（別紙１）

2024年04月

岩手県産(株)東京支店

いわて銀河プラザ　イベントコーナーでの試食実施について

店内での試飲・試食提供については、下記の衛生管理を実施頂ける場合に限り「実施可」といたします。下記項目を厳守できない場合、必要な備品がご用意できない場合は、試飲・試食提供は不可といたします。

なお、国・東京都の方針にしたがい、試飲・試食提供を中止する場合がございます。

**■会期前・会期中の体調チェック実施**

販売員・調理人など派遣いただくスタッフは、派遣3日前から、健康状態に問題がないことを御確認いただきますようお願いいたします。（事前に**「健康管理チェック表**（別紙２）**」**を配布いたしますので、イベント初日の開店前までにいわて銀河プラザ担当者まで御提出ください。）

**■会期中の試食に関するルール**

　①お客様による「希望試飲・試食制」とさせて頂きます。

　　　・提供する場合は、店頭に「試飲／試食できます」と表示（POPは弊店準備）。

・お客様から試飲・試食希望の意思表示があった場合にご提供。

・誰でも触れる状態で置いておく方法（ご自由にどうぞ）は不可。

　②切り分け・調理・盛付は厨房内（衛生区域）で実施し、売場での調理行為は行わない。

　③準備が済んだ試飲・試食品は外気に触れない状態で、販売員側に保管する（お客様側に置かない）。

　④こまめな消毒の徹底（販売員の手指の消毒。使用器具の消毒。）

　⑤試飲・試食品の準備時から提供する間は、必ずマスク及びビニール手袋又はこれに類するものを着用する。

　⑥試飲・試食品には直接手を触れず、使い捨て容器等を使用し、トレー等で什器越しに提供する。

　⑦店内での食べ歩き厳禁。

その場で召し上がっていただくか、個包装の試食サンプル配布の場合は持ち帰って頂くように案内。

⑧各社最低２本のアルコール消毒液を用意。（販売員用・お客様用）

　販売・試食するにあたりマスク及びビニール手袋を用意。

⑨会期初日・会期中に、社員が点検を実施し、対策されていない場合は試食提供禁止。

**■調理・試食・販売に従事される方は、下記の食品衛生に関する資料を必ずご一読ください**

①東京都保健福祉局　「食の安心パトロール働く仲間編～食品を取り扱う人が知っておきたい基本のキホン」

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/pato_hataraku.pdf>

　②東京都保健福祉局　「防ごう！ノロウイルス食中毒」事業者向け

　<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/noro_jigyousya_r2.pdf>

 ■**東京都福祉保健局「HACCPに沿った衛生管理の取組支援」**

下記URL「食品衛生管理ファイル」を参考に衛生管理を行ってください。

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp\_torikumishien.html