

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



お好み焼き



- 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鹸で十分に手洗いをすること。
- (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1128-1
TEL：0887-53-3171
FAX：0887-52-4561

(記入例)

平成 年 月 日

臨時食品調理販売届

中央東保健所長 様

主催団体名 ○○小学校 PTA 会

代表者氏名 会長 山田 太郎

住 所 香美市土佐山田町山田111

担当者氏名・連絡先 土佐 花子

070-XXXX-XXXX

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届出ます。

なお、実施期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

開催期間	年 月 日 時 分 ~ 年 月 日 時 分
開催名称	○○小学校 夏祭り
開催場所	香美市土佐山田町山田111

品目名 頭に次の印をつけてください。 ○ 調理・販売する食品 ● 販売のみ行う食品	予定 数量	原材料名	仕入れ先	下処理場所	責任者氏名 ・連絡先
○焼きそば	100食	中華めん キャベツ 豚肉 ソース	□□スーパー	学校家庭科室	山田 雪子
○アイスクリン	200食		◎◎冷菓		
●クッキー	50袋		△△ベーカリー		
●ちらし寿司	50パック		○○仕出し店		

※添付書類 ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書 (写し可)

②施設の配置・平面図

③イベントに関するチラシ等 (作成している場合のみ)

平成 年 月 日

臨時食品調理販売届

中央東保健所長 様

主催団体名

代表者氏名

住 所

担当者氏名・連絡先

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届出ます。

なお、実施期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

開催期間	年 月 日 時 分 ~ 年 月 日 時 分
開催名称	
開催場所	

品目名 頭に次の印をつけてください。 ○ 調理・販売する食品 ● 販売のみ行う食品	予定 数量	原材料名	仕入れ先	下処理場所	責任者氏名 ・連絡先

- ※添付書類 ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書（写し可）
②施設の配置・平面図
③イベントに関するチラシ等（作成している場合のみ）

<p>品目名</p> <p>頭に次の印をつけてください。</p> <p>○ 調理・販売する食品</p> <p>● 販売のみ行う食品</p>	<p>予定 数量</p>	<p>原材料名</p>	<p>仕入れ先</p>	<p>下処理場所</p>	<p>責任者氏名 ・連絡先</p>

主催団体確認欄
保健所確認欄

臨時食品調理販売届における確認事項

- 催物における食品衛生の管理責任者は（氏名： _____ ）である
- 催物での調理を伴う取扱食品は、「臨時食品調理販売における注意事項」の「3 調理品目 (1)提供できる食品」のみである
- 催物で販売する食品の中で、調理を伴わない食品は、営業許可業者が製造したものである
また、容器包装に入れられた食品には、定められた食品表示が記載されている
- 使用水は水道水である
(水道水以外の場合は、滅菌済みであることを確認して、別添のとおり水質検査成績書を添付する)
- 20L 以上のコック付きポリタンクを設け、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石ケンを用意して、手洗い励行する
(食品を取り扱う場所に、水道やシンク等の設備があり、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石ケンを用意して、手洗い励行する)
- 食品を取り扱う場所にはアルコールを設置し、手指等の消毒をさせる
- 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
- 現場での調理行為は、「煮る、焼く、揚げる、蒸す等」の簡易な調理又は簡易な盛付のみである
- 食材、食品はクーラーボックス等で温度管理をする
- 調理従事者には清潔な服装（エプロン、帽子等）をさせる
- 調理従事者が体調不良（下痢・嘔吐、手指の傷等）の場合は、調理をさせない
- 客に早めの喫食を呼び掛ける
- 主催者は「臨時食品調理販売における注意事項」を熟知し、出店者に周知・順守させる

上記のとおり 確認のうえ、臨時食品調理販売届を届出ます。

平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

主催団体名 _____
 代表者氏名 _____
 主催団体 確認者 _____

受付日時	平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日
指導担当職員	
指導内容 上記 <input checked="" type="checkbox"/> 以外 について	

