

臨時食品調理販売における注意事項

バザー等の催物において食品を取り扱う方は、以下の事項について注意をすること。また、「臨時食品調理販売届」は開催初日より概ね1週間前までに、保健所へ提出すること。

1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り等により、ゴミやほこり、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には、水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は、手洗い用として20L程度のコック（蛇口）付きのポリタンク等を設けること。
排水は、そのまま地面等に流さず、排水溝等に流す等、衛生的に処理すること。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石鹸、アルコール等の消毒薬を用意すること。
- (4) ゴミ箱を用意すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵設備、温度計を用意すること。

2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）は、食品を提供する当日に、衛生的な施設で行うこと。
- (3) 食品を一時保存する場合は、食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
また、地面に直接食材を置かないこと。
- (4) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿・紙コップ等を使用すること。
また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

3 調理品目（可能な調理行為：「煮る、焼く、揚げる、蒸す」の簡易な調理 又は「簡易な盛付け」）

- (1) 提供できる食品（簡易な調理品であること）

提供できる食品は、現場で最終的に加熱して、そのまま提供する食品
中心部まで十分に加熱（85℃、1分以上）すること。

- お好み焼、たこ焼、焼きそば、焼鳥、牛串、バーベキュー、フランクフルト、いか焼、おでん、ラーメン、うどん、ホットコーヒー等



- アイスクリームの小分け、かき氷、ジュース類の注ぎ分け

- (2) 提供できない食品

- 米飯類、おにぎり、カレーライス、寿司類、生クリーム類、刺身、サラダ、冷奴、冷麺、ざるそば、ざるうどん、ミックスジュース等
(ただし、営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。)

4 調理の制限

現場での下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。
事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。

5 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及び用便後等は、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石鹼で十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。



6 その他の注意事項

包装された食品を会場に持ち込み販売する場合は、食品の表示（名称、原材料名（アレルギー表示・遺伝子組換え表示・添加物等）、内容量、期限表示、保存方法、製造者）が記入されていることを確認すること。

<表示例>

名 称	焼肉のたれ
原材料名	しょうゆ、砂糖、はちみつ、りんご、玉ねぎ、ごま、醸造酢、しょうが、にんにく、香辛料、食塩、昆布エキス、調味料（アミノ酸等） (原材料の一部に小麦を含む)
内 容 量	250 g
消費期限	13. 12. 1
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	山田 次郎 高知県香美市土佐山田町山田 222

保存方法に従って、
保存する。

○ JAS法に係る表示（一括表示、原材料等の表示）に関する相談窓口

農産物 高知県地域農業推進課 TEL 088-821-4541
水産物 高知県合併・流通支援課 TEL 088-821-4557
畜産物 高知県畜産振興課 TEL 088-821-4553

問い合わせ先：

中央東福祉保健所 衛生環境課（食品保健）
香美市土佐山田町山田 1 1 2 8 - 1
TEL：0887-53-3171
FAX：0887-52-4561