# 臨時店舗や地域活動等での食品の提供について

イベントやお祭り等で食品を調理又は販売する場合は、保健所への届出が必要となりますので、「臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の提出をお願いします。

【届出対象者】

・　食品等事業者が、観光イベント、物産展、祭り、縁日、フリーマーケットなどに出店する場合

次の場合も、上記に準じて届出をお願いします。

・　自治会、公民館等が主催する地域活動や祭りにおいて、食品を調理又は販売する場合
・　保育園、学校等が行う運動会や学園祭、バザー等の行事で、食品を調理又は販売する場合

【届出条件】

次のすべてを満たしていること。

①　同一場所で年間３日以内の出店であること。
②　調理を行う場合は、調理を行う場合の取扱条件（別紙１）及び取扱品目（別紙２）を満たしていること。
③　販売を行う場合は、販売を行う場合の取扱条件及び取扱品目（別紙３）を満たしていること。

【留意事項】

・　届出者名、連絡先、臨時店舗の住所、出店期間、臨時店舗見取図〔設備の配置図（個別ブース内設備,会場全体)〕、取扱品目、調理の有無、仕入先又は製造者等の記入が必要です。
・　届出は、原則としてイベント等の主催者又は出店団体の代表者がとりまとめて、一括して提出してください。
・　実施期間が３日を越える場合や取扱いを認めていない品目（別紙２の３）の取扱いがある場合は、「営臨時店舗の出店に伴う食品取扱届」の提出では出店できませんので、営業許可の取得をご検討ください。

［問合せ先］
広島市保健所食品指導課　（広島市中区富士見町１１－２７）
電　話：（０８２）２４１－７４０４
ＦＡＸ：（０８２）２４１－２５６７

別紙１

【調理を行う場合の取扱条件】

１　提供は加熱調理品に限り（アイス類、ドリンク類を除く）、生ものの提供や、加熱後の加工成型は行わないこと。アイス類、ドリンク類を取扱う場合は、器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。

２　原材料のカット、串刺し等の仕込み行為は行わず、簡易な調理のみを行うこと。

３　取扱いを認める品目又は条件付きで取扱いを認める品目であること。（別紙２参照）

４　次の設備を満たすこと。

⑴　施設は、屋根を設置して、三方を隔壁等により区画すること。

⑵　食品を調理し、又は加工する箇所は、地面又は床面から７０ｃｍ以上の高さがあること。

⑶　給水設備（場所）があること。

⑷　食器、器具類の洗浄設備（場所）及び殺菌設備があること。

⑸　手指の洗浄設備（場所）及び消毒設備があること。

⑹　衛生上支障がない構造の排水設備があること。

⑺　衛生的に処理ができる廃棄物処理設備があること。

⑻　食品又は器具を保管する衛生的な設備があること。

⑼　必要に応じて冷蔵又は冷凍設備があること。

５　次の注意事項を遵守すること。

⑴　原材料又は製品の仕入れに当っては、品質、鮮度及び表示について点検を行うこと。

⑵　調理は、全て施設内で行うこと。

⑶　調理は、原則として提供直前に行うこと。

⑷　原材料又は製品は、食品の種類に応じて適切な温度で保管すること。

⑸　原材料を解凍する場合は衛生的に行い、当日使い切りとすること。

⑹　食品、器具及び容器包装は、衛生的に取扱うこと。

⑺　従事者は、食品を取扱う前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。

⑻　従事者は下痢・発熱の症状があった時、手指に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと。

⑼　施設、設備及び施設周辺は、衛生上支障ないよう清潔に保つこと。

⑽　食器類は原則として使い捨て容器とし、持ち帰りが出来ないものであること。

別紙２

【調理の品目例】

Ⅰ　取扱いを認める品目例

| 分　　類 | 取　扱　条　件 | 品　目　例 |
|---|---|---|
| 煮物類 | 事前に仕込んだ具材を、その場で煮込む。 | おでん、豚汁 |
| 焼き物 | 事前に仕込んだ具材を、その場で焼く。 | 焼き鳥、いか焼、焼かき |
| お好み焼類 | 事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を混ぜ合わせて焼く。 | お好み焼、たこ焼、ピザ |
| めん類 | 事前に仕込んだ麺、具材と、その場で加熱調理したものを調製する。 | うどん、そば等の最終加熱がある麺類 |
| 揚げ物 | 事前に仕込んだ具材を、その場で調製した生地等をつけて揚げる。 | 唐揚げ、フライドポテト、コロッケ |
| アイス類 | 事前に調製された材料を、その場で小分け等の簡易な加工をする。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。 | アイスクリーム、ソフトクリーム、かき氷 |
| 焼菓子類 | 事前に仕込んだ具材と、その場で調製した生地を焼く。 | たい焼き、ベビーカステラ、焼餅、クレープ（生クリームをサンドするものを除く） |
| 蒸し物類 | 事前に仕込んだ具材を、その場で蒸す。 | 蒸し饅頭、ちまき、シュウマイ |
| 揚げ菓子類 | 事前に仕込んだ具材を、その場で揚げる。 | ドーナツ、フライケーキ |
| 餅・団子類 | その場で蒸す、焼く。又は、これに簡易な加工を行う。 | 平餅、みたらし団子、いが餅 |
| あめ菓子類 | 事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。 | 綿菓子、べっこう飴、果実飴 |
| ドリンク類 | 既製品については、コップに小分けする。生ジュース、スムージーについては、事前に調製された原材料に、その場で簡易な加工を行う。器具類、手指等からの汚染防止措置がとられていること。 | 清涼飲料水、酒類、生ジュース、スムージー |
| レトルト食品<br>冷凍食品 | 加熱調理後、手を加えず提供し、その場で喫食させる。 | 各種食品 |
| 米飯類 | その場で炊飯及び具材の加熱調理を行い、熱い状態で提供し、その場で喫食させる。 | カレーライス、焼飯、炊き込み御飯 |
| ドッグ類 | その場で焼く、又は揚げる。 | アメリカンドッグ、フレンチドッグ |
| その他 | 事前に仕込んだ具材に、その場で簡易な加工を行う。 | 果実チョコ |

