

臨時出店における注意事項

- 1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、衛生上原則別表に掲げるものとしている。その他、次の点についても留意する。
 - (1) 生もの（刺身等）を含まないものであること。
 - (2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。
なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。
 - (3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、かき氷、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。
 - (4) 使用する氷は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水（原則として水道水とする。以下同じ。）を用いて製氷されたものであること。
- 2 出店者の中で別表に掲げる食品以外を製造・加工又は調理する場合には、その工程をよく保健所に相談し衛生上の問題発生を防止する。
- 3 出店者は、臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する場合にあつては、次の事項に留意する。
 - (1) 食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。

※ 食品衛生法第五十五条
公衆衛生に与える影響が著しいものとして政令で定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

食品衛生法第五十七条
食品衛生法第五十五条の許可を要する営業及び公衆衛生に与える影響が少ないとして政令で定められた営業等を除き、営業を営もうとする者は都道府県知事に届け出なければならない。

 - (2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
 - (3) 適正な表示がされているものであること。
 - (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- 4 臨時出店の届出を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。
 - (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
 - (2) 調理する場合は近くに手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
 - (3) 使用水は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水であること。
 - (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
 - (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
 - (6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
 - (7) 食品の前日調理は行わないこと。
 - (8) 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
 - (9) 食品を取り扱う者は、爪を短く切り食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。

(10) 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。

(11) 食品を取扱う者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。

別表

分類	食品の名称
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロッケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポン菓子	ポン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