

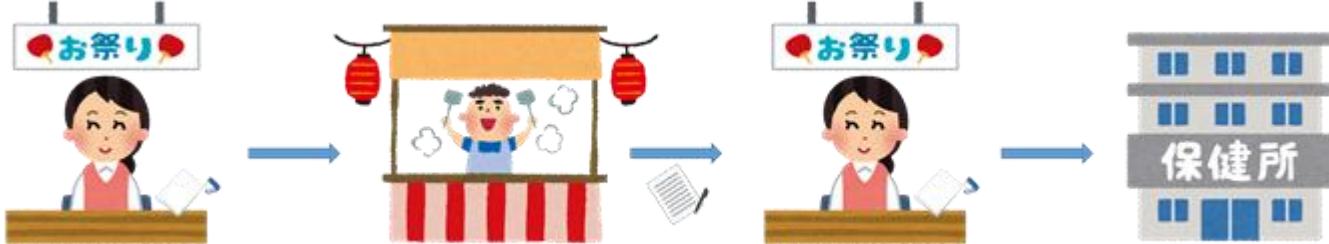
行事等で臨時に食品を取り扱う皆様へ

～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 食品を取り扱うお店を出店（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°C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°C、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。

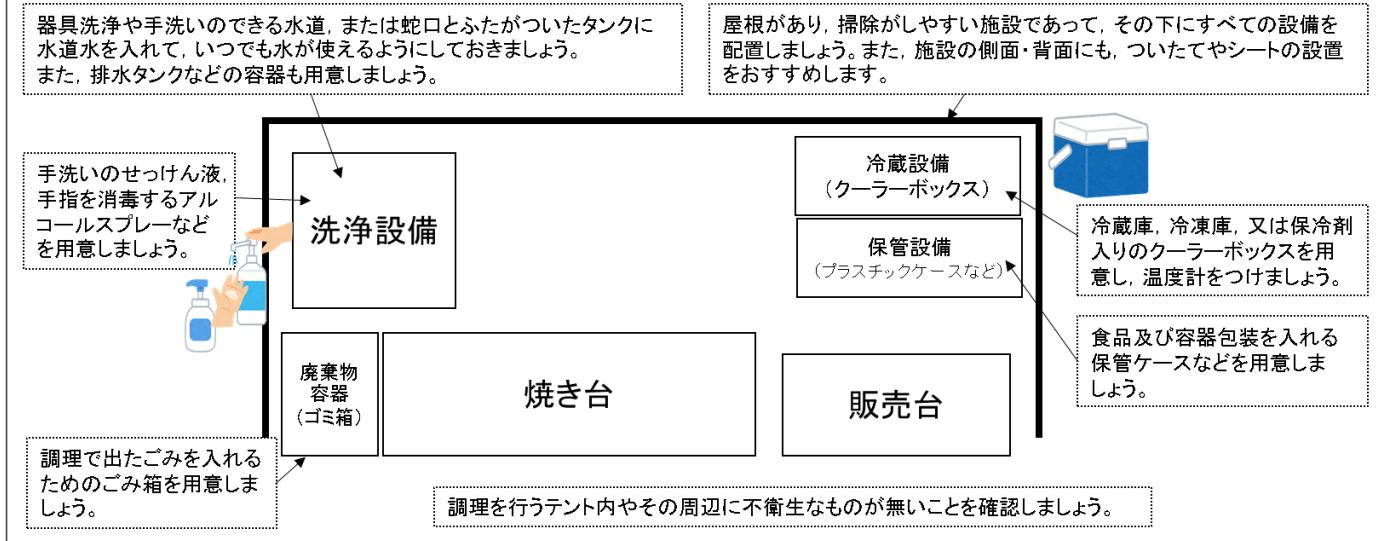
● その他、気を付けていただきたいこと

- ・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°C以下、冷凍食品→-15°C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°C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°C、90秒間以上）

（例）施設設備の構造（配置図）



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。

〒738-0004 広島県廿日市市桜尾二丁目2-68
広島県西部保健所 生活衛生課 電話 (0829) 32-1181

※ 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、臨時に食品を調理・提供する皆様が「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）

臨時出店に関する取扱ガイドライン（抜粋）

1 目的

本ガイドラインは、食品の安全性の確保のために、「業に該当しない食品の提供を行う者」が、公衆衛生の見地から必要な知識を習得し、自主的な衛生管理を推進することで、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって県民の健康の保護を図ることを目的とする。

2 本ガイドラインの対象者について

本ガイドラインの対象は別表1の「業に該当しない食品の提供を行う者」のうち、「臨時出店」に該当する者である。

なお、「業に該当する食品の提供を行う者」については、本ガイドラインの対象には該当せず、食品衛生法の営業許可を受ける、または営業届出を行うこと。

3 取扱食品に関する事項

(1) 調理・加工し提供する場合

提供食品の作業工程を詳細に確認し、食中毒等健康被害発生のリスクを低減すること。

なお、リスク低減対策の一例は次のとおり。

ア 提供する食品は、簡易な調理・加工であること。

イ 提供する食品は、客への提供直前に加熱調理（食品の中心部を75℃以上で1分間以上）したものであること。

ただし、かき氷、アイスクリーム、ソフトクリーム、清涼飲料水及び酒類を除く。

ウ 生もの（刺身、寿司、カット生果実及び生野菜等）、生クリーム（カスタードクリーム、バタークリーム）、生の果実、野菜等を使用したジュース類（フレッシュジュース、スムージー等）を提供しないこと。

