

保健所指導要項

1. 調理・加工する食品

◎ 食品を調理・加工し、提供する場合には、「飲食店営業」「菓子製造業」等の営業許可施設基準に準じた設備が必要となります。

従って、給水設備を設け、流し、手洗い、冷蔵設備等必要な設備を設けないと、食品の提供ができませんので、事前に係員の指導を受けてください。

◎ 用意するもの及び注意点

(1) テント等は、屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができる大きさのものがが必要です。

前面には、屋根から下がり方を設け、カウンターの下部も遮へいして、できるだけ開口部を小さくしてください。

(2) 飲用に適する水を十分供給することができる給排水設備（ゴムホースは不可）を設けてください。

(3) シンク、手洗い設備、消毒装置、冷蔵設備（取扱量に応じた容量を有するもの）、調理作業台等を設けてください。

なお、飲食店営業が適用される食品を取り扱う場合には、2槽シンク、湯沸し器等の設備も必要になります。

(4) 食品類は、原則として使い捨てのものを使用してください。

(5) 食品及び器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を設け、使用するまではじんあい等に汚染されないように、衛生的に保管してください。

(6) 廃棄物（客が使用した食器等を含む。）を衛生的に処理するためのふた付き容器を設けてください。

(7) テント等に設ける設備は、十分なものではないので、できるだけ下処理を許可施設で事前に行い、処理済の原材料を衛生的な方法で持ち込み、行事会場では簡単な調理作業に限定してください。

2. 食品の販売（加工食品等）

◎ 表2に掲げる食品を搬入し、そのまま販売する場合は、次の設備が必要になります。

(1) テント等は、屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができる大きさのものがが必要です。

(2) 野菜、果実、海藻類以外は、原則として容器・包装に入れられたものに限り、ただし、糠漬け等の洗浄後喫食する食品を計り売りや小分け販売する場合は、蛇口の付いた18リットル以上のふた付き容器及び排水設備を備え、手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備え、常に手指の衛生に気をつけてください。

(3) 販売する食品は、許可施設で製造・加工等された食品に限ります。また、法第19条の規定に基づく、適正な表示がされている食品に限ります。

(4) 食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を設け、じんあい等に汚染されないように衛生的に保管してください。

(5) 法令等により保存基準が定められている食品を取り扱う場合は、その基準を遵守できる方法により陳列、販売等を行ってください。特に冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備を設けてください。

また、保存基準が定められていない食品であっても、要冷蔵又は冷凍等の表示のある食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備を設けてください。

(6) 廃棄物を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

表 1

取扱食品	例示
<p>食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品。</p> <p>野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。</p>	<p>野菜・果実</p> <p>煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品</p> <p>菓子（洋生菓子を除く）、アイスクリーム</p> <p>レトルト食品、缶詰、びん詰食品</p>

◎ 表1以外の乳類、食肉及び鮮魚介類等の許可販売業種の食品を搬入し、そのまま販売する場合は、飲用に適する水を十分供給することができる給排水設備（ゴムホースは不可）及び手洗い設備、消毒設備を設けてください。

3. 試飲・試食

◎ 食品をそのまま試飲・試食をさせる場合には、事前に届け出るとともに、下記のものを用意してください。

なお、試飲・試食として調理行為を要する食品を提供する場合は、「調理・加工する食品に準じた設備を設けてください。

(1) テント等は、屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができる大きさのものがが必要です。また、前面に屋根から下がり設け、カウンターの下部も遮へいして、できるだけ開口部を小さくしてください。

(2) 蛇口の付いた容量18リットル以上のふた付き容器及び排水容器を備えてください。

(3) 手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備え、常に手指の衛生に心がけてください。

(4) 食器類は、使い捨てのものを使用し、使用するまではじんあい等で汚染されないよ

うに衛生的に保管してください。

(5) 冷蔵を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵設備を設けてください。

(6) 廃棄物（客が使用した食器等を含む）を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

4. 届出における注意点

◎ 届出用紙は各テントごとに書いてください。

出店者は、行事会場で食品を調理・加工等する場合は「調理・加工する食品」に、食品をそのまま販売する場合（試飲・試食程度の調理等を含む）は「販売食品」に、会場での作業等を記載して行事の開催責任者（以下「行事主催者」という）に提出してください。

食品名は各々の食品についている表示を確認の上種別がわかるように記入し、備考欄で販売方法を詳しく記入してください。例えば、「山菜」だけだと、それが未加工品であるのか、そう菜なのか、しょう油漬か、ビン詰食品なのかが分かりません。各々の種別によって取扱い方法が異なることがあります。さらに、備考でその食品を試食させるのか、冷蔵して販売するのかを記入してください。

5. その他

◎ テント等の外で、食品の陳列、調理、加工等は出来ません。また、食品を調理して提供する場合（試飲・試食を含む）、テント内の設備は十分なものではありませんので、複雑な調理は出来ません。なるべく下処理を許可のある施設で事前に行ない、処理済の原材料を衛生的な方法で会場に持ち込み、会場では加温する程度の簡易な調理だけで提供するようしてください。

調理を主体とするテントでは、下処理をする施設の営業許可の写しを届出の際に添付してください。

◎ 食品の衛生的な取扱いを徹底するため、主催者や関係者の中から複数の衛生責任者を定め、行事の期間中は各テントを巡回して、不衛生な取扱いにならないよう指導させていただきます。

◎ 行事の数日前から健康がすぐれない人、手指に不膿性疾患のある人等は、直接食品に接触する作業に従事しないでください。

◎ 食品に直射日光が当たらないよう対策をしてください。