

臨時出店における注意事項

ところざわまつりの実施に伴い臨時出店し、食品を提供するときは、狭山保健所に相談・取扱い等の助言を受け、ところざわまつり実行委員会を通じて届出をしてください。

臨時出店でも食中毒などの事故があったときには、許可営業者と同様、責任を伴うことを自覚し、下記の事項を遵守して衛生的な食品を提供することが必要です。

1 食品を取り扱う人は

(1) 下痢をしている人、手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。

なお、調理に直接従事される人は、検便（腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など）を実施し、陰性であることを確認できる書類のコピーをところざわまつり実行委員会に提出すること。

(2) 爪は短く切り、作業前、用便後は入念に手を洗い、逆性石鹼等で消毒すること。

(3) 清潔な衣類、帽子、履物を着用すること。

(4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらないこと。

(5) 施設が無人となることのないようにすること。

2 食品の取り扱い

(1) 生もの（さしみ、すし、生肉等）、生クリーム、ディッシュアップのアイスクリームは取り扱わないこと。

(2) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。

(3) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。

(4) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。

(5) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。

(6) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。

(7) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにすること。

(8) 調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないこと。

(9) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。

(10) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分に供給できること。

(11) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

3 器具等の取り扱いは

(1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒してから使用すること。

(2) 容器（皿、コップ等）は、使い捨ての紙製の物を、箸も使い捨ての物を使用し、容器包装等も衛生的に取り扱うこと。

4 その他

(1) 食中毒などの事故が発生したときは、速やかにところざわまつり実行委員会と狭山保健所に連絡すること。

(2) 食品を取扱う人の中から責任者を定め、衛生管理・接客態度の管理の徹底をはかること。

(3) 不審な食品を発見したり、食品に異常な色、臭い、味等を感じたら、直ちに提供を中止し、狭山保健所又は所沢警察署及びところざわまつり実行委員会に連絡すること。

(4) 近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。

食品取扱い等ご相談先

（必ず「ところざわまつりの食品店出店問合せ」であることを伝えてください）

狭山保健所 電話：04 2954 6212

住所：狭山市稻荷山2 16 1

5 取り扱い可能な食品

分類	飲食店行為として 取り扱うことのできる食品	取り扱い要件
煮物類	おでん、煮込み、 豚汁、けんちん汁	・事前（当日）に仕込み（細切、煮込み等）し、 その場で煮込んだもの
焼物類	焼とり （豚、牛は除く）、 いか焼き、焼とうもろこし	・事前（当日）に仕込み（細切等）し冷蔵した具を その場で焼いたもの ・焼きとりは、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前（当日）に加工したもの ・串刺しされ、ポイル済のものを購入し、その場で焼くのみのも
お好み焼類	お好み焼、たこ焼	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前（当日）に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの
茹物・蒸し物類	じゃがバター	・農産物や事前（当日）に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 （焼きそば類等）	焼そば、うどん、 そば、ラーメン	・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼ビーフンなど） ・うどん、そば、ラーメンの麺は、その場で茹で（水さらしは不可）、当日調整した汁をかけるもの（盛り付けには、箸・トング等を使用し、直接手では行わないこと）
揚げ物類	フライドポテト	・事前（当日）に仕込み（細切等）した具を、 その場で油で揚げたもの
喫茶類	かき氷、甘酒、おしるこ、清涼飲料水	・事前（当日）に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの
酒類	ビール、日本酒、焼酎	・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること 翌日の持ち越し不可

分類	菓子製造行為として取り扱う ことのできる食品	取り扱い要件
焼菓子類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ	・事前（当日）に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	ドーナッツ、大学芋	・事前（当日）に仕込み（混合、成形等）した具を、 その場で油で揚げたもの
まんじゅう類	焼まんじゅう、 蒸しまんじゅう	・事前（当日）に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、 その場で加熱したもの
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、 カラメル焼	・事前（当日）に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子

	食料品販売行為として取り扱う ことのできる食品	取り扱い要件
	魚介類加工品、菓子（洋生菓子を除く）、カップアイスクリーム、缶詰、びん詰食品	・賞味期限等の表示が正しく表示されているか、 期限切れではないか必ず確認すること

食品を扱う方は、届出と一緒に検便結果表をところざわまつり実行委員会へご提出ください。