

☆神奈川県厚木保健福祉事務所からの注意事項☆

※該当する出展申込者は必ずご覧ください。

小売販売ブース（飲食物）出展事業者向け

- 市販品を仕入れ、開封などせず、そのまま販売し、適正な表示等が張り付けされていること。
- 適切な許可施設・製造施設などで調理・加工されたものを販売すること。
- 販売にあたっては保健所に営業届を提出したうえで行うこと。
- 要冷蔵・冷凍の食品は冷蔵・冷凍設備に温度計を備えて適正な温度管理の上で販売してください。
- 常温で保管する食品は、食品に表示されている保存方法に準じて蓋つきの容器に入れる等、直射日光に当たらないよう保管してください。

※ブース（現地）での調理販売は不可とさせていただきます。保健所で許可を受けたケータリングカーでの食品の調理・販売のみとさせていただきますので、ご理解、ご了承ください。

ケータリングカー部門（飲食物）出展事業所向け

- 自動車による営業許可を取得する際に保健所に許可を受けた取り扱い品目の食品を提供してください。
- 一般家庭で製造・調理したものの販売はできません。
- 生肉、鮮魚介類（それぞれ冷蔵・冷凍を含む）などの販売は、設備を整えて適切な営業届を提出した店舗でなければ取り扱いできません。
- ごみ容器は、十分な容量があって衛生的に処理できるものを備えてください。
- 調理などに使用する水は、水道水などの飲用に適した水を使用してください。給水・廃水タンクは適切に洗浄してください。
- 飲食提供時に使用するコップ・皿などは使い捨てのものを使用してください。
- 原材料の処理は許可施設内で、原則当日行ってください。
- 調理から販売までの時間は短くし、要冷蔵の食品は冷蔵設備に温度計を備えて適正な温度管理の上で保管してください。
- 常温で保管する食品は、食品に表示されている保存方法に準じて蓋つきの容器に入れる等、直射日光に当たらないよう保管してください。
- 焼き鳥、串焼きなどの肉類や卵を使用した生地は十分に加熱してください。また、生地は大量に作り置きしないようにしてください。
- 食品を直接取り扱う人は次のことを守ってください。
 - ・下痢、吐き気・嘔吐などの胃腸炎症状のある人は食品の取り扱いはしないこと
 - ・手に傷のある人は食品の取り扱いを避けるか、ゴム手袋等の措置を講じること
 - ・清潔な外衣（白衣）や帽子を着用すること
- 手は石鹸を使用してしっかり洗ってください。また、アルコールスプレーなどで消毒も適切に行ってください。