

臨時食品営業にあたっての注意事項

～食中毒事故防止ため、次の事項に留意し、万全を期しましょう。～

調理従事者

- 1 手指に傷のある人や下痢をして体調の悪い人は、調理作業に従事しないでください。
- 2 作業中は清潔な外衣を着用し、指輪や時計は外しましょう。(細菌の温床となります)
- 3 調理に従事しない人をみだりに施設内に入れないこと。

衛生的取扱い

- 1 調理前、調理作業の区切り、トイレの後等にはよく手洗いすること。
(殺菌剤入り石けん液や逆性石けんを備えておく)
- 2 調理器具類(まな板、包丁、たわし、ボール等)の洗浄・消毒(煮沸、塩素剤、アルコール等)及び衛生的保管に注意すること。
- 3 調理済み食品等は直接手で触らないこと。(衛生手袋を着用)
- 4 冷蔵保存の必要な原材料は10℃以下で保存すること。
(冷蔵庫、冷凍庫のない場合は、クーラーボックス等を活用する)
- 5 調理にあたっては中心部まで十分加熱すること。
(特に冷蔵、冷凍原材料を調理する場合よく注意)
- 6 食品材料、調理済み食品、容器、包装紙等が衛生害虫、ほこり等に汚染されないように、密閉式容器等に入れること。
- 7 前日調理はしないこと。(作りおきはしない)
- 8 購入者には、出来るだけ早く食べてもらうこと。(持ち帰りさせない)
- 9 調理した食品一品につき50g以上を各々清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封のうえ-20℃以下で2週間以上保管すること。(検食の保管)
- 10 売れ残った食品は、原則として廃棄処分すること。

施設

- 1 不潔な場所、汚水などで汚染された場所には設置しないこと。
- 2 作業に十分な広さとし、食品等が塵埃に汚染されないように設備する。
- 3 使用に便利な場所に手洗い設備を設け、消毒液を備えること。
- 4 飲用適の水を十分に供給できること。
 - ① 井戸水、又は貯水槽経由の水道水は水質検査適合を確認すること。
 - ② タンクにより給水する場合、40L以上の容量のタンクなどを利用してください。
- 5 衛生害虫等による汚染の防止を図ること。(ネズミ、ハエ、ゴキブリ、犬、猫等)
- 6 作業台はデコラ、ステンレス張り等清掃しやすい材質のものとする。
- 7 蓋付の合成樹脂製等のゴミ容器を備え、厨芥・汚水等により場内・周囲を汚染しないようにすること。

臨時食品営業の届出について

(1) 提出書類

① 届出書

ア 開設者それぞれが届出する場合

届出書 (1号様式)

イ 営業者団体組織の長が開設者を一括して届出の場合

届出書 (2号様式) 及び別表「開設者および提供品目」

② デモカード (品目、調理数、材料、調理方法を記入)

③ 開設予定施設平面図 (下記参照、手洗い設備は必ず設置すること)

※屋内の食品取扱設備が整った施設で調理する場合はその施設平面図

④ 付近の見取図及び複数の団体が行う場合は会場内の位置図

⑤ 水質検査成績書の写し

※井戸水、貯水槽経由の水 (簡易専用水道は除く) を使用する場合のみ提出

1年以内に実施した検査成績書

検査項目 12項目：一般細菌、大腸菌、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、鉄及びその化合物、塩化物イオン、カルシウム・マグネシウム等 (硬度)、有機物 (全有機炭素 (TOC))、pH 値、味、臭気、色度、濁度

(2) 業種

飲食店営業 (加熱調理食品)

喫茶店営業

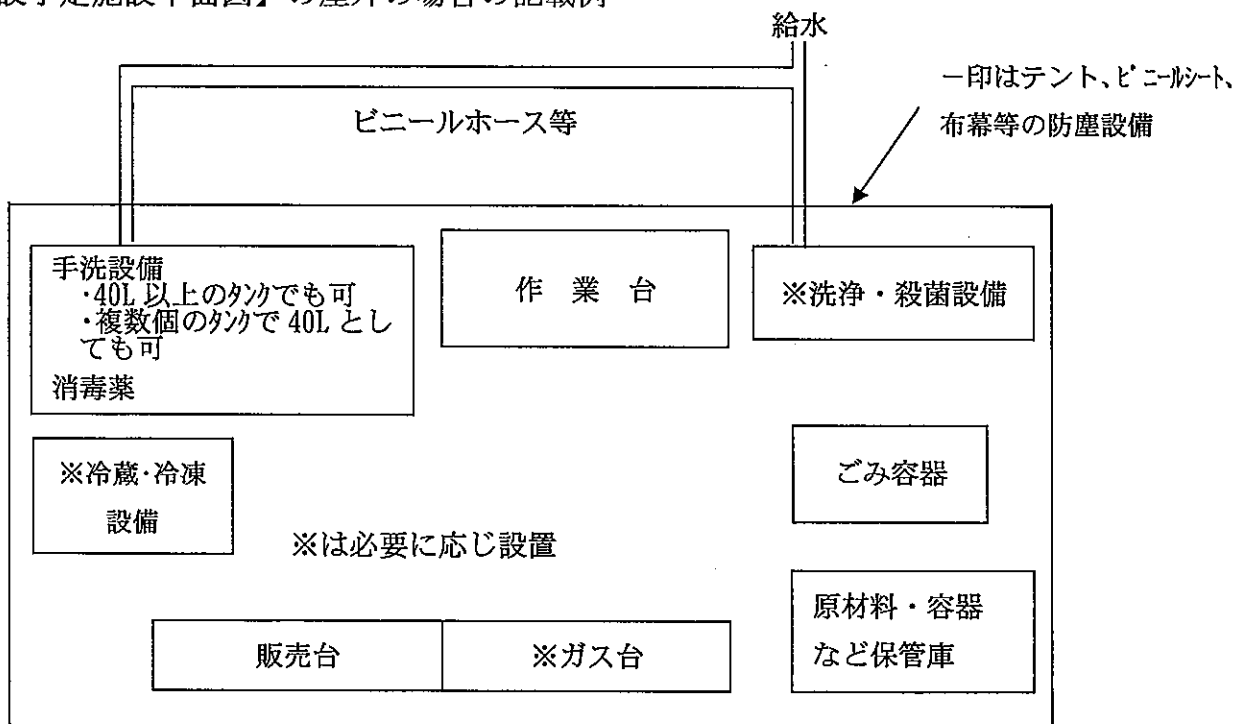
菓子製造業 (簡易な製造に限る)

