

食品の臨時出店をする皆様へ

○取扱い食品の原則

- 1 生もの（さしみ、すし等）、生クリームは取り扱わない。
- 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ブース1品目です。取り扱える食品は裏面に記載されています。**
1つのテント内で複数の品目を扱う場合、両者の間に間仕切りが必要です。
なお、食品1品目と併せて飲み物（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、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、大量調理は過熱不足を招きます。**
- 5 **手の洗浄消毒は、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、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、または、実行委員会が貸し出すリユース食器を使用してください。**
- 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ください。

○飲食店行為として取り扱うことのできる食品

分類	臨時出店者が取り扱うことのできる食品
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの （おでん・煮込み・豚汁・けんちん汁）
焼物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。焼鳥、焼肉類は、その場で短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に加工したもの （焼鳥・焼貝・いか焼き・焼きさつま揚げ・焼き餃子・焼魚）
お好み焼類	その場で水に溶いた小麦粉等と事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの。ピザ類は、許可施設で製造されたピザ生地事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの （お好み焼・たこ焼き・タコス）
茹物・蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの （じゃがバター・蒸し餃子・蒸しシュウマイ）
めん類	水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの （焼きそば・即席カップ麺・焼きビーフン・チャプチェなど）
揚げ物類	事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの （串かつ・フライドチキン・フライドポテト）
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品 （ところてん・かき氷・清涼飲料水・甘酒・しるこ・コーヒー・紅茶）
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、パンに加熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの （ホットドッグ類、ハンバーガー類）
酒類	ビールサーバーによる提供は、専門の業者により管理されたサーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可 （日本酒・ビール・焼酎等）
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの （今川焼き・クレープ・ベビーカステラ・五兵衛餅・焼き餅）
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの（ドーナッツ・大学芋）
団子菓子類	事前に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの （草団子・焼き団子）
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうをその場で加熱したもの （焼きまんじゅう・蒸しまんじゅう）
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子 （べっこう飴・果実飴・カルメ焼）
もち菓子類	事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）、蒸しパン

○食料品販売行為において取り扱うことのできる食品（臨時出店者のみ）

食品衛生法の販売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。野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

（例示）野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子（洋生菓子を除く）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品