# イベント・臨時店舗での衛生管理チェックポイント

## 計画段階

☐ 取扱品目（メニュー）は安全に提供できる品目にする

取り扱いを認めない食品

× 直前に加熱しないまま提供する食品（アイス・ドリンク類を除く）
× 加熱後に具材を挟む行為や、加工成型、トッピング等を行うもの
× 冷却に多量の水を使うもの
× その他、衛生上危害があるもの

| 分類 | 取り扱いを認めない品目例 |
|---|---|
| 米飯類 | おむすび、寿司 |
| 麺類 | 冷やし中華 |
| 菓子類 | あん餅、きな粉餅、クレープ（生クリームをサンド） |
| 調理パン | サンドイッチ、ハンバーガー |
| その他 | 刺身、生クリーム（既製品除く） |



取り扱いができる品目や条件付きで取り扱いができる品目、取扱条件については、「臨時店舗や地域活動等での食品の提供について」の別紙2、3を参照。
※不明な場合は相談してください

広島市HP

☐ 原材料の仕込みは、許可施設等の衛生的な場所で行う

☐ 当日の出店場所は、次の取扱条件を満たした設備を確保する

☐ 施設には屋根を設置し、三方をテントなどで区画すること（※よくある質問を参照）
☐ 食品を取り扱う場所は、地面または床面から70cm以上の高さがあること
☐ 給排水設備（場所）があること
☐ 手洗い設備（場所）や消毒設備があること
☐ 冷蔵・冷凍保存が必要な食品を扱う場合は、冷蔵・冷凍の保管設備があること

## 出店前（原材料の仕入れ）

☐ 仕入れた原材料や製品の品質、鮮度、表示を点検する

☐ 肉や魚介類は必要な大きさにカットされたものを仕入れる

☐ あらかじめ加熱済みの食品を仕入れる

問い合わせ先：広島市保健所食品指導課（中区富士見町11−27）
電話：082-241-7404 FAX：082-241-2567

（R-26-1）

# 仕込み（当日）

NG

下痢・腹痛などの症状がある人、
手指に傷がある人は、仕込みや調理に従事しない
※家族に同様の症状がある人も調理しない



☐ 原材料の仕込みや食品の調理は、食品を提供する当日に行う

・仕込みは許可施設等の清潔な場所で、
加熱調理は施設内で、
いずれも出店当日に行う



・事前に調理した食品は提供できません
※一部の許可施設では可能な場合もあります

☐ 使い捨て手袋を使用し、清潔な作業衣で仕込みや調理に従事する
※一度はずした使い捨て手袋は再利用せず、新しいものを使用する

☐ 仕込みや調理の前、トイレの後、使い捨て手袋の交換後は、
必ず石けんを使ってしっかり手洗いを行う



☐ 調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、
塩素系漂白剤や熱湯で消毒する

☐ 原材料の解凍は冷蔵庫内で行い、当日中に使い切る

☐ 生肉や生魚を扱う包丁やまな板は専用とし、
他の食品用と使い分ける



☐ 肉、魚、卵に触れた調理器具や手はしっかり洗浄・消毒する

☐ 清潔な水（水道水）を使用する

☐ 仕込みをした原材料は、個別に蓋付き容器やビニール袋に入れて
保管する

☐ 原材料は、事前に冷却した温度計付きのクーラーボックス等に入れ、
温度管理をして持ち込む

## 調理（当日）

- NG 下痢・腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は従事しない
- NG 調理は提供直前に行い、前日調理や作り置きをしない
- NG 出店場所で食品のカットやスライス等の仕込み作業は行わない
- NG 生ものの提供や、加熱後の成型、トッピング、挟む行為は行わない
- NG 卵は割り置きしない
- NG 調理したものや残った原材料は翌日以降に持ち越さない

