**臨時営業に対する注意事項**

○提供を認める食品の種類

食中毒の発生を可能な限り防止するため、次の条件を満たすものに限る。

１　簡易な調理、加工のものに限る。

２　提供前に十分加熱調理されるものに限る。

３　その場で喫茶させる形態のものに限る。

４　持ち帰りの形態は認めない。

○提供を認めない食品の書類

１　弁当

１，２については、飲食店営業３類（弁当仕出し業）許可施設

５については、菓子製造業許可施設

から商品を仕入れて販売することはできます。

２　おにぎり

３　生もの（さしみ、すし等）

４　生クリーム類

５　あん入りもち

○調理・加工における注意事項

１　原材料の細切等の下処理、仕込行為は、その場で行わない。

２　下処理、仕込み行為を行う場合は、営業許可施設に準じた場所で行うこと。

３　調理（衛星）責任者を定めること。

４　包丁、まな板、ふきんなどの調理器具は熱湯、殺菌剤等で十分に消毒して使用すること。

５　手指は、作業の区分ごとに十分に消毒、洗浄すること。

６　調理従事者は、清潔な外衣を着用すること。

７　手指に傷等がある人は、絶対に調理しないこと。

８　原材料の保存は十分に注意し、必要に応じて、使用（調理）直前まで、十分に冷蔵した

ものを使用すること。

９　前日の調理は避けること。

○取り扱い設備における注意事項

１　野外の食品の取り扱い設備は、野外などを設けて、できるだけ区画し、食品等の汚染を

防止すること。

　　２　使用する水は、飲用に適することを確認すること。

　　３　使用する水は、原則として流水式構造のものを使用すること。

　　４　廃棄物の処理設備（蓋つき）を設けること。

　　５　手指の消毒は、洗浄設備を設けること。

　　６　食品の容器は、使い捨てのものとすること。

広島県芸北地域保健所

生活衛生課食品衛生係









[](javascript:openItemImage('/fujinamisquare/enlargedimage.html?code=497636600596500&img=http://item.shopping.c.yimg.jp/i/l/fujinamisquare_497636600596500');)

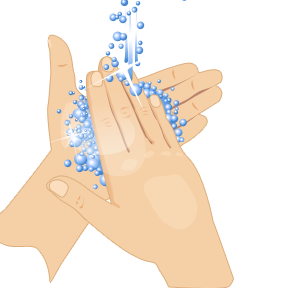
コック付給水容器

使い捨て手袋





ペーパータオル









排水容器

蓋付きゴミ容器





消毒用エタノール

（食品添加物）

消毒用エタノール

手指消毒用ハンドソープ