

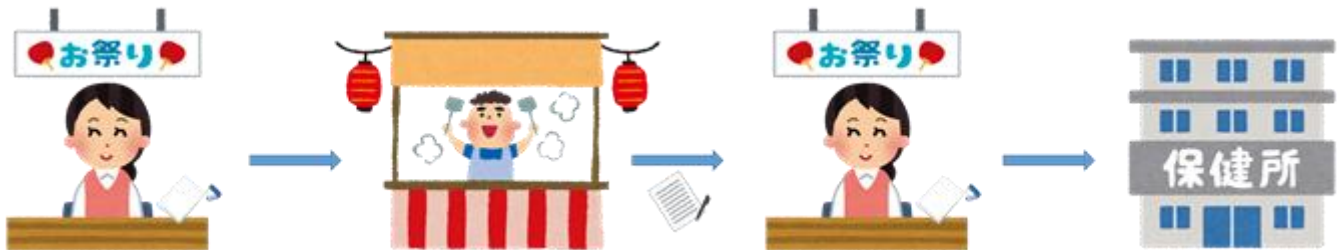
行事等で臨時的に食品を取り扱う皆様へ

～安全な食品を調理し、提供するために～

地域の催事、バザーなど臨時的に開催する行事において、食品を調理・提供する場合は、次の注意事項を守りましょう。

● 臨時出店の届出について（行事主催者が概ね 14 日前までに保健所へ相談・届出してください）

- ① 行事（催事、バザー等）の主催者の方…「臨時出店施設開設届」の「主催者用」に必要事項を記載し、「出店者用」の届を取りまとめた上で、保健所に提出してください。
- ② 食品を取扱うお店を出店（調理・販売）される方…「臨時出店施設開設届」の「出店者用」に必要事項を記載し、行事主催者の方に提出してください。



行事主催者（企画） → 調理・販売出店者 → 行事主催者（取りまとめ） → 保健所に相談・提出

● 提供する食品について

食品を現地で調理する場合

- ①調理の手順が簡単（材料を混合・加熱するだけなど）で、提供直前に食品の中心部を **75℃以上で1分間以上加熱したものを調理後すぐに提供**しましょう。（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある場合は85～90℃、90秒間以上）
※かき氷（市販の食品用氷を使用）、アイスクリームのディッシュアップ、カセット式（押し出し式）などのソフトクリーム、清涼飲料水及び酒類は、非加熱ですが提供しても差し支えありません。
- ②その場で飲食させ、持ち帰りはさせないようにしましょう。
- ③生もの（刺身、寿司、カットフルーツや浅漬けなどの野菜など）、生クリーム類（カスタードクリーム、バタークリームを含む）、生のフルーツや野菜を使用したジュースやスムージーなどの非加熱品、その他調理工程が複雑なものは提供しないようにしましょう。
- ④1店舗で調理する食品の品目数はなるべく少なくしましょう。

要注意！！食中毒などのリスクが高いと考えられる食品の一例

おにぎり、寿司、卵とじ丼、弁当、生もの（刺身、寿司、カットフルーツや浅漬けなどの野菜など）

冷やし麺（冷やし中華、冷やしうどん、ざるそば、冷麺、そうめんなど）

菓子類（きなこ餅、あん餅、おはぎ）、調理パン（サンドウィッチ、ハンバーガーなど）

生卵を使用するもの、粉末ミックスを使用するソフトクリーム、生クリーム類（カスタードクリーム、バタークリームを含む）を使用するもの、生のフルーツや野菜を使用したジュースやスムージー

既製品を販売する場合

市販の食品（既製品）を販売する場合は、食品営業許可又は営業届出施設で、製造・加工され、適正な食品表示がされたものを取り扱い、食品表示の保存方法に従って、適切に保管しましょう。

