

# イベント・臨時営業での 衛生管理チェックポイント



## 計画段階

- 取扱品目（メニュー）は安全に提供できる品目にする

### 取り扱いを認めない食品

- × 直前に加熱しないまま提供する食品（アイス・ドリンク類を除く）
- × 加熱後に具材を挟む行為や、加工成型、トッピング等を行うもの
- × 冷却に多量の水を使うもの
- × その他、衛生上危害があるもの



分類	取り扱いを認めない品目例
米飯類	おむすび、寿司
麺類	冷やし中華
菓子類	あん餅、きな粉餅、クレープ（生クリームをサンド）
調理パン	サンドイッチ、ハンバーガー
その他	刺身、生クリーム（既製品除く）

取り扱いができる品目や条件付きで取り扱いができる品目、取扱条件については、「臨時店舗や地域活動等での食品の提供について」の別紙2、3を参照。

※不明な場合は相談してください



広島市HP

- 原材料の仕込みは、許可施設等の衛生的な場所で行う
- 当日の出店場所は、次の取扱条件を満たした設備を確保する

- 施設には屋根を設置し、三方をテントなどで区画すること（※よくある質問を参照）
- 食品を取り扱う場所は、地面または床面から70cm以上の高さがあること
- 給排水設備（場所）があること
- 手洗い設備（場所）や消毒設備があること
- 冷蔵・冷凍保存が必要な食品を扱う場合は、冷蔵・冷凍の保管設備があること



## 出店前（原材料の仕入れ）

- 仕入れた原材料や製品の品質、鮮度、表示を点検する
- 肉や魚介類は必要な大きさにカットされたものを仕入れる
- あらかじめ加熱済みの食品を仕入れる



## 仕込み（当日）



下痢・腹痛などの症状がある人、  
手指に傷がある人は、仕込みや調理に従事しない  
※家族に同様の症状がある人も調理しない



原材料の仕込みや食品の調理は、食品を提供する当日に行う

・仕込みは許可施設等の清潔な場所で、  
加熱調理は施設内で、  
いずれも出店当日に行う



・事前に調理した食品は提供できません  
※一部の許可施設では可能な場合もあります

使い捨て手袋を使用し、清潔な作業衣で仕込みや調理に従事する  
※一度はずした使い捨て手袋は再利用せず、新しいものを使用する

仕込みや調理の前、トイレの後、使い捨て手袋の交換後は、  
必ず石けんを使ってしっかり手洗いを行う



調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、  
塩素系漂白剤や熱湯で消毒する

原材料の解凍は冷蔵庫内で行い、当日中に使い切る

生肉や生魚を扱う包丁やまな板は専用とし、  
他の食品用と使い分ける



肉、魚、卵に触れた調理器具や手はしっかり洗浄・消毒する

清潔な水（水道水）を使用する

仕込みをした原材料は、個別に蓋付き容器やビニール袋に入れて  
保管する

原材料は、事前に冷却した温度計付きのクーラーボックス等に入れ、  
温度管理をして持ち込む



## 調理（当日）



下痢・腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は従事しない



調理は提供直前に行い、前日調理や作り置きをしない



出店場所で食品のカットやスライス等の仕込み作業は行わない



生ものの提供や、加熱後の成型、トッピング、挟む行為は行わない



卵は割り置きしない



調理したものや残った原材料は翌日以降に持ち越さない



業務につく前、トイレの後、作業の前後、使い捨て手袋の交換後は、必ず石けんで手洗いを行う



調理に使用する器具類は、使用の前後にしっかり洗浄し、塩素系漂白剤や熱湯で消毒する



清潔な水（水道水）を使用する



冷凍・冷蔵保存の原材料は、必ず冷蔵・冷凍庫やクーラーボックスで保存し、解凍は冷蔵庫で行う。食品を直射日光にさらさない！



加熱調理は、中心部までしっかり加熱する



使い捨ての容器で提供する



## 弁当や菓子類の販売は



弁当は「飲食店営業三類」または「（新法）飲食店営業（自ら販売に限る）」または「（新法）そうざい製造業」の許可施設が調理したものを、菓子類は「菓子製造業」の許可施設が調理したものを仕入れる



直射日光を避け、冷所で保管する（大量の仕入れ・陳列はNG）



持ち帰りは避け、早めに食べてもらうよう販売する



消費期限等、適正な食品表示がされたものを仕入れ・販売する

# 臨時店舗に関するよくある質問

Q

臨時店舗の届出はいつまでに  
出したらいいですか？

A

仕入れの変更が可能な時期(約  
10日前)までに提出してください。  
大規模なイベントは1カ月~2週  
間前までに提出してください。

Q

仕込場所は、自宅や公民館でも  
いいですか？

A

食材の仕込みは、許可施設や公  
民館等の衛生的な場所で行って  
ください。自宅での仕込みはやめ  
ましょう。

Q

ドリンクを注ぐだけであれば  
臨時店舗の届出は不要ですか？

A

ドリンクを注ぐ行為も「調理」に該  
当するため、臨時店舗の届出が必  
要です。

Q

現場で加熱した食材を  
パンなどに挟みたいのですが。

A

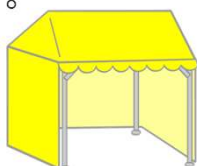
サンドイッチやホットドッグなど、食  
材を挟む行為は食中毒のリスクが  
高いため臨時店舗の届出では行  
えません。同様に、現場で食材の  
カットや串刺し行為も原則行え  
ません。

Q

出店時の「三方を隔壁で区画す  
る(三方囲い)」とは何ですか？  
隔壁はブルーシートでもOK？

A

屋根があり、側壁の三方向が囲  
われた状態をいいます。  
隔壁はブルーシートや  
ビニールカーテンでも  
問題ありません。



Q

別の店で作ったお菓子を仕入れ、  
小分けして販売していいですか？

A

現場で食品の小分けは行わない  
でください(アイスやドリンクを除く)。  
菓子の販売では、菓子製造業の  
許可施設でつくられたものを仕入  
れ、小分けせず販売してください。

Q

「飲食店営業」の許可がある店で  
つくった弁当や菓子を仕入れて  
販売してもいいですか？

A

弁当は「飲食店営業三類」または  
「新法※の飲食店営業(自ら販売  
に限る)」または「新法※のそうざ  
い製造業」の許可施設から仕入  
れたものに限ります。  
旧法の飲食店営業一類で調理し  
た弁当は販売できません。

※令和3年6月1日以降の改正食品衛生法に基づく許可

## 仕入先が取得している許可に注意！

取得許可	できること◎	弁当の 卸し	菓子の 卸し
飲食店営業 一類	現場で注文を受けての 調理	×	×
飲食店営業 三類	弁当やサンドイッチの卸し	○	×
飲食店営業 (新法)	現場で注文を受けての 調理	※1 ×	×
そうざい製造業 (新法)	そうざい半製品、弁当の 製造	○	×
惣菜製造業 (旧法)	惣菜の製造	×	×
菓子製造業	パン、菓子の卸し	×※2	○

※1 営業者が自ら販売する場合は可

※2 新法の菓子製造業は、サンドイッチの卸しは可

Q

臨時店舗で冷凍の枝豆を  
解凍して提供してもいいですか？

A

加熱工程のない食品は食中毒の  
リスクが高いため、臨時営業の届  
出では取り扱いできません(アイ  
スやドリンクを除く)。