模擬店・バザー・催物の衛生

食中毒を防ぐために

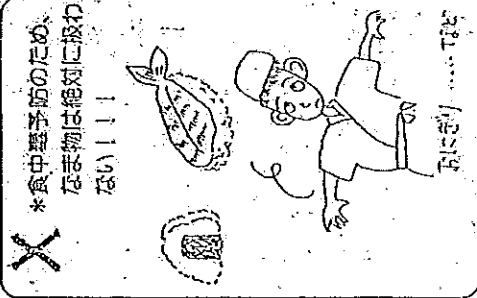
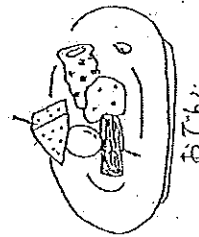
食べ物の取り扱いと責任

健康を保持、増進させるために食品が安全でなければならぬ事は言うまでもありません。このため、たくさんの人々に食品を提供する場合には、その安全性を確保する責任が課せられており、催物も例外ではありません。

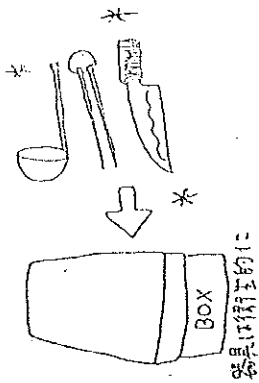
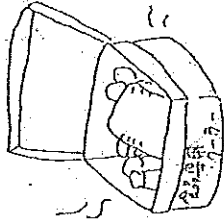
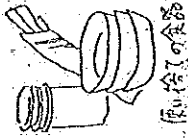
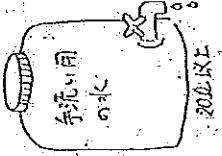
料理の責任は、
料理人自身に
あります。

調理、提供した食品には責任があることを十分認識してください！
調理、提供した食品に対する責任は、営業者の場合と異なります。食中毒を起せば、責任を免れない事を自覚してください。

(1) 調理してよい食品

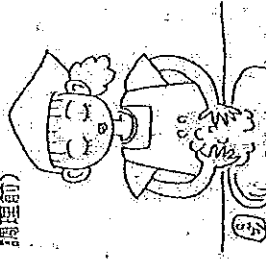


(2) 必要な器具・設備

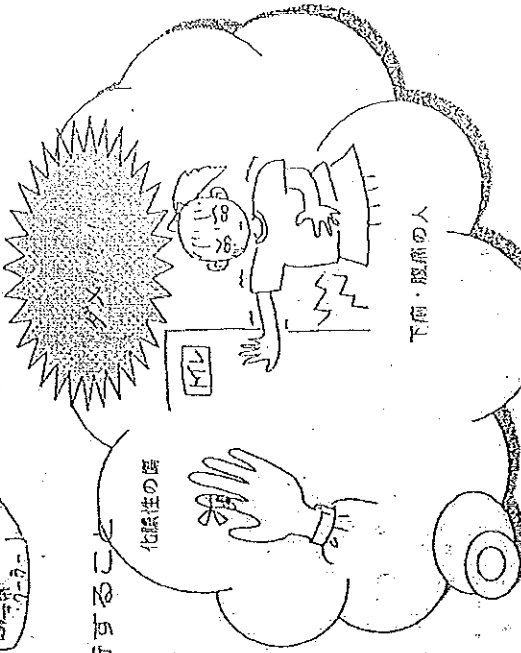


(3) 調理従事者の励行すること

手を洗うこと！
(手洗後、調理前)

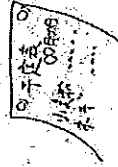


化粧性の塵



(4) 調理日の注意

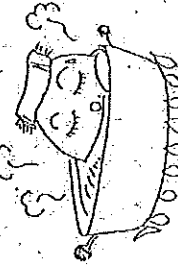
原材料は当日使用分だけ購入



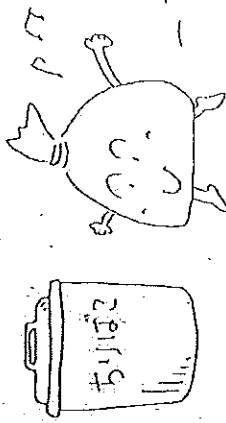
調理したものは早めに食べ、空日に残さない



よく加熱しよう



終了後はきちんと清掃



***** 高知県中央保健所 *****