この表における「事前に仕込んだ具材」とは、カットや串刺し等の仕込みがあらかじめ行われた具材を仕入れて使用することを想定しているが、やむを得ず出店者自らが仕込みを行う場合は、営業許可施設又は公民館・学校の調理室等、衛生的な施設において実施すること。

2　条件付きで取扱いを認める品目例

| 分　類 | 品目例 | 取扱いを認める条件 |
|---|---|---|
| 米飯類 | 肉巻きおにぎり | ⑴　冷凍食品の再加熱に限る<br>⑵　１回当たりの解凍については最小限の個数とし、再凍結はしないこと。加熱後の長時間の保存や翌日に再使用する等の行為は行わないこと。<br>⑶　トッピングの調理は、トッピング後に加熱調理するものに限ることとし、生ものや挟む行為は不可とする。<br>⑷　販売に当たって使用する包装については、おにぎりを簡易に包む形態に限り、持ち帰りができないものにすること。<br>⑸　届出の際に冷凍食品に関する資料（表示の切りぬき、写し等）を添付すること。 |
| めん類 | つけ麺<br>冷麺<br>ざるそば | ⑴　専用の冷却設備（シンク）があること。<br>⑵　麺の冷却のために、上水道に直結する等、飲用適の水が十分に確保できること。<br>⑶　専用の手指の洗浄・殺菌設備があること。<br>⑷　冷却後の食品を衛生的に保管できる設備があること。 |
| その他 | 浅漬け類（冷やしきゅうり等) | 【原材料等の取扱いについて】<br>⑴　原材料の洗浄は、飲用適の水を用いて流水で十分に洗浄すること。<br>⑵　原材料は、次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。<br>①　次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/l で 10 分間又は 200mg/l で 5 分間）等の消毒液で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いすること。<br>②　75℃で１分間の加熱、又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌すること。<br>⑶　半製品の保管及び漬込み並びに製品が販売されるまでの間は、低温（10℃以下）で管理すること。<br>⑷　漬込み液は、その都度交換すること。また、漬込みに用いる器具・容器は、十分に洗浄、消毒を行うこと。<br>【食品取扱者等の衛生管理について】<br>⑴　次の場合には、必ず流水・石けんによる手洗いを行うこと。<br>①　作業開始前及び用便後<br>②　食品に直接触れる作業にあたる直前<br>⑵下痢や腹痛等の症状を呈する者は、食品取扱作業に従事しないこと。 |

3　取扱いを認めない品目例

| 分　　類 | 品　　目　　例 | 取扱いを認めない食品の基準 |
|---|---|---|
| 米　飯　類 | おむすび、巻寿司、にぎり寿司 | ⑴　未加熱のまま提供するもの。<br>⑵　加熱後に、成型及び具材をはさむ、トッピング等の処理があり、簡易な調理とは認められないもの。<br>⑶　冷却に多量の水を使用するもの。<br>⑷　その他、衛生上の危害が認められるもの。 |
| め　ん　類 | 冷やし中華 | |
| 菓　子　類 | あん餅、きな粉餅、クレープ（焼成後に生クリーム等をサンドするもの） | |
| 調理パン | サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ | |
| そ　の　他 | 生卵を使用するミルクセーキ、粉末ミックスを使用するソフトクリーム、刺身、生クリーム（既製品除く） | |

別紙３

【販売を行う場合の取扱条件】

１　加工済食品は、許可施設で製造又は加工された製品を仕入れて販売すること。

２　食品のカット、スライス等の加工及び小分けは行わないこと。

３　販売品目例及び販売に係る注意事項は次のとおりとする。

| 品　目　例 | 注　　意　　事　　項 |
|---|---|
| 牛乳、乳製品、清涼飲料水、弁当、調理パン、食肉製品、魚介加工品、レトルト食品、鮮魚介類、食肉、菓子類、びん詰食品、缶詰、果物、野菜 | ⑴　果物、野菜及び未処理の魚以外は、容器包装に入れられたものであること。<br>⑵　適正に表示されていることを確認して販売すること。<br>⑶　保存基準が定められている食品は、温度計を設置した冷蔵又は冷凍庫に保管し、基準を遵守すること。<br>⑷　その他、食品に応じて、適切な保存温度で保管して販売すること。 |