、衛生的な手洗いを行っている。	
3	食材の仕込みを行う場合は、営業許可を受けた施設や住区センターの調理室等の清潔な場所で行っている。 ☞自宅や出店場所での仕込みはできません。まな板、包丁、バット等はい分けしましょう。	
4	冷凍の食材は、専用の容器で解凍してから加熱調理を行っている。 ☞凍っている冷凍品の加熱は生焼けの原因です。	
5	加熱調理するものは、十分に加熱している。 ☞中心温度75℃・1分以上。付け合せの生野菜も加熱すること。	
6	使い捨て手袋を使用して作業する場合は、作業ごとに手袋を取りかえている。	
7	客への提供時に、持ち帰りせず、早めに食べるよう伝えている	
出店者の衛生管理		
1	体調不良者（おう吐、発熱、下痢等）や手に傷のある者は調理に従事しない。 ☞調理従事者から食品を汚染する危険があります。	
2	清潔な作業着を着用し、帽子や三角巾、マスクを着用している。 ☞時計や指輪ははずしましょう。	

既成品の食品を販売する時の注意点

販売できる食品

容器包装に入れられた食品で、法により保存基準*が定められていない食品の販売ができます。

ただし、生鮮の野菜・果実については、無包装での販売が可能です。

*保存基準が定められている食品例
冷凍食品、食肉、魚肉練製品、牛乳 等



食品表示を確認しましょう！

《表示例》

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩／膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	80 g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光をさけ、涼しい場所に保存してください。
製造者	目黒製菓株式会社 東京都目黒区上目黒〇-〇-〇

販売する食品には、名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、製造者などの表示が必要です。

また、原材料に添加物やアレルギーを使用している場合には、必ず表示します。



行事の主催者の方へ

万が一、食中毒等の連絡を受けた時は、速やかに保健所に連絡してください。

目黒区保健所生活衛生課 食品衛生指導係
目黒地区担当 : 03-5722-9507
碑文谷地区担当 : 03-5722-9509