

縁日や祭礼に出店する臨時営業の皆様へ

縁日や祭礼で営業を行う際は、固定店舗とは異なる設備・環境となるため、小規模飲食店の手引書を参考にして、実態に応じた衛生管理をする必要があります。

食品衛生管理ファイルや小規模な飲食店向けの手引書と合わせて、お店の衛生管理計画を立てる際の参考としてください。

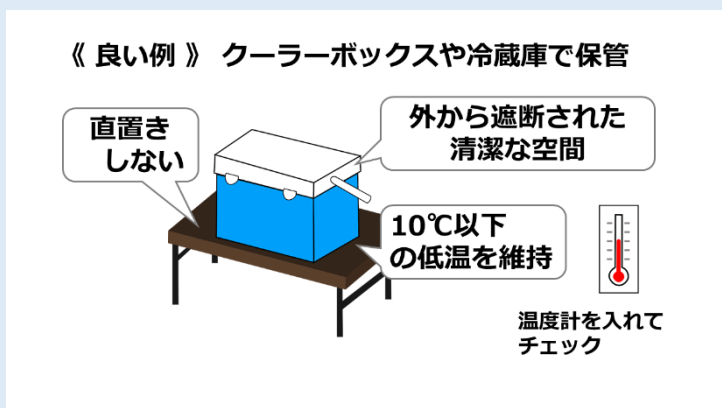
衛生管理のポイント

□ 下処理は衛生的な場所で行うこと

- 下処理（原材料の細切など）は固定店舗としての営業許可を得た施設等衛生的な場所で行うこと。出店場所で下処理は行わない。

□ 食材は衛生的に保管すること

- 温度管理が必要な食材を保管する場合は、冷蔵または冷凍設備の温度に注意する。
- 冷蔵品や仕込みを行った食材は、調理の直前までしっかり保冷する。
- 食材は直射日光の当たらない場所、地面から離れた場所で保管する。
- 食材ごとにビニール袋や容器に入れて衛生的に保管する。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。（常温解凍は避け、冷蔵管理をする。）

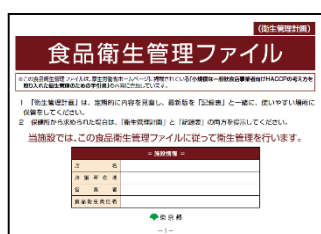


□ 手指を清潔に保つこと

- 作業前、トイレの後、肉・魚・卵等に触れた後は、石鹸をしっかりと泡立てて念入りに手を洗う。
- 給水タンクは、定期的に清掃・消毒し、清潔に保つ。

□ 取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする

- 無理なく調理できる食数とし、大量調理は行わないこと。



「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資料で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。

東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。

食品衛生の窓 HACCP取組支援

検索

衛生管理計画の作成例(東京都の「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

一般衛生管理のポイント

取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。

こちらの作成例はあくまで参考です。
施設に合わせた計画の作成、実行に努めましょう。

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (1時間ごと)	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他(新しい氷や保冷剤を補充、) 庫内が冷えているか確認する
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (営業開始前)	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他(食材ごとに容器を分けて保管する)	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input checked="" type="checkbox"/> その他(廃棄する)
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (営業開始前)	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する 消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル(P36)」に従う <input checked="" type="checkbox"/> その他(給水タンクは、定期的に清掃・消毒し、) 清潔に保つ	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input checked="" type="checkbox"/> その他(給水タンクを清掃・消毒する)

【出店前の最終チェック】

- 仕込み場所は、固定店舗としての営業許可を取得している施設内等衛生的な場所である。※仕込み不要の場合は「なし」と記載
(仕込み場所:)
- 営業許可書(コピー不可)を携帯している。
- 許可申請時に届け出た品目以外の提供は行わない。
(届出品目:)
- 客に提供を行う直前に加熱処理を行う。(かき氷、飲料、ところてんを除く)
- 手洗い・調理に十分な量の衛生的な水(18L以上)を確保している。
- 食器類は使い捨て容器等を活用し、一回限りの使用とする。

問合せ先 食品事業者のHACCP取組に関する
ご相談やお問い合わせは、お近くの保健所へ

令和5年10月作成