

食品販売等臨時出店の主催者の方へ

宇和島保健所 生活衛生課 食品監視グループ

主催者は、食品衛生に関する自主管理を徹底し、食品による事故防止に努めてください。

○食品の取り扱い上の注意事項

- ✓ 食中毒予防の基本は、「菌をつけない(清潔にする)」・「菌を増やさない(迅速・冷蔵)」・「菌を殺す(加熱)」の3点です。
- ✓ 食品(原材料・製品)の保管は適正な温度で管理してください。
- ✓ 食中毒の原因となる菌やウイルスを付けることを防止するため、食品を素手で扱うことはやめましょう。
- ✓ 簡易な施設での調理・提供となるため、取り扱う食品の品目と調理工程をできるだけ少なくしましょう。
- ✓ 同じ施設で加熱食品と加熱しない食品の調理・提供を避けましょう。
- ✓ 加熱調理後は、持ち帰らせず、出来るだけ早く食べるようにしましょう。
- ✓ 前日の調理は行わないでください。
- ✓ 体調不良の人(発熱・下痢等の症状がある人)は食品の製造・加工に従事しないでください。

※取り扱う食品ごとの注意事項は別表のとおり

○臨時出店で取り扱うべきでない食品および販売等ができない食品

臨時出店においては屋外にテントなどの簡易な施設を設けて食品を提供する場合、施設設備が不十分・異物が混入しやすい・食品の温度管理が困難など、一般的な屋内施設に比べ食品衛生上の問題が生じやすくなります。十分な衛生管理ができない食品の提供や行為は控えてください。



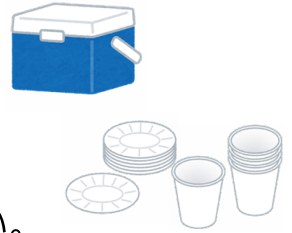
※取り扱うべきでない食品・行為および販売ができない食品は別表のとおり

○調理・加工施設の構造

- ✓ 屋外の施設は、テント、プレハブ等で、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分が、区画されるようにしてください。(3方囲いなど)
- ✓ 屋外の施設の床面は、コンクリート等で舗装されている場合以外は、すのこ、床板等を備え、土、ほこり等が飛散しない構造としてください。
- ✓ 臨時出店の施設で販売のみを行う食品を催事等が行われる場所以外の場所であらかじめ調理・加工する場合には、食品衛生法による営業許可を受けた施設としてください。(催事等の趣旨からこれにより難しい場合にも、臨時的施設は避け、公民館、家庭の調理場等恒久的施設で行うようにしてください。)

○設備・備品

- ✓ 冷蔵が必要な一時加工した原材料及び食品等を保管・陳列するための十分な容量の冷蔵施設を設置しましょう。
- ✓ 食器および容器包装などは、使い捨てのものを使用しましょう。
- ✓ 必要に応じて調理・加工器具を洗浄できる設備を備えてください。



○使用水

- ✓ 使用する水は水道水とします。やむを得ず水道水以外の水を使用する場合は、水質検査等により安全を確認したものを使用しなければなりません。
- ✓ 給水は蛇口を装備し、流水式とします。

○手洗い

- ✓ 催事会場内の使用に便利な場所に、適当な数の食品取扱者の使用する流水式手洗い設備を設け、液体せっけん、消毒液及び使い捨てペーパータオル等を設置しましょう
- ✓ 各施設にも同様の流水式手洗いを設置しましょう。設置が困難な場合には、手指の消毒スプレー、消毒槽等を設置してください。



○服装等

- ✓ 食品を取り扱う人は清潔な服装とし、帽子(髪おおい等)を着用しましょう。
- ✓ 食品に直接接触する作業に従事する人は、使い捨て手袋やマスクを着用し、必要に応じて交換しましょう。

○検便

主催者等は、食品取扱者が食中毒菌等消化器系感染症の病原菌を保菌していないことを確認するため、必要に応じて検便を実施するなどして、食品取扱者の健康を確認し、下痢などの体調不良者は従事しないようにしてください。