エ 前日に調理を行わないこと。

また、調理・加工後は、速やかにその場で喫食させ、持ち帰りはさせないこと。

調理・加工した食品は、当日中に提供することとし、翌日以降に提供しないこと。

（原材料として使用することを含む）

オ 野菜のカット等原材料の細切等の仕込みは、食品衛生法の営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設で行い、自宅や臨時開設場所で行わないこと。

カ 仕込みが終わった材料は、使用（調理）直前まで冷蔵する等衛生的に保管すること。

キ かき氷には、飲用氷を使用すること。

ク かき氷、アイスクリーム、ソフトクリームを取扱う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、衛生的な器具を用いて盛付けること。

ケ 調理・加工に多量の水の使用を必要とするものは、営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設で、かつ、調理に必要な水が確保できる場所で行うこと。

コ 1施設で取扱う品目は、多岐にわたらないこと。

(2) 食品を販売する場合

ア 加工食品は、営業許可及び届出施設で製造又は加工されたものであること。

イ 適正な表示が行われていること。

ウ 保存基準が定められている食品は、保存温度が確認できる冷蔵庫、冷凍庫又は保冷設備（クーラーボックス等）に保管し、保存基準を遵守して、販売すること。

4 施設に関する事項

衛生上の危害の発生を防止するため、次の事項に留意すること。

(1) 屋根を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができる構造であること。

なお、側面及び背面に衝立、テント等があることが望ましい。

(2) 食品を調理し又は加工する場所は、衛生上支障のない場所であること。

(3) 施設の付近に、水道等給水設備があること。

なお、水道によらない場合は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水を使用し、蛇口及びふた付きの容器に入れ使用すること。

- (4) 施設の付近に、器具類の洗浄及び手洗いができる給水設備等を備えること。
- (5) 排水設備があること（排水容器による対応でも可能とする。）。
- (6) 必要に応じ、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備、冷凍設備または保冷設備（クーラーボックス等）を備えること。
- (7) 必要に応じ、食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる設備を備えること。
- (8) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するため、廃棄物容器を備えること。
- (9) 手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

5 衛生管理に関する事項

衛生上の危害の発生を防止するため、次の事項に留意すること。

- (1) 出店場所における調理、加工及び販売の行為は全て施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取扱うこと。
- (3) 手指の洗浄消毒設備は、消毒液及びせっけんを備えて、使用できる状態にしておくこと。
- (4) 従事者は、作業前、作業中必要が生じたとき及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、必要に応じて使い捨て衛生手袋を着用すること。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 食器類は、原則として使い捨て容器とし、客が使用した食器等の処理については、臨時出店者の責任で適切に行うこと。
- (7) 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- (8) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (9) 手指に化膿創等の傷がある者は、調理作業に従事しないこと。
- (10) 食中毒様の症状を呈したとき又は食中毒の原因となる病原体を保有していることが判明したときは、調理作業に従事しないこと。

6 その他

- (1) 健康被害発生のリスクが高いと考えられる食品例は、別表2のとおり。
- (2) 万一喫食者等に、下痢・腹痛・嘔吐などの症状がある旨の情報を入手した場合、異常が見られた場合又はその恐れがある場合は、速やかに保健所に連絡すること。
- (3) 臨時出店の届出については、行事の主催者が、臨時出店の出店内容を取りまとめ、あらかじめ、行事の開催地を管轄する保健所長に対し、開催日の概ね14日前までに相談すること。

別表2 臨時出店で提供する場合、食中毒等健康被害発生のリスクが高いと考えられる品目例

分類	品 目 例	理 由
米飯類	おむすび、 巻き寿司、にぎり寿司、ちらし寿司、 いなり寿司 卵とじ丼 弁当	加熱後の成形行為がある。 生ものの提供が含まれる。 加熱不足による食中毒の蓋然性が高い。 調理工程が複雑である。
生もの	刺身、生牡蠣（加熱調理品は除く。）	生ものの提供
めん類	冷やし中華、冷やしうどん、ざるそば、冷麺、そうめん	加熱調理後、冷却等の工程がある。 冷却に多量の水を使用する。
菓子類	きなこ餅、あん餅、おはぎ、 クレープ（生クリームをサンドするもの）	加熱調理後の加工工程がある。 生クリームの使用がある。
調理パン	サンドウィッチ、ハンバーガー類（パンに、 熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）	調理工程が複雑である。
その他	生卵を使用するミルクセーキ、自家調整したカスタードクリームを使用したもの、 粉末ミックスを使用するソフトクリーム パフェ フレッシュジュース、スムージー（生の果実、野菜等使用） 浅漬け（冷やしきゅうり等）	加熱調理工程がない。 加熱不足による食中毒の蓋然性が高い。 調理工程が複雑である。