

臨時出店届について

1 はじめに

縁日、バザー、文化祭等の行事において、一時的に食品を提供する場合は、事前に「臨時出店届」を保健所に提出してください。食中毒事故を防止するために、食品の取扱いには十分な注意が必要です。届出時に、食品衛生上必要な助言をさせていただきます。

2 届出について

保健所に1部提出するとともに、控えを1部保管してください。また、行事主催者等がとりまとめた上で提出してください。

3 取扱う食品について

(1) 調理をする場合

原則として、提供直前に加熱調理をする食品を取り扱ってください。特に、刺身・サンドイッチ・サラダ等の生ものは取扱いを避けてください。

<食品例>

分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼きとり、いか焼、焼とうもろこし
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼
茹物・蒸物類	じゃがバター
めん類	焼そば、うどん、そば、ラーメン
揚げ物類	フライドポテト
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ
焼菓子類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
アメ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
喫茶類	かき氷、甘酒、おしろこ、清涼飲料水
酒類	ビール、日本酒、焼酎
その他	果実チョコ、ポップコーン

(2) 完成品を提供する場合

原則として、あらかじめ容器包装に入れられたものを提供してください。また、適正な表示がされているか確認し、表示されている期限を守って取扱ってください。特に保存方法については、表示されている温度での保存を徹底してください。

4 食品の取扱いの注意事項について

(1) 食品の仕入れについて

食品や食材は、できるだけ新鮮なものを仕入れてください。また、適切な表示がされているか確認してください。

(2) 食品の保管について

要冷蔵品や冷凍食品は、必ず冷蔵庫や冷凍庫に保管してください。冷蔵庫などが使用できない場合は、氷などを入れたクーラーボックス等を活用してください。

(3) 食品の調理について

食材の仕込みは、出店場所ではなく、衛生的な調理・加工施設で行ってください。また、調理は飲食の直前に行い、前日の調理や作り置きはしないでください。

加熱調理の際は、中心部まで十分に火を通してください。

1つの店舗スペースで、複数の調理品を同時に扱うことは避けてください。

(4) 食品の提供について

食器（皿、コップ、箸など）は、なるべく使い捨てのものを使用してください。反復使用が可能な食器を使う場合は、事前に保健所にご相談下さい。

調理した食品は、すみやかに提供してください。また、提供する際に、できるだけ早く消費するように周知してください。

5 食品取扱い者の衛生管理について

(1) 食品に直接触れる作業をする人は、事前に検便（検査項目：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157 など）を実施し、結果が陰性であることを確認してください。また検査結果の写しを届に添付してください。

(2) 下痢、風邪等、体調に異常がある方や、手指に傷のある方は、食品の取扱いに携わらないでください。

(3) 食品を取扱う方は、爪を短く切り、作業前や用便後には消毒石鹸液で入念に手を洗ってください。また作業の切り替えごとに手洗いをを行うなど、十分な手洗いを励行してください。またアルコール等の消毒薬を補助的に活用してください。

(4) 食品を取扱う方は、清潔な衣類（白衣、帽子、マスクなど）や履物を着用してください。

(5) 調理・販売をする場所はよく消毒し、清潔な状態で使用してください。

(6) 包丁・まな板・ふきんなどはよく洗い、漂白剤などで消毒してから使用してください。

6 水の衛生管理について

水は食品の原材料として使用したり、洗浄に使用したりするため、事故防止の大切な要素です。したがって、衛生的に十分な量の水が供給される必要があります。

特に井戸水を使用する場合には、事前に水質検査を実施し、病原微生物などに汚染されていないことを確認してください。また検査結果の写しを届に添付してください。

7 その他

ア 保健所の指導を受けた場合は、必要に応じて速やかに改善を図ってください。

イ 食品取扱責任者を決めて、衛生面の管理を徹底してください。

ウ 食中毒が疑われる場合など、食品衛生に関する事故が発生したときには、速やかに保健所に連絡してください。

エ 行事終了後は、後片付けまで徹底してください。

<お問合せ先>

さいたま市保健所 食品衛生課

TEL : 048-840-2226

FAX : 048-840-2232