

※ 行事等主催者・代表者の方は、この資料を臨時出店に従事する方全員に配布してください。

越谷市内の行事等に伴って 食品の臨時出店を行う方へ

越谷市内の行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領及び
地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条に基づく指導

行事等に伴って、屋台や模擬店を開いて不特定多数の方に食品の提供をする場合でも、営業とはみなされない場合には、営業許可は必要ありません。

ただし、営業許可が不要であっても、一般的な飲食店と同様に責任を伴うことを自覚し、次の事項を遵守して衛生的な食品を提供するよう心掛けてください。

1 食品を取り扱う人の注意点

- (1) 下痢をしている人や手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。なお、調理に直接従事する人は、検便（腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌等）を実施し、陰性であることを確認することをお勧めします。
- (2) 爪は短く切り、作業前、用便後は入念に手を洗い、消毒すること。
- (3) 清潔な衣類、帽子、マスクを着用すること。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、食品を取り扱わないこと。
- (5) 施設が無人とすることがないようにすること。

2 食品を取り扱う際の注意点

- (1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。
- (2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- (3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。
- (4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温管理すること。
- (5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。
- (6) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにすること。
- (7) 調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないこと。
- (8) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。
- (9) 使用する水は、食品製造用水（水道水等）であって、十分に供給できること。
- (10) 廃棄物容器は、十分な容量であって、衛生的に処理できるものを用意すること。

3 器具等を取り扱う際の注意点

- (1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒してから使用すること。
- (2) 食器（箸、皿、コップ等）は、使い捨てのものを使用すること。

4 その他

- (1) 食中毒等の事故が発生したときは、速やかに越谷市保健所に連絡すること。
- (2) 行事等主催者は、食品を取り扱う人の中から責任者を定め、衛生管理の徹底、販売時の接客態度、苦情の対応等についても相談しておくこと。
- (3) 行事等主催者は、食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したときは、直ちに提供を中止し、最寄りの保健所又は警察署に連絡すること。

越谷市保健所 生活衛生課（TEL:048-973-7533・FAX:048-973-7536）