

農業フェスティバル食品衛生関係留意点について（必読）

岐阜県農業フェスティバル実行委員会

1 食品衛生関係全般について

- ・各種食品販売にかかる保健所の営業許可については、実行委員会で取得します。
- ・手洗い・消毒設備等の衛生設備については各自で準備をお願いします。設備は簡易なもので結構ですが、①流水のできるタンク、②排水受けのバケツ等、③石けん、④消毒剤の4点が必要となります。
- ・農業フェスティバル前に行わなければならない調理などの行為にともなう許認可については、各出展者において取得すること。
- ・イベント会場内での調理・調味に関しては、保健所の許可がありませんので、調理済みのものの販売か、加熱など簡易な調理のみとすること。
- ・食品は直射日光のあたらないところで保管すること。時間帯により、販売台やテント内に直射日光が入ることがありますが、商品はテント奥の日陰に保管し、販売台に陳列するのは見本品のみとし、見本品は決して販売しないこと。

2 食中毒関係について

- ・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。
- ・10月下旬とはいえ、気温が高くなる可能性があります。販売するまでの時間も考慮して調理すること。また、販売時に、食中毒防止のため速やかに食べていただくことや、家に持ち帰らないようお客様への説明を十分に行うこと。
- ・事前の調理においては、十分に加熱を行うこと（食品の中心部まで十分に加熱（75℃で1分以上）すること）。イベント当日での調理は、大量に行うため内部まで熱の伝わりが悪いことがあるので十分に注意すること。
- ・食品を直接手で触らないような工夫をすること。
（例：使い捨ての調理用手袋を着用する）
- ・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。

3 異物混入対策について

- ・出展者は出展者証を必ず着用し、それ以外の人との区別をすること。
- ・出展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。
- ・周辺に食べ残し・飲み残し物があった場合は速やかに処分すること。

4 その他留意事項

- ・出展内容で、不明な点（特に食品調理・試食について）は早めに連絡してください。お客様は、毎年楽しみに来場して下さる方ばかりです。信頼を裏切ることのないよう責任をもって準備、販売を行ってください。
- ・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大会本部へ連絡し、直ちに販売等を中止して指示に従うとともに、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ってください。

5 弁当・そうざいの販売について

(1) 弁当の調製

- ・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。
- ・サラダ、卵焼き、切り身のハム・ソーセージ、生鮮魚介類の刺身は6～10月までの間副食として供さないことが望ましいので、寿司（生の状態で加工するもの、酢締めを含む）等はできません。

(2) 製品の保管、運搬

- ・製品は直接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60℃以上、そうざいは10℃以下または65℃（揚げ物は除く）で保存すること。
- ・弁当は衛生に留意し製造された場合、一般に盛りつけ後、喫食までの時間が7時間以内の場合は食中毒発生の可能性は少ないといわれており、4時間以内の場合はその可能性がほとんどないといわれている。こうしたことに留意しながら製造販売を行うこと。
- ・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扱いをすること。

(3) 表示等

- ・表示事項は、食品衛生法、JAS法、米トレサビリティー法、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。

【弁当の記載例】

- ・名称
- ・原材料名（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です）
- ・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
- ・消費期限等 弁当の類にあつては必要に応じて時間まで記載する。
- ・保存方法
- ・製造者または加工者の氏名
法人の場合は法人名を記載、
個人の場合は個人名を記載する。
- ・製造所所在地
県庁所在地、指定都市は県名省略可。

名 称：紅鮭弁当
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
内 容 量：400g
消費期限：平成23年10月23日PM4:00
保存方法：20℃以下、直射日光及び高温多湿をさけて下さい
製 造 者：〇〇 〇子 岐阜県〇〇市〇〇町〇-〇 電話番号 000-000-0000

※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です。

〔特定原材料〕卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

※不明な点は保健所の指導を受けて下さい。