

食品販売出店されるみなさまへ

出店・運営にあたり、以下の事項を遵守いただきますようお願いいたします。

1. 調理・加工施設について

- (1) 屋外の調理・加工施設は、テント、プレハブ等で制作され、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分が、これらの材料により区画・被蔽されていること。
- (2) 臨時出店の施設で販売のみを行う食品を催事等が行われる場所以外の場所であらかじめ調理・加工する場合には、あらかじめ調理・加工する施設は、食品衛生法第55条の営業許可を受けた施設であること。催事等の趣旨からこれにより難しい場合にも、臨時的施設は避け、公民館、家庭の調理場等恒久的施設で行うこと。

2. 設備・備品について

- (1) 冷蔵が必要な一次加工した原材料及び食品等を保管・陳列するための十分な容量の冷蔵施設を設置すること。氷冷式冷蔵施設を使用する場合は、十分な量の食用に適する氷を使用すること。
- (2) 食器及び容器包装（以下「食器等」という。）は、使い捨てのものを使用すること。ただし、施設内に給排水設備が完備されており、食器等の清潔な洗浄が可能な場合はこの限りでない。
- (3) 必要に応じて調理・加工器具を洗浄できる設備を備えること。

3. 給水について

- (1) 使用水は、水道水とすること。やむを得ず水道水以外の水を使用する場合は、水質検査等により安全を確認したものを使用すること。
- (2) 給水は蛇口を装備し、流水式とすること。

4. 手洗いについて

各店舗に手指の消毒スプレー、消毒槽等及び使い捨てタオル等を設置すること。

5. 服装等について

- (1) 食品取扱者は清潔な服装とし、帽子（髪おおい等）を着用すること。
- (2) 食品に直接接触する作業に従事する者は、使い捨て手袋を着用し、必要に応じて交換すること。

6. 表示について

食品衛生法第55条の許可を受けた施設以外の施設で調理・加工した食品を販売する場合には、調理・加工した施設において食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に準じた表示をしなければならない。

7. 廃棄物について

食品の調理加工くず、食べ残し、使用済み容器包装等の廃棄物は、食品の取扱い量に応じた廃棄物容器を設置して収納し、適正に処理すること。

8. 食品衛生責任者について

食品の調理・加工を行う場合には、食品衛生責任者を1名以上設置することが望ましいこと。