○食品表示

あらかじめ包装して販売する調理・加工食品は食品表示基準の規定に準じた表示をしなければなりません。



○廃棄物

食品の調理加工くず、食べ残し、使用済み容器包装等の廃棄物は、食品の取扱い量に応じた廃棄物容器を設置して収納、適正に処理しましょう。

【問い合わせ先】 愛媛県宇和島保健所 生活衛生課 食品監視グループ
TEL:0895-28-6108
FAX:0895-224-6806

☆取り扱う食品ごとの注意事項

食品販売等臨時出店の主催者の方へ（別表）

調理加工して販売するもの	分類		例	原則	個別の注意事項	
	加熱する食品	焼物	焼き鳥、焼き串、焼き貝、イカ焼き、焼魚、焼き餃子、シビエ肉串	・ 中心部までしっかりと火を通し、すべての食材に火が通っていることを確認する ・ 事前に仕込みをする場合は、冷蔵保管する ・ 加熱した後は素手で食品に触れない	・ シビエ肉（猪肉、鹿肉等）を使用する場合、愛媛県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに沿って届出施設で加工された肉を使用し、調理・提供すること	
		煮物	煮込み、おでん、豚汁、けんちん汁等		・ タネ、生地は事前に清潔な恒久施設等で製造されたものを用いること ・ バッター液に卵を使用している場合、冷蔵すること	
		お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き		・ 事前に仕込みを行い、蒸す・茹でだけの簡単な調理のみを行うこと	
		ピザ類	ピザ、タコス		・ うどん等のめん類をゆでる場合は調理時にゆでる（ゆで置きしない）	
		蒸し・茹で物	じゃがバター、蒸し餃子、しゅうまい、ふかし芋、中華まん		・ 揚げ油は出来るだけ新しいものを使用し、適宜交換する	
		焼きそば類	焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ			
		揚げ物	フライドポテト、フライドチキン、串カツ、じゃこ天（既製品をあげて提供）		・ 揚げ油は出来るだけ新しいものを使用し、適宜交換する	
		焼菓子	今川焼、焼き餅、ヘビーカステラ			
		揚げ菓子	ドーナツ、大学芋		・ ルー・シチューは清潔な恒久施設等で当日調理すること ・ 提供まで時間が空く場合は、容器に小分けし冷蔵庫で冷却・冷蔵し、提供前によく加熱すること ・ 残品を翌日に持ち越さないこと ・ 炊飯する場合は、65℃以上で保温するか、すぐに提供すること	
	カレー・シチュー類	カレーライス、シチュー、スープカレー				
	一部加熱する食品	めん類	ラーメン、うどん、そば	・ めん類は提供直前にゆでること ・ 汁、スープも十分に加熱して提供すること		
		ハンバーガー・ドッグ類	ハンバーガー、ホットドッグ	・ パン等に具材をはさむ際には、調理器具を使用するか手袋着用すること		
		クレープ類	クレープ	・ 果物等の具材は洗浄・消毒し、冷蔵保管する ・ バッター液に卵を使用している場合、冷蔵すること ※簡易な施設で衛生的な取り扱いができないため、生クリームは使用しない		
		フルーツ飴	りんご飴、イチゴ飴	・ 事前に仕込みを行い、簡単な加工のみを行う ・ 果物は洗浄・消毒し、冷蔵保管する		
	非加熱の食品	飲料（既製品のつぎ分けのみ）	ジュース、酒	・ 希釈する場合、飲料用水で希釈する ・ 水を入れる場合は食用水を使用する ・ 適切な温度で保管する		
		かき氷	かき氷	・ 食用の水を用いること ・ 水に触れる際には清潔な手袋使用すること ※簡易な施設で衛生的な取り扱いができないため、果物等を凍結させた氷及び果物等を含む氷は使用しない		
	食品の販売のみ		食品衛生法により保存基準が定められていない食品で容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜・果実等を除く。）	野菜・果実、魚介加工品、菓子、弁当、アイス（既製品）、レトルト食品（既製品）、缶詰（既製品）等	・ 保存温度に注意すること ・ 製造し、容器包装に入れて販売を行う場合は食品表示基準の規定に準じた食品表示が必要	

★取り扱うべきでない食品・行為と販売できない食品

分類		例	原則	個別の注意事項
衛生上、臨時出店の簡易な施設で取り扱うべきでない食品・行為	提供直前に加熱処理されない食品の調理	にぎり寿司、刺身、宇和島鯛めし、六宝、フレッシュジュース、スムージー、パフェ、冷麺、冷やしうどん 等	加熱処理されず、食中毒のリスクが高い食品のため、簡易な施設では取り扱うべきでない	臨時出店はイベントの主催者の責任で食品の提供を行うことになるため、事故のリスクが高い行為や衛生的な取り扱いができない食品の提供については、中止を検討すること
	鮮魚類の処理（内臓抜き・頭落とし・三枚おろし等） 枝肉の解体・食肉の細切	販売のための魚介類（マグロ、カツオ当）の解体・加工	原則、許可施設で行う行為	
	調理・加工する食品の一次処理・加工		臨時出店の簡易な施設では、簡単な調理工程しか衛生的に行えない。食品の一時処理・加工（仕込み）は恒久施設で行う	
	他所で調理、加工、製造された食品であって容器包装に入れられていないもの		※容器包装に入れられていても、食品表示基準の規定に準じた表示がないものは販売をしない	
販売することができない食品		食品衛生法により規格基準の定められた食品で該当する営業許可施設以外で製造・加工されたもの	※許可施設以外で製造されたアイス、レトルト食品、清涼飲料水、豆腐、冷凍食品、魚肉練り製品 等	法令に違反する可能性があるため、販売をしない