● 食品の取り扱いについて

- ①前日に、調理や原材料の仕込みは行わないようにしましょう。また、調理したものや原材料は、次の日に持ち越さないようにしましょう。
- ②大量の水の使用を必要とするものの調理や、野菜のカットなどの原材料の仕込みは、営業許可施設又は公民館など調理設備の整った施設で行い、自宅や出店する現地では行わないようにしましょう。
- ③仕込みが終わった食材や保存温度が定められている食品は、温度計が付いた冷蔵庫、冷凍庫又は保冷剤を入れたクーラーボックスなどでしっかり冷やしましょう。

④かき氷、アイスクリーム、ソフトクリームを取り扱う際は、洗浄消毒した清潔な機械・器具を使いましょう。

⑤使い捨て食器を使用しましょう。また、客が使用した食器は適切に処理しましょう。

● 衛生管理について

①体調不良（嘔吐や吐き気、下痢、腹痛等）や、手や指に傷がある場合、検便などで食中毒の原因となる細菌やウイルスが検出された場合は、**食品の調理・提供は行わないでください！**

②爪を短く切り、指輪、腕時計などのアクセサリーは外し、エプロンなどの清潔な衣類を着用しましょう。

③手指が汚染された場合（生肉を触った、食品以外を触ったなど）や、トイレの後には、せっけん液で手をよく洗い、アルコールスプレーで手をよく消毒しましょう。

④必要に応じて使い捨て手袋を使用しましょう。

⑤調理器具、包丁、まな板、フキンなどの調理で使うものは、台所用洗剤で洗浄し、アルコールや次亜塩素酸ナトリウム（台所用漂白剤など）で十分に殺菌しましょう。

● その他、気を付けていただきたいこと

・調理した食品をメニューごとに50g以上別々のポリ袋に入れ、冷凍庫で2週間保存しておきましょう。

・調理を行う人とお金の受け渡しを行う人は分けることをおすすめします。

・露店や移動販売車の食品営業許可を取得した者が出店する場合は、この届出は必要ありません。

（許可のある地域に限ります。また、行事主催者は営業許可証を確認するようにしてください。）

重要！食中毒を起こさないために守ってほしいこと！

十分な手洗いで菌をつけない：せっけん液で手をよく洗い、アルコールスプレーで手をよく消毒しましょう。

低温保存で菌をふやさない：温度計が付いた冷蔵庫、冷凍庫又は保冷剤を入れたクーラーボックスなどでしっかり冷やしましょう。（保存基準が定められている食品例：食肉、牛乳など→10℃以下、冷凍食品→-15℃以下）

十分な加熱で菌をやっつける：提供直前に食品の中心部を **75℃以上で1分間以上加熱したもの**を提供しましょう（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある場合は85～90℃、90秒間以上）

(例)施設設備の構造(配置図)

器具洗浄や手洗いのできる水道、または蛇口とふたがついたタンクに水道水を入れて、いつでも水が使えるようにしておきましょう。また、排水タンクなどの容器も用意しましょう。

屋根があり、掃除がしやすい施設であって、その下にすべての設備を配置しましょう。また、施設の側面・背面にも、ついたてやシートの設置をおすすめします。

手洗いのせっけん液、手指を消毒するアルコールスプレーなどを用意しましょう。

洗浄設備

冷蔵設備
(クーラーボックス)

保管設備
(プラスチックケースなど)

冷蔵庫、冷凍庫、又は保冷剤入りのクーラーボックスを用意し、温度計をつけましょう。

食品及び容器包装を入れる保管ケースなどを用意しましょう。

廃棄物
容器
(ゴミ箱)

焼き台

販売台

調理で出たごみを入れるためのゴミ箱を用意しましょう。

調理を行うテント内やその周辺に不衛生なものが無いことを確認しましょう。

提供後、下痢・腹痛・嘔吐などの体調不良の情報があった場合は、直ちに保健所に連絡してください。

〒737-0811 広島県呉市西中央一丁目3-25

広島県西部保健所呉支所 衛生環境課 電話 0823-22-5400 内線 (2424)

※ この資料は、食品衛生法に基づく「営業」を対象とするものではありませんが、臨時的に食品を調理・提供する皆様は「食中毒事故」を起こさないために、守っていただきたい内容です。ご理解をお願いします。

令和4年11月広島県作成