- ☐ 業務につく前、トイレの後、作業の前後、使い捨て手袋の交換後は、必ず石けんで手洗いを行う
- ☐ 調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する
- ☐ 清潔な水（水道水）を使用する
- ☐ 冷凍・冷蔵保存の原材料は、必ず冷蔵・冷凍庫やクーラーボックスで保存し、解凍は冷蔵庫で行う。食品を直射日光にさらさない！
- ☐ 加熱調理は、中心部までしっかり加熱する
- ☐ 使い捨ての容器で提供する

## 弁当や菓子類の販売は

- ☐ 弁当は「飲食店営業三類」または「（新法）飲食店営業（自ら販売に限る）」または「（新法）そうざい製造業」の許可施設が調理したものを、
  菓子類は「菓子製造業」の許可施設が調理したものを仕入れる
- ☐ 直射日光を避け、冷所で保管する（大量の仕入れ・陳列はNG）
- ☐ 持ち帰りは避け、早めに食べてもらうよう販売する
- ☐ 消費期限等、適正な食品表示がされたものを仕入れ・販売する

# 臨時店舗に関するよくある質問

**Q** 臨時店舗の届出はいつまでに出したらいいですか？

**A** 仕入れの変更が可能な時期（約10日前）までに提出してください。大規模なイベントは1カ月～2週間前までに提出してください。

**Q** 仕込場所は、自宅や公民館でもいいですか？

**A** 食材の仕込みは、許可施設や公民館等の衛生的な場所で行ってください。自宅での仕込みはやめましょう。

**Q** ドリンクを注ぐだけであれば臨時店舗の届出は不要ですか？

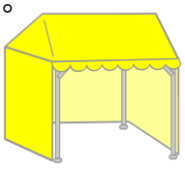
**A** ドリンクを注ぐ行為も「調理」に該当するため、臨時店舗の届出が必要です。

**Q** 現場で加熱した食材をパンなどに挟みたいのですが。

**A** サンドイッチやホットドッグなど、食材を挟む行為は食中毒のリスクが高いため臨時店舗の届出では行えません。同様に、現場で食材のカットや串刺し行為も原則行えません。

**Q** 出店時の「三方を隔壁で区画する（三方囲い）」とは何ですか？隔壁はブルーシートでもOK？

**A** 屋根があり、側壁の三方向が囲われた状態をいいます。隔壁はブルーシートやビニールカーテンでも問題ありません。



**Q** 別の店で作ったお菓子を仕入れ、小分けして販売していいですか？

**A** 現場で食品の小分けは行わないでください（アイスやドリンクを除く）。菓子の販売では、菓子製造業の許可施設でつくられたものを仕入れ、小分けせず販売してください。

**Q** 「飲食店営業」の許可がある店でつくった弁当や菓子を仕入れて販売してもいいですか？

**A** 弁当は**「飲食店営業三類」または「新法※の飲食店営業（自ら販売に限る）」**または**「新法※のそうざい製造業」**の許可施設から仕入れたものに限ります。
旧法の飲食店営業一類で調理した弁当は販売できません。

※令和3年6月1日以降の改正食品衛生法に基づく許可

**仕入先が取得している許可に注意！**

| 取得許可 | できること◎ | 弁当の卸し | 菓子の卸し |
|---|---|---|---|
| 飲食店営業一類 | 現場で注文を受けての調理 | × | × |
| 飲食店営業三類 | 弁当やサンドイッチの卸し | ○ | × |
| 飲食店営業（新法） | 現場で注文を受けての調理 | ×※1 | × |
| そうざい製造業（新法） | そうざい半製品、弁当の製造 | ○ | × |
| 惣菜製造業（旧法） | 惣菜の製造 | × | × |
| 菓子製造業 | パン、菓子の卸し | ×※2 | ○ |

※1 営業者が自ら販売する場合は可
※2 新法の菓子製造業は、サンドイッチの卸しは可

**Q** 臨時店舗で冷凍の枝豆を解凍して提供してもいいですか？

**A** 加熱工程のない食品は食中毒のリスクが高いため、臨時営業の届出では取り扱いできません（アイスやドリンクを除く）。