

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、飲用水を使用すること。

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。