

郡山市内のイベント等で臨時的に食品を提供する皆さまへ

イベント等で簡易的な施設を設けて食品を提供する場合は、次のことに注意して事故の防止を図りましょう。

1 臨時営業の許可申請等

臨時営業をしようとする場合、営業とみなされない出店を除き、事前に保健所へ申請し、許可を取得する必要があります。

また、調理せずに食品を販売する場合でも、温度管理が必要な食品や包装されていない食品※等を販売する場合は、事前に保健所への届出が必要です。

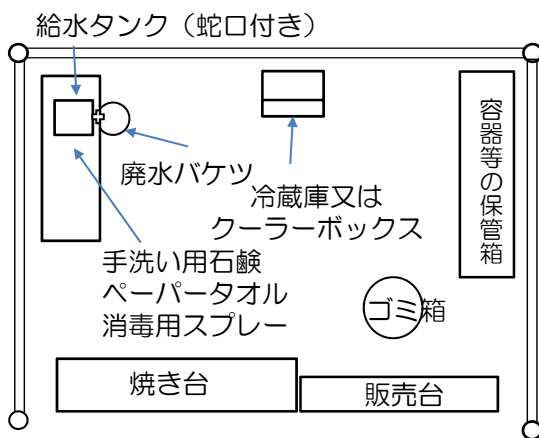
(※ 包装されていない生肉や魚介類の販売は許可が必要です。)

【営業とみなされない出店】

- ①地域住民が開催する盆踊り・祭事、②社会福祉施設等が行うバザー・納涼会等の祭事、③教育目的を有すると認める催事（学校等の文化祭、学園祭）

2 施設・設備の整備

【平面図】



- ① 雨水、ホコリなどを防ぐことのできる屋根付きの構造で、正面（客側）以外の三方を覆う。
- ② 簡易式の給廃水設備を準備する。
- ③ 給水タンクには水道水又は飲用適の水を使用する。
- ④ 給水タンクの容量は40L以上とする。
- ⑤ 給水タンクの周囲に、手洗い用石鹸（殺菌・消毒効果のあるもの）、ペーパータオル、消毒用スプレーを用意する。
- ⑥ 食器類は使い捨てのものを使用する。

3 取扱食品

①調理して提供する食品

次の条件を満たす食品としてください。

- ・簡易な調理加工のもの。
- ・原則、提供する直前に加熱調理されるもの。
- ・かき氷又はこれに類するもの。
- ・清涼飲料水、酒類を注ぎ分けるもの。
- ・適切な加熱殺菌等が行われた既製品を単に小分けし、盛り付けるもの。



生もの、調理工程が複雑なもの（弁当、おにぎり、サンドイッチ等）、多量の水を使用するもの（麺類、ミキサーを使用したジュース類）の取扱いは、原則としてできません。

②容器包装入りの食品

販売する量や頻度にかかわらず、適正な表示がされている食品を販売してください。

食品表示の例



名称	菓子パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、準チョコレート（大豆を含む）、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、デンプン/甘味料（ソルビトール）、乳化剤、香料、酢酸Na
内容量	1個
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社郡山商事 福島県郡山市朝日二丁目15-1

4 食中毒予防のポイント

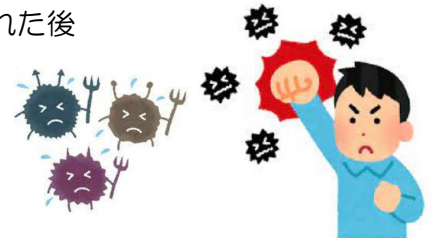
ポイント① 手洗い

手洗いは食中毒予防の基本です。

使い捨て手袋を使用するときも、必ず手洗いを実施してください。

簡易的な手洗い設備を設置し、次のタイミングでは手を洗うようにしましょう。

- 調理場所に入る時
- 生肉、生魚、卵、野菜等に触れた後
- 料理の盛り付けの前
- 次の調理作業に入る前
- トイレ使用の後



ポイント② 下処理・調理

- ・下処理は衛生的な施設（外部と区画され、給排水設備のある場所）で実施しましょう。
- ・下処理したものは、冷蔵又は冷凍設備で保管し、当日中に使い切りましょう。
- ・加熱する際は、中止部までしっかり加熱しましょう
（ノロウイルスを不活化するには85℃、90秒以上の加熱が必要です）

ポイント③ 保存

- ・作り置きせず、注文に応じて調理しましょう。
- ・冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合は-15℃以下で保管しましょう。

ポイント④ 健康チェック

調理前に健康チェックを行い、下痢、腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。

ポイント⑤ トイレの使用

作業着、靴を履き替えてから使用するようにしましょう。