

臨時飲食店営業における食品の取扱いについて

臨時飲食店営業の許可は、外部との仕切りや洗浄設備などの施設基準が緩和されていることから、調理販売できる食品は「加熱調理食品」または「既製食品」に限られます。「微生物の汚染・増殖」「異物混入」を防ぐため、下記のポイントに留意しましょう。

臨時飲食店の調理計画のポイント

加熱調理食品

営業許可施設
又は
それに準ずる衛生的な
調理室
(公共施設の調理室
など)
原材料の仕込み

イベント会場での微生物汚染と異物混入を防ぐため、**洗浄・カット**などは、洗浄設備などが整った**屋内の調理室**で行う



イベント会場

加熱しないトッピングは**既製品**を使用
(ソースや漬物など)



例) たこ焼き、タイ焼き

中心部まで十分に加熱

加熱調理



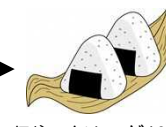
加熱後の料理 (特に煮物)

例) カレーライス

必ずかに生き残った**耐熱性菌**が増殖しないように
①加熱後**速やかに提供**する (前日調理は危険)
②菌が増殖する**10~60℃に放置しない**
③提供直前に**十分に再加熱**する (最終的な殺菌)

手や器具からの**微生物汚染**の恐れ

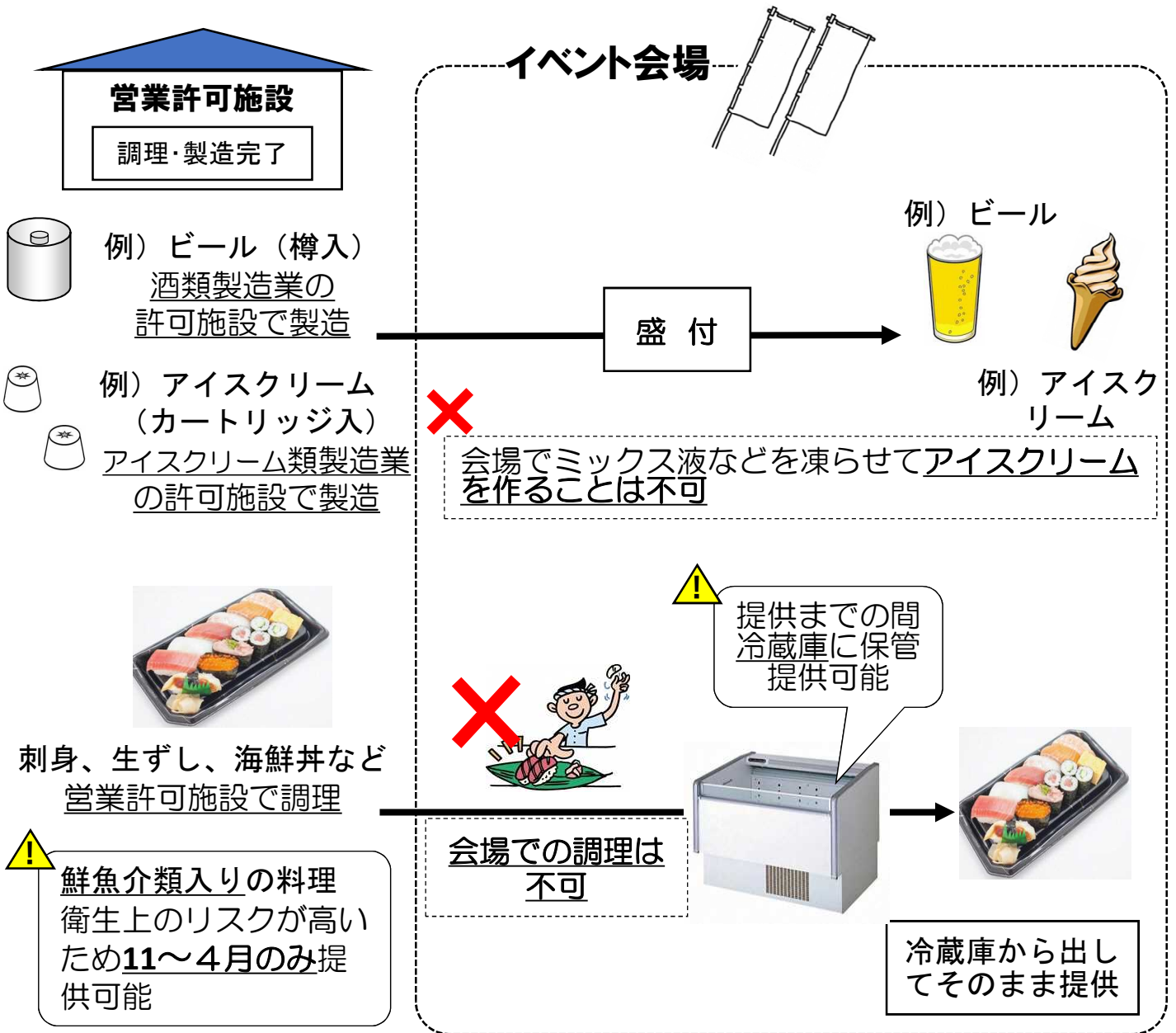
加熱後に加工あり
例) 炊飯後におにぎりを成形する



例) おにぎり

会場内で食べる
(持ち帰り不可)

既製食品



包装済みの弁当などを仕入れて、**そのまま販売**するだけであれば、**営業許可は不要**ですが、保健所への**届出が必要**です。(食品衛生法第57条)
また、販売にあたり下記の注意点を守りましょう。

弁当・そうざい

パック肉

豆腐など

販売における注意点

- 容器包装に**表示が必要**
(名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造者など)
- 適正な**温度**で販売すること
 - ・肉・鮮魚介類…10℃以下
 - ・加工食品…表示された保存温度を守る