

イベント・臨時営業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

仕込み（当日）



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

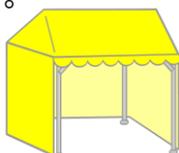
サンドイッチやホットドッグなど、食
材を挟む行為は食中毒のリスクが
高いため臨時店舗の届出では行
えません。同様に、現場で食材の
カットや串刺し行為も原則行えま
せん。

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
れたものに限りです。
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）。