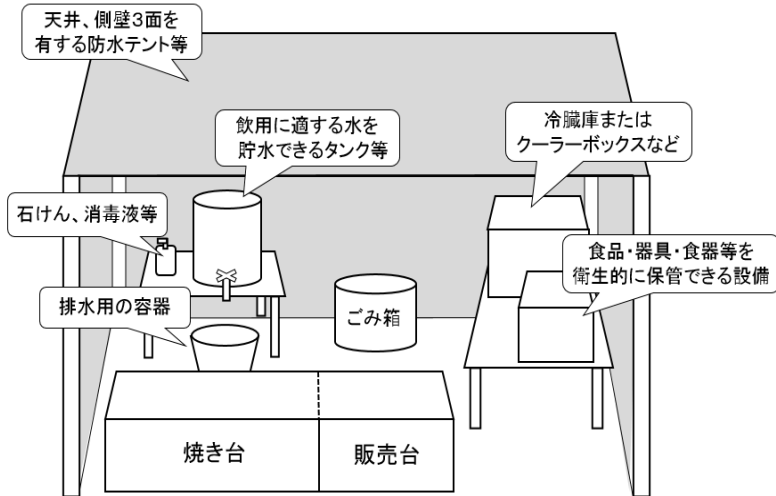


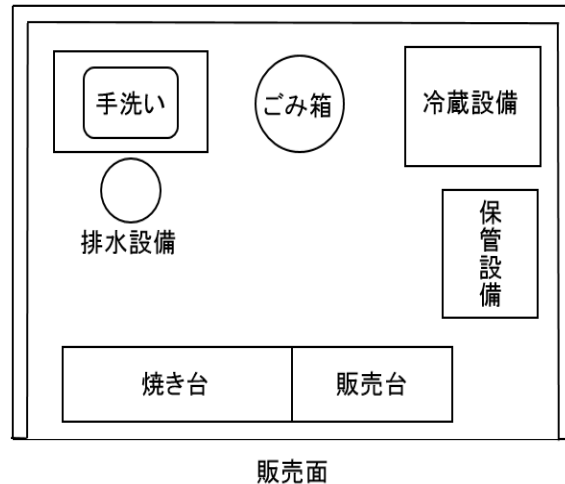
# 施設に関する基準

構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・屋外でテント等を設置する場合、防水性の素材で天井・側壁3面を有していること。</li> <li>また、食品や器具、食器等には、ほこり等を防ぐ措置が取られていること。</li> <li>・屋内、プレハブの場合、客席等と区画されていること。</li> </ul>
保管設備	使用する食品や器具、食器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
冷蔵設備	<p>冷蔵・冷凍品等の食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量・性能がある冷蔵設備等(氷、保冷剤、ドライアイス等を含む)を設けること。</p> <p>また、温度計を設置し温度管理を行うよう努めること。</p>
給水設備 (洗浄設備)	<p>飲用に適する水(水道水等)を十分に貯水できるタンク等を設置し、手洗設備及び器具類等の洗浄設備を設けること。</p> <p>※提供品目によっては、「特別な設備」が必要な場合があります。</p>
排水設備	給水設備には、バケツ等の排水用容器を備えること。
廃棄物設備	汚液の漏れない構造で、十分な容量の廃棄物容器(ゴミ箱等)を備えること。

## 施設設備の例(屋外テントの場合)



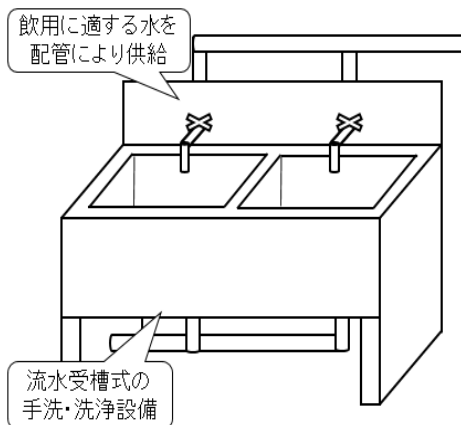
## 施設平面図の例



## 特別な設備

提供品の加工調理工程によっては、上記施設基準に加え、「特別な設備」を設ける必要があります。

設備	設置が必要な場合
流水受槽式「洗浄設備」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・繰り返し使用する調理機器を洗浄する場合</li> <li>・調理等で多量の水を使用する場合</li> </ul>
流水受槽式「手洗い設備」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で触れる場合</li> </ul> <p>※使い捨て手袋の着用も必要です。</p>



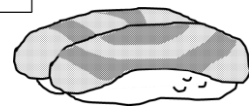
※配管は硬質ゴムや合成樹脂等で差し支えありません。

# 衛生管理に関する基準

## 食品の取扱い

### 全 般

- 1 食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
- 2 臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
- 4 下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
- 5 食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
- 6 作り置きせず、30分以内に提供するよう努めること。
- 7 生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。

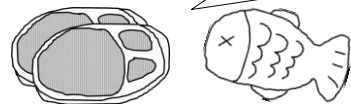


すし等を調理したい方は要相談です

### 食 材

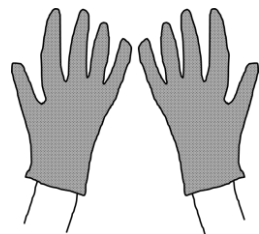
- 1 原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
- 2 原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
- 3 臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。

保管用クーラーボックスなど用意しましょう



## 施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 食器は使い捨てのものを使用すること。



## 調理従事者

- 1 肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。

臨時営業許可には、

## 食品衛生責任者の設置

(資格：知事が適正と認める講習会を受講した食品衛生責任者、調理師 等) 及び

## 衛生管理計画書の作成と実施記録

が必要となります。

(衛生管理計画書は、「衛生管理計画書① ②」をご参照ください。)