

食品の臨時出店をする皆様へ

○取扱い食品の原則

- 1 加熱が不十分な生もの（さしみ、生卵、生肉等）・生クリームを提供しない。
- 2 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用する。
- 3 かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- 4 その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- 5 ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

○食品の取扱いについて

- 1 取り扱える食品は、1 テント1 品目です。取り扱える食品はリーフレット「臨時出店者が出店する場合には…」に記載されています。
1つのテント内で複数の品目を取り扱う場合、両者の間に間仕切りが必要です。
食品1品目とあわせて飲み物（開栓・開缶するだけのもの）1品目を提供することができます。
- 2 下ごしらえは当日に設備の整った仕込み場所で行うなど、衛生的な取扱いに配慮してください。
現場では加熱するだけにします。原材料の洗浄や細切が必要な場合は、あらかじめ「清潔な調理・加工施設」で仕込みをしてください。また、食材・食器は床に直置きせず、ビニール等耐水性シートやスノコの上に置くなどの対策が必要です。
- 3 体調の悪いときは、調理作業を行わないでください。
下痢、腹痛、吐き気等、体調の悪いときは便などに食中毒菌が排出されることがあり、食中毒事故を起こすおそれがあります。少しでも体調の悪いときは無理をせず、休みましょう。
- 4 加熱は、十分に行ってください。短時間、大量調理は加熱不足を招きます。
- 5 手の洗浄消毒は、流水を用いて頻繁に行ってください。手に傷があるときは使い捨て手袋を使用してください。
手指、生肉などの食材は汚れています。食中毒の多くは手指の洗浄消毒不良が原因です。また、使い捨て手袋を使用するときは随時取り換えてください。
- 6 現場で使い残した食材は、翌日使用しないでください。
- 7 冷蔵の必要なものは、冷蔵してください。また、直射日光を避けてください。
- 8 異物の混入に気をつけてください。
ハエその他の昆虫、毛髪、小石などの異物混入がみられます。
- 9 容器包装入の食品を販売する際は、表示を確認してください。
容器包装に入れられた食品には製造者、アレルギー物質、賞味期限等を表示することが必要です。
なお、牛乳、生肉、鮮魚、食肉製品、魚肉ねり製品等、保存基準のある食品の販売はできません。
- 10 食器は使い捨てのものを使用してください。
食器を使いまわす場合は、給排水設備の整った食器洗い場を確保してください。
- 11 クレームには誠実な対応を心がけてください。
初期対応のまずさから、思わぬ事態に発展することがあります。食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておいてください。

○臨時出店時の衛生管理チェックリスト

【全体に関わる事項】

- ☐ 食品を取り扱う人の中に、手に傷がある人や、下痢・発熱等体調が悪い人はいませんか。
- ☐ 事前に届けた内容から食品の取扱方法を変更していませんか。



【会場で調理を行う場合】

- ☐ 下処理（材料のカット、皮むき、煮込み等）も含め、調理は当日に行っていますか。
（前日以前の調理、下処理は行わないでください。）
- ☐ 下処理を行う場合、衛生的な場所で行っていますか。
（自宅やテント内での下処理はできません。）
- ☐ 1つのテントでの調理メニューは1つですか。
- ☐ 流水で手を洗える設備と消毒液（右図）がテント内にありますか。
- ☐ 食品は客に提供する直前にしっかりと加熱できていますか。
（ところてん、かき氷、飲み物を除く。）



図：テント内に設置する
手洗い設備の例

【仕入れた食品を調理せずに販売する場合】

- ☐ 仕入れた食品は適切な包装・表示がありますか。（野菜と果物を除く）
（無包装の調理済み食品を仕入れて、会場で包装することや、販売することはできません。）
- ☐ 食品は衛生的な施設で製造されたものですか。
（自宅のキッチンで製造した食品の販売はできません。）

詳細は裏面を
ご確認ください。



○不明な点があれば下記窓口までお問い合わせください

東京都南多摩保健所 生活環境安全課 食品衛生担当多摩市永山 2-1-5

☎042-371-7661