

P T Aフェスティバル i nかのや

食品販売取扱注意事項

編集：鹿屋市P T A連絡協議会

本注意事項は鹿児島県の臨時営業における注意事項をもとに、食品衛生責任者が本協議会と協議して作成したものであり、詳細については保健所に確認が必要になる場合がある。

1 販売できる食品について

原則として、販売当日に提供場所以外の衛生的な場所（家庭の台所は不可）で下処理し、煮る・焼く・揚げる等の簡単な工程で、提供直前に加熱する料理、アイスクリーム・飲料等の小分け、もしくは市販のもの。

メニュー例	注意点
焼きそば・焼うどん	市販の麺と提供場所以外で下処理（カット等）した材料を使用する。材料は 10℃以下で保管し、提供直前に調理し、しっかりと加熱する。
アメリカンドッグ	形成済みの市販品をしっかりと加熱する。
イカ焼き・焼きトウモロコシ・焼き餃子・焼きとり・揚げ餃子・揚げたこ焼き・春巻き・フランクフルト・フライドポテト・唐揚げ・今川焼・串団子・蒸し饅頭・焼き芋	直前に加熱し、中心温度が 75℃以上で1 分間以上、十分に加熱する。 できるだけ生の食材を使用せず、揚げるだけ、焼くだけの状態で販売されているものを使用する。
うどん・ラーメン・パスタ・そば	市販の麺を使用し、直前に加熱する。具材は加熱する。 現地や下処理場でカットした、ねぎやかまぼこなどを生のままトッピングすることは不可とする。 ただし、カット済みで市販されているねぎやかまぼこを、提供場所で開封しトッピングすることは可とする。 レトルトのソースを使用できるが、十分に加熱する。つゆは、65℃以上の保温を保つ。
豚汁・おでん・けんちん汁・ぜんざい等の温かい汁物	具材は提供場所で煮込み 65℃以上の保温を保つ。
お好み焼き・たこ焼き	水に溶いた小麦粉等と、事前に下処理した食材を、その場で混ぜ合わせて焼く。中心付近の3か所程度の温度が 75℃で1 分以上加熱する。
カレーライス （煮込み料理は、熱に強いウェルシュ菌による食中毒の可能性が高くなるため推奨しない）	カレーは提供場所で煮込み、空気が入るよう鍋底からよく混ぜ、十分に加熱し 65℃以上の保温を保つ。 ライスはレトルトを使用するか、現地で炊飯し 65℃以上の保温を保つ。
枝豆	その場で十分にゆでて提供する。
ポップコーン	市販のポップコーン用コーン及び、市販のフレーバーを使用し、異物混入がないかをしっかりと確認する。（塩を含むフレーバーを使用しない場合、もしくは販売者ではなく購入者が自らフレーバーをかける販売方法の場合は、臨時理業許可申請不要）
わたがし	直前に調理し、異物混入がないかをしっかりと確認する。（臨時営業許可申請不要）

メニュー例	注意点
ホットコーヒー・ホットティー	その場で入れ、温かいまま提供する。クリーム（牛乳不可）、砂糖などは購入者が入れる。
アイスドリンク	市販の物を使い捨てカップに注ぎ分けるか、そのまま販売する。市販の物の同士を混ぜ合わせることはできる。氷は市販のもの。牛乳は使用できない。
市販の菓子	詰め替等をせず、市販の状態のまま提供する。
クレープ	生地はその場で焼くか、市販のものを使用する。生クリームは市販のホイップ済みのものを使用し、10℃以下で保存する。ソースも市販のものを使用する。生野菜、生の果物、その他生の食材は使用不可とする。缶詰の果物、カット及び消毒済みで密封した袋に入れ市販されている生野菜や果物は使用できるが容器を入れ替えない。
パフェ	アイスクリームは、市販のものを使用する。その他トッピングは、クレープに準ずる。
かき氷	氷販売業者より販売されている氷を使用し、調理用手袋を使用して調理する。トッピングはクレープに準ずる。
ソフトクリーム	専用の絞りだし機械を使用する場合のみ可とするが、絞り出し口の消毒を徹底する。
アイスクリーム	市販のアイスクリームを取り分けるか、市販のカップのまま販売する。 分ける際のディッシャーは、提供の都度洗浄し衛生管理に十分注意する。
バーガー・サンドウィッチ類	市販のパンを使用し、具は現地で十分に加熱する。生の野菜や果物は、カット及び消毒済みで密封した袋に入れ市販されているものを使用し、容器を入れ替えない。ソース類は市販のものとする。生クリーム等を使用する場合はクレープに準ずる。
餅	現地での餅つきは不可とする。十分に加熱する調理のみ可とする。
クッキー・カップケーキ等の菓子	冷凍既製品を提供場所で直前に加熱し提供する場合のみ可とする。
おにぎり	提供は不可とする。
弁当	提供は不可とする。
生野菜・果物を使用したジュース	提供は不可とする。

※ 申請時、状況により保健所から許可されない場合もある。

2 下処理について

- ① 仕込みは販売場所とは別の衛生上問題がない場所（営業許可を受けた施設や調理室）で、販売当日に行う。販売会場でのカット等はしない。
- ② 皮むき等の下処理と、調理器具等の洗浄シンクを分ける。
- ③ 肉・野菜はまな板や包丁を分ける。
- ④ 肉・野菜は別の容器に保存する。
- ⑤ 生の食材は 10℃以下で保存する。
- ⑥ カレーや汁物など、大鍋で室温保存をしない。前日から煮込まない。
- ⑦ 異物混入に気を付ける。（指輪等を外す。）

- ⑧ 手指の消毒を徹底し、体調が悪い者や手指に怪我をしているものは調理しない。

3 販売場所について

- ① 作業場は、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つに十分な広さを有すること。
- ② 作業場は、屋根を設け、ごみ防止の対策が講じられていること。（ほこりが入らないよう、食材を蓋のついた容器に入れるか、ラップやホイル等で覆いをする。）
また、ほこりが入らないよう、販売テントの両サイド及び背面の3方向を幕で覆うこと。
- ③ 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を備えること。
- ④ 作業場には、従業員用の流水式手洗い設備（給水タンク及び排水バケツで可）及び手指の消毒設備を備えること。また、必要に応じて食品、器具及び容器等の洗浄設備を備えること。（各テントに1か所必要）
- ⑤ 容器包装や食品原材料等を衛生的に保管できる設備等を備えること。
- ⑥ 使用水は、飲用に適する水であって、豊富に供給されていること。
- ⑦ 貯水タンクはステンレス等の耐水性材料（給水用タンクで可）で作られ、外部から内容量が確認できること。
- ⑧ 貯水タンクの容量は、40L 以上であること（20L×2 台で可）。使用水の容量に応じた専用の排水容器を備えること。
- ⑨ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
- ⑩ 販売テント入口にデスク等を設置し、販売テントと客の場所を明確に分けること。

4 届け出

以下について、別紙様式にて鹿屋市 PTA 連絡協議会に届け出る。
（様式については出店団体決定後に連絡する。）

- ① 取り扱い食品（料理名）
- ② 調理方法
- ③ 仕込み場所（住所まで）
- ④ 手洗い設備の設置確認
- ⑤ 冷蔵設備（冷蔵品がある場合）
- ⑥ 温度計の有無（温・冷ともに必ず温度計が必要）
- ⑦ 排水容器の確認
- ⑧ 蓋つき廃棄物容器の確認