乳類販売業

アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームに限る)

※食肉販売業、魚介類販売業は許可が必要。

【開設予定施設平面図】の屋外の場合の記載例



臨時食品営業及び提供可能品目について

1 臨時食品営業とは

地域における諸行事(私的行事を含まない)に付随的に行事の行われる場所またはその周辺において行事期間に限って開設される営業をいいます。

諸行事の例) 神社等の祭礼行事、地方公共団体等が主催する祭典行事、
地区・学校運動会、学校文化祭バザー等

2 提供可能品目

○食品衛生上の危害(食中毒、異物混入)が防止できるものに限られます。

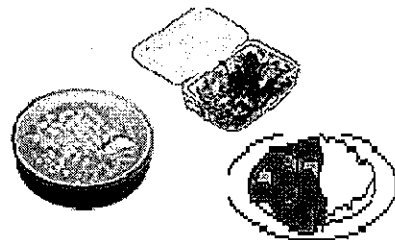
次の①～③全てに当てはまることが原則です。

① 当日、届け出た場所(会場又は会場に隣接した場所)ですべての工程の調理をすること。

※家庭で調理した食品、他の場所で調理した食品、前日調理した食品は提供できません。

② 簡易な調理又は製造であること。

③ 加熱調理食品であること。



【提供可能品目の例】

・加熱食品

例：カレーライス、焼きそば、うどん、ラーメン、お好み焼き、たこ焼き、焼き鳥、油調製品(フライドポテト、唐揚げ等)、豚汁、おでん、フランクフルト、回転焼き、鯛焼き、ホットケーキ等

・既製品(冷凍食品、冷蔵食品、シロップ漬け等)を加熱又は冷蔵庫・保冷庫・電子レンジで解冻した簡単な調理食品

例：冷凍食品おにぎりを電子レンジで温めて提供。

冷凍コロッケを油で揚げて提供。

・清涼飲料水(既製品を分注)、コーヒー、かき氷、アイスクリーム(カップ又はコーンに既製品のアイスクリームをのせる)

・ソフトクリーム：無菌的に包装されたソフトクリームの液状ミックス(市販されている既製の加熱滅菌済みの液状ミックス)を用い製造機械(ソフトクリームサーバ-)に充てんし、容器に分注。

※冷凍食品の解冻は冷蔵庫、保冷庫又は電子レンジで行ってください。

※屋外で肉・魚の細切はしないでください。

※牛乳は冷蔵庫が設置された屋内で調理する以外は使用しないでください。

○牛乳、加工乳、乳飲料を販売する場合は、温度計を備えた10℃以下に保存できる冷蔵設備を設置してください。

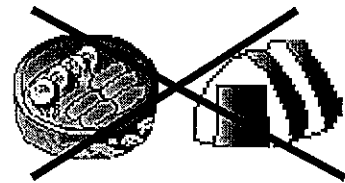
○ポン菓子、ポップコーン、綿菓子、焼き芋は届出をしなくても販売できます。

○食肉、鮮魚介類の販売は許可が必要です。臨時食品営業では販売できません。

3 提供ができない品目

○次の食品は提供できません。

- ・加熱調理後、手を加えるもの・冷却するもの
※加熱後にタレを塗る行為は行わないこと。(「掛ける」としてください。)
例) おにぎり、ちらしずし、混ぜご飯、ソーメン、冷麺、冷やしパスタ
- ・魚介類、食肉、卵、野菜を生のままの提供すること
※十分加熱できない場合も含む
例) にぎり寿司、さしみ、生野菜を挟んだハンバーガー・サンドイッチ等、目玉焼き、スクランブルエッグ
- ・生果物(フルーツ)をカットしてトッピングに使用する提供品
- ・生クリーム類を使用する提供品
- ・ミキサーを使用する提供品
- ・簡易とはいえ調理又は製造する提供品
例) 材料(挽肉)からハンバーグ、餃子をつくる。
パン生地の発酵



餅つきについて

餅つきでついた餅をその場で食べてノロウイルスを原因とする食中毒が全国で起こっています。「餅つき」は、手に触れる工程が多いため、餅に菌やウイルスがつきやすく、注意が必要です。

ついた餅は加熱(焼く、しるこ・雑煮にいれる)して食べ、ついた餅をその場で加熱することなく食べないようにし、ノロウイルス食中毒を避けるようにしましょう。

※「あん餅」は提供できません。

次のことに注意してください。

- ・作業前に十分な手洗いをしてください。
- ・使用する杵、臼、器具類等はよく洗浄し、塩素消毒を行ってください。
- ・餅つきの前に体調が悪かった人は作業を避けてください。
- ・餅の返しや餅を捏ねる作業を行う際には、衛生手袋等を使用してください。

事故のないようにして、楽しいイベントにしてください！！