

## 食品臨時営業をされる方々へ

- お祭り・イベントなどで食品を調理・販売する場合、「許可」が必要です。  
 ○「臨時営業許可」には次の種類があります。（許可の要・不要は、保健所にお尋ね下さい。）

食 衛 生 法	飲食店営業	簡単な調理で、現場で加熱し食品を販売する営業（加-、うどん、焼きそば、たこ焼、焼き鳥など。アルコール類を含む。）
	喫茶店営業	会場で飲み物（アルコール類は除く。）を注ぎ分け販売 または、アイスクリーム、かき氷を提供する営業。 ※ビ-ン-缶-ハ-ット-の販売は許可不要です。
	菓子製造業	「販売」するために菓子を製造する営業（焼き菓子、蒸し菓子、揚げ菓子 等、加熱する物に限る。大福、おはぎ等生菓子(包あん行為を伴う物)は不可。）
熊本県特定食品衛生条例 特定食品販売業	許可を持った施設で製造された次の11品目を販売する営業。 「弁当」・「生菓子」・「アイクリーム」・「乳製品」・「食肉製品」・「魚肉練り製品」・「冷凍食品」・ 「豆腐」・「納豆」・「めん類」・「そうざい」	

※「喫茶店」は「飲食店」に含まれます。「飲食店臨時」は注文後、加熱できる食品の提供に限ります。  
「食肉」・「魚介類」・「牛乳」の臨時販売制度はありません。

### ○営業許可の申請の方法

「申請書」は保健所にあります。必要事項を記入し、料金を添え提出して下さい。

- (表面) 住所・氏名・・・自宅の住所、氏名、生年月日、電話番号も忘れずに。自署する場合は押印不要です。  
 場所、区域・・・営業する場所の住所(番地も忘れずに。参考のため「施設名」も記入してください。)  
 営業の種類・・・「法」許可の場合、上記「飲食店」「喫茶店」「菓子製造」の別  
 期間・・・連続「7日」を越える場合は、別に申請が必要となります。  
 品目・・・全ての出品メニューを書き出してください。

- (別紙) 適正な営業メニューの確認を行います。肉・魚・牛乳・氷などの原材料は、「許可」を持った施設から購入してください。  
 現場では、加熱調理・配膳以外の、切り込み・原料調味などの“仕込み”作業はできません。  
飲食店などの許可施設、公共施設の調理場など衛生的な食品取扱施設で行ってください。  
 また、現場での原材料等の保管状況(要冷蔵、要加熱)も示してください。

- (図面) ①会場全体の配置図  
 ②現場の施設(テント内等)の詳細図(手洗い、調理台、原料保管設備、資材庫等の配置を示したもの。)  
 ③仕込み場所(材料の切込み、調味、調合等下処理を行う場所)の平面図(「飲食店」で行う場合は不要。)

### ○ 営業上の注意事項 ○

- ・調理従事者の当日の体調チェックをしっかりと行い、下痢・腹痛・手指のケガ・風邪様症状がある者は、直接食品に触れる業務を行わないこと。(ノロウイルス対策)
- ・調理は当日に行うこと(事故防止のため、作り置きしたものは使用しない)。
- ・作業前には、手指の洗浄・消毒を充分に行うこと。
- ・食品は、中心部までしっかり加熱を行うこと(85~90℃以上で90秒以上)。
- ・飲食物は、客に渡す前に毛髪、昆虫等異物の付着がないようにしっかり目視を行うこと。
- ・飲食物はその場で消費するように指導し、持ち帰りはさせないこと。
- ・許可品目の範囲を越えないこと。(食肉・魚介類・牛乳の販売はできません。なま物(加熱しない食品(アイスクリーム、かき氷、飲料を除く。))の調理販売はできません。)
- ・現場では、原材料は保冷し、食器等は容器内に保管するなど衛生的に行うこと。
- ・調理区域と客席等外部との区分けを明確にし、他人が入り込まない配置とすること。
- ・施設は、三方張りを行うなど、防塵・防虫に努めること。

※もし、営業に係る健康被害の苦情があった場合、苦情者に医療機関での受診を促すとともに、保健所に連絡し指示を仰ぐこと。

# ノロウイルス・ カンピロバクターの発生が 止まりません！

ノロウイルス及びカンピロバクターは主な食中毒の原因であり、毎年多くの食中毒が発生しており、合算すると食中毒事件の過半数を占め、患者数は60%を超えています。（食中毒は、毎年年間で約1,000件が発生し、20,000人前後の患者を出しています。）

ノロウイルス食中毒は阿蘇での餅つき大会をはじめ、昨年には県内飲食店で3件発生し、患者数が104人にのぼる等でニュースに取り上げられたところです。また、カンピロバクター食中毒は昨年、県内飲食店で5件、患者数71人発生しています。

保健所では、ノロウイルス・カンピロバクターをはじめ食中毒事故を防止するため、日々監視指導を実施しておりますが、最終的には食品を取り扱う業者の方々一人ひとりの取り組みによるところが大きいですので、今後とも細心の注意をお願いします。

**臨時営業で提供できるものは、受け渡す直前に現場で加熱できるものに限られます。刺身、お寿司はもちろん、おにぎり、弁当、そうざい、生ジュースなどの製造（あらかじめ作って販売すること）はできません。そうざい製造業等の「許可施設」から仕入れて販売してください。**

**ノロウイルス及びカンピロバクターの防止は、食品の十分な加熱と取扱者の手洗いにかかっています！**

**（特に、鶏肉はカンピロバクターへの注意が必要なので、バーベキュー等でお肉を提供する場合は、購入者に対して十分な加熱を指導して下さい！！）**

**食品の加熱は、食品の中心部が85～90℃の温度で90秒間以上保持するように調理しましょう。**

**作業前、用便後などは1回「30秒」を目安に、「2度洗い」を徹底しましょう。手洗い後の消毒も忘れずに行いましょう。**

イベント等で食品を提供する場合、許可が必要ですので、お早めに天草保健所衛生環境課までお問い合わせください。