

# 食品販売の臨時営業を行う場合の注意事項

(バザー・イベントの役員・世話役の方は必ずお読みください)

●食中毒等の危害の発生を防止し、安全な食品が消費者に提供されることを目的に、食品衛生法に基づく営業許可に該当しない場合は、臨時的な営業として保健所への届出をお願いしています。

## 【臨時営業の対象となるもの】

- ◇ 催し物（学園祭、収穫祭、バザー等）などで、飲食物の提供を行う場合。  
※ただし、3日以内のものに限ります。3日をこえるものは「営業許可」が必要となります。  
※同種の行為を反復継続して行う場合は、臨時営業の対象となりません。

## 【届け出】

- ◇ 原則として主催者が、開催場所を管轄する保健所に臨時営業届を提出してください。  
(開催日の少なくとも一週間前までに提出してください。)

## 【取扱い食品】

- ◇ 簡易な調理・加工をするものが基本です。  
(詳しくは保健所にお尋ねください。)

## 【調理前】

- ◇ 服装は清潔に心がけましょう。
- ◇ 健康管理に注意し、手指に傷のある人、下痢・発熱など健康状態のよくない人は、食品等に直接接触しないようにしましょう。
- ◇ 手指を十分に洗浄・消毒しましょう。
- ◇ 調理器具・用具は、洗浄・消毒して使用しましょう。  
十分洗浄した後、次のいずれかの適切な方法で消毒しましょう。
  - 熱湯消毒 ・ 5分以上煮沸し、乾燥する。
  - 薬液消毒 ・ 5%塩素系消毒剤の250倍希釈溶液に5分以上浸漬し、よく水洗いした後、乾燥する。  
・ 食品用のアルコールスプレーを使用しましょう。
- ◇ 十分な食器洗浄ができない場合は、使い捨て容器を使用しましょう。

## 【調理時】

- ◇ 原材料は、仕入れの時、鮮度、表示を点検し、必要に応じて冷蔵（保冷）しましょう。
- ◇ 前日から調理しておいたり、作り置きはしないでください。
- ◇ 中心温度が75℃、1分以上となるよう十分に加熱を行いましょう。
- ◇ 持ち帰りはできません。その場で食べてもらいましょう。
- ◇ 手洗いはできるだけ頻繁に、正しい方法で行いましょう。

## 【検食】

- ◇ 万一の場合の検食として、一品につき50g以上を清潔なビニール袋に入れて密封し、2週間冷凍保存しましょう。

●服装は・・・

髪の毛が抜け落ちないように、帽子・三角巾等を着用しましょう。

(または、ゴムでしっかり束ねましょう。)

清潔な衣服を着用しましょう。

爪は短く切りましょう。

指輪などのアクセサリー類は、時計を含めてはずしましょう。

できるだけ、マスクや使い捨て手袋等を使用しましょう。

●手洗いは・・・

調理の前に

トイレの後に

なまものを触った後に

鼻や髪に触った後に

その他、汚れたなと思ったら、こまめに手を洗いましょう。

【手洗いの方法】

 <p>①水で手を濡らし、せっけんをつけます。</p>	 <p>②腕から指まで、ていねいにもみ洗いします。特に指の間、指先をよく洗います。</p>	 <p>③せっけんをよく洗い流します。十分に水洗いします。(20～30秒間)</p>	 <p>④ペーパータオル又は清潔なタオルで、手を拭きます。</p>
--	--	---	---

【その他】

◇ ゴミ等は適正に分別して処理し、周囲に迷惑をかけないようにしましょう。

**※事故が発生した場合は、速やかに保健所に届け出ること。**

福山市保健所生活衛生課  
TEL：(084) 928-1165