

臨時食品施設のクイックリファレンス・チェックリスト



食品ブースにこのチェックリストの複写版を掲示し、これを利用して、許可申請で指定された時間までに検査の準備が確実にできているようにします。準備に不備がある場合、営業に関する保健上の許可が却下される、あるいは取り扱うことのできる食品の種類が限定されるおそれがあります。

____ 営業中、担当者は常にブースで対応できるようにしておくこと。

____ すべての食品は、承認済みの供給源から入手したものであり、イベントの当時にブースで、または許可を受けた食品施設で調理されていること。

- 自宅で食品を保存/準備しないこと。
- レシピは、当方からの要請があった場合には必ず提出すること。

____ すぐに利用できる場所にある手洗い場(距離<10 フィート/約 30 センチ)は、ブースごとに必要です。ここにはポータブルシンクまたは重力式の給湯器(90~110° F/約 32~43°C)(ハンズフリーで 5 ガロン/約 18.9 リットル以上供給できるものが望ましい)、ハンドソープディスペンサーと使い捨てペーパータオル、ゴミ箱、排水用コンテナを置いてください。

- そのまま食べられる食品に素手で触れることは絶対にしないでください。
- 手袋を装着して手指消毒液を使用しても、手指消毒したことにはなりません。
- 手を頻繁に洗うこと！

____ 適切な温度の食品。調整済みのメタルスチーム(0~220° Fを基準)またはデジタル温度計を必

ず現場に用意し、頻繁に食品の温度を点検すること。

- 冷たいものの維持温度 = 41°F/約 5°C以下
- 温かいものの維持温度 = 135°F/約 57°C以上
- 調理温度についてはチャートを参照。
- 解凍は、冷却器(食品を 41°F/約 5°C以下で管理)で、または料理の一工程として行うことができます。

食品を解凍するために外に放置することは認められていません。



____ ふきんと殺菌剤入りバケツを常に必ず用意すること(食品が接触する面を清潔にするため)。殺菌剤の濃度を確かめるため、検査用の小片を用意すること。

- 漂白剤 = 50~100ppm
- 第 4 級アンモニウム(Quat) = 200ppm または製造元の推奨濃度に従う

____ 食品、機器、単回で提供する品目の混入を回避すること。

- それらは地面から 6 インチ/約 15 センチ離して保管すること。
- 適宜カバーをかけて保護すること。
- 生の動物性食品と調理済み/インスタント食品の用具は別々に分けて使用すること。
- 用具は 4 時間毎に取り換えるか、洗浄-すすぎ-消毒を行うこと。
- 飲料、手回り品、化学物質は食品から離して保管し、食品の表面と接触しないようにすること。
- 小児、動物、疾患のある者を食品ブースに入れないこと。
- 食品のあるエリアで飲食や喫煙をしないこと。



____ 35 フートキャンドル分に相当する照明を用意すること。

____ 適宜、ごみや排水を適切に処分すること。

- 廃水は、公認の下水道または汚水槽に廃棄すること。

____ フードサービスの種別に応じて、以下の看板が必要になります。

看板はこちらから入手できます：

<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php>

- 酒を出す場合は、妊娠中の飲酒による健康に関する適切な警告を必ず掲示すること。
- 生または十分に加熱調理されていない動物性食品を提供する場合は、消費者への勧告を必ず掲示すること。
- ビュッフェに清潔なプレートの標識を必ず掲示すること。

調理温度	最低温度
ハンバーガー	155°F
鶏肉、家禽	165°F
魚貝類	145°F
肉類全般	145°F