

# 展示会等で食品の試飲・試食を行う場合の取扱い

提供する飲食物の衛生管理については営業者あるいは展示会の主催者の自主的な取り組みによって安全を確保する必要があります。

つきましては、東京ビッグサイト等の展示会などで紹介する食品の試飲・試食を行う場合の取扱いの目安については以下のとおりとなります。ご理解の程宜しくお願い致します。

## 1 必要な設備について

	試飲・試食の内容	作業場所に必要な設備の目安
1	・ 予め容器包装された食品を配布する。 ・ 缶もしくはペットボトル飲料を紙コップなど使い捨て容器に注ぎ分けする。	① 必要により冷蔵（冷凍）庫
2	・ 食品を器具を用いてひとり分ずつ小皿等に取り分けて提供する。	① 手洗い設備（消毒液、石けん付） ② 必要により冷蔵（冷凍）庫
3	・ 食品を包丁やまな板等を使用してカットする。 ・ ソフトクリームマシーンを設置してソフトクリームを提供する。 ・ 食器具類の洗浄が発生する。	① 手洗い設備（消毒液、石けん付） ② シンク ③ 必要により冷蔵（冷凍）庫
4	・ 食品を加熱調理して提供する。 ・ (1) (2) (3) 以外の提供方法。 ・ 油汚れの発生する調理を行う。	① 手洗い設備（消毒液、石けん付） ② シンク ③ 必要により冷蔵（冷凍）庫 ④ 必要により給湯設備

### \*注意\*

- 手洗い設備の大きさの目安：幅 36 cm×奥行 28 cm以上
- シンク 1 槽の大きさの目安：幅 45 cm×奥行 36 cm×深さ 18 cm以上
- 水は上下水道直結が望ましいものとします。
- 併設の給湯室等を使用する場合は、借主が使用を認め、給湯室を試飲試食専用としてください。
- 使い捨て手袋、アルコール消毒スプレー等は、手洗い設備の代用にはなりません。
- 容器包装された食品を配布する場合は、食品表示があるものを配布してください。

### 【営業許可が必要な場合】

次の場合については事前に営業許可が必要ですので別にご相談ください。

- 別の事業者等に委託して行う場合

## 2 問合せ先

江東区保健所 生活衛生課 食品衛生第一係

江東区東陽 2-1-1

電話：03-3647-5882 FAX：03-3615-7171