

## 試食・試飲販売基準(TQS・C-I-2-(9))へのアレルギー対応の追加

試食・試飲に際しては、お客様の安全性・食品衛生に対する関心が高まっていること及び、不特定多数のお客様が商品に触れられる可能性があることから試食・試飲販売の自主基準を以下の通りとします。

### 1. 試食販売従事者の健康管理（腸内細菌検査の受検）

試食品の調理・カット・試飲飲料の小分け販売従事者は、腸内細菌検査結果（O157等）が陰性であること。（ただし、1週間催事は除く）また、従事者は、作業前に必ず手洗いを励行すること。

### 2. 試食品の蓋付容器での保管

お客様のイメージや食品衛生面から、試食品は蓋付容器内に入れることを基本とし、蓋付容器の使用が出来ない場合は、ラップフィルム等でおおい、異物混入の防止につとめること。

### 3. 施設・調理器具等の衛生管理

#### (1) 必要な施設・設備

コーナー又は周辺に手洗い及び調理器具・容器の洗浄が可能な施設（シンク）があること。

#### (2) 調理器具・容器の取扱い

- 1) 調理器具・容器は洗浄後ペーパータオル等で水分を取り除きアルコール消毒を徹底する。
- 2) カットする1～2分前にアルコール消毒を行ない、乾燥後カットすること。
- 3) 瓶詰・缶詰等殺菌飲料を開栓する場合は、開栓部が汚れていないことを確認し、必要に応じ開栓部分のアルコール消毒を行うこと。
- 4) 試飲でペットボトルの二次使用は禁止

### 4. 試食・試飲品の保存温度別管理

#### (1) 常温品の場合

25℃を上限とし、店頭出し後5時間を目安に消費すること。（これら残品は廃棄すること）

#### (2) 要冷蔵品の場合

- 1) 基本的に10℃以下になるよう冷蔵ケース内（飲料の場合氷を入れたクーラーボックスの使用も可）に保管するか、蓄冷剤を使用しその上に試食・試飲品を置くこと。
- 2) 商品の取扱い
  - ① 冷蔵庫内から試食品を少量ずつ取り出し、試食に供する。
  - ② 試食品をカットしたものを保管する場合は、蓋付容器又はラップフィルムなどでおおい、冷蔵庫内で保管すること。
  - ③ 店頭出し後3時間以内を目安に必ず消費すること。
  - ④ 瓶詰・缶詰等殺菌密封した飲料を開栓したものは当日中に消費することとする。

### 5. 販売時の売場での対応

- (1) 販売員がいること。お客様が自由に試食・試飲できる状態は避けること。
- (2) 試食を提供する時は、使い捨ての箸又はスプーンやフォーク・つまようじ・使い捨てコップ等を一人一人のお客様に必ず準備する。
- (3) 使い捨てのつまようじ、箸、コップ等を廃棄するゴミ容器を用意すること。
- (4) 清潔なウェットティッシュ等一回ごとに廃棄できるものを用意すること。

### 6. アレルギー物質（特定原材料）への対応

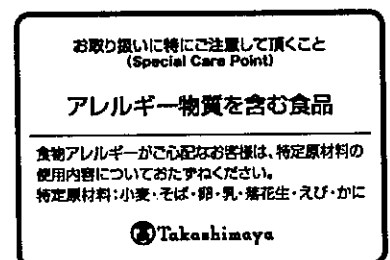
- (1) 『アレルギー物質の特定原材料（7品目；卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）の商品への含有や含有物質につきましては、販売員にご確認ください。』の旨を記載した表示カードを設置する。

（商品カルテ（アレルギー物質記載一覧表）、もしくは商品表示 を必ず保有すること）

- (2) お子様に、試飲・試食を提供する際には、必ず同行の保護者の方に

「食物アレルギーのご心配はございませんか」との確認を行い、

問題あるとの回答を頂いた場合はお子様への提供はお断りして下さい。（コンタミの可能性が否定できないため）



#### 《注意》

食料品、食堂以外の売場において、販売促進の目的で試食・試飲を行う場合、その旨を保健所に届出が必要な場合があります。同様に無料での食品提供いわゆる「おもてなし」を行う場合においても、実施に当たっては、衛生管理計画書(p67 参照)を品質管理Gへ提出して確認してください。