

# 臨時営業（露店営業）について

北海道岩見沢保健所  
生活衛生課 食品保健係  
電話 0126-20-0126

## 営業の施設基準

- 1 施設は、プレハブ又は防水性テント等で、天井、側壁（両横、後ろ）の3面を有すること。
- 2 調理の場所には、ほこりを防ぐ措置がとられていること。
- 3 保存基準が定められている食品もしくは冷蔵等を必要とする食品を取り扱う場合には、取扱量に応じた容量と性能のある冷蔵設備（氷又はドライアイスによるものを含む）を設けること。
- 4 器具類を衛生的に保管又は収納する設備を設けること。
- 5 器具類の洗浄に便利な洗浄設備及び手洗設備を設けること。
- 6 使用水は、水道又は飲用適の水で、貯水する場合は、十分な容量のある水槽又はタンクを設けること。
- 7 廃棄物の容器は、フタ付きで、相当の容量があり、汚液の漏れないものを設けること。

## 営業者の衛生管理

- 1 施設に食品の取扱いを衛生的に管理させるための責任者（食品衛生責任者）をおくこと。
- 2 衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施記録を行い、HACCPに沿った衛生管理を実施すること。（別紙「衛生管理計画書」及び「衛生管理実施記録書」参照）
- 3 食品の取扱い
  - (1) 食品は衛生的に取り扱うこと。
  - (2) 提供食品は、加工調理が容易なものであること。  
（前日に調理をしないこと）
  - (3) 原則さしみ類、生ずし等の生食する食品は提供しないこと。
  - (4) あん、クリーム等は、営業許可施設で製造されたものを使用すること。
  - (5) 食肉、魚介類は、細切、切り売りしないこととし、販売にあたっては汚液防止の措置がとられていること。
  - (6) 販売する加工食品類は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。
- 4 施設の周囲は清潔に努めること。
- 5 手洗設備には、石けん又は消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。
- 6 食器類は、常に清潔に保ち、努めて1回限りの使用とすること。
- 7 廃棄物の処理は適正に行い、容器は、清潔にしておくこと。
- 8 従事者は健康に注意し、化のう性疾患等のある場合は従事しないこと。
- 9 従事者の服装は清潔であること。
- 10 許可証は必ず掲示すること。

# 食中毒を防ぎましょう

食中毒の原因となる病原体は、私たちの身近に存在しています。食中毒を予防するために、次の三原則を守りましょう。

## **1 清潔（細菌を付けない）**

- ・食品、調理器具などを常に清潔に保ちましょう。肉や魚等はそれぞれに分けて保存しましょう。
- ・まな板、包丁、ふきん等は使用のたびに洗浄し、必要に応じて消毒、乾燥しましょう。  
まな板や包丁は肉用、魚用、野菜用とそれぞれ専用のものを使い分けると更に安全です。
- ・調理前、作業のかわりめ等には必ず手指を洗い、手指に化のう傷等がある場合には食品を直接取り扱わないようにしましょう。

## **2 迅速、冷却（細菌を増やさない）**

- ・食材、食品は室温に置くことは避け、適宜冷蔵（10℃以下）、冷凍（-15℃以下）しましょう。  
ただし、低温でも細菌は死にません。早めに調理し、早めに食べるようにしましょう。

## **3 加熱（細菌をやっつける）**

- ・大半の細菌は加熱によって死滅します。加熱できる食品は中心部の温度が75℃1分間以上加熱しましょう。
- ・残った食品を温めなおすときも同様に十分加熱してから食べるようにしましょう。

## 毒物等の混入防止について

- 1 店は、防水テントなどで、天井・側面（両横、後ろ）の3面を囲み、みだりに他人が入ることができないようにしましょう。
- 2 食材等は、店の外に置かないようにしましょう。
- 3 営業中の店は、できる限り誰もいない状態を作らないようにしましょう。