

出店者自己点検票

お客様に安心してイベントを楽しんでいただくため自己点検を行いましょう！！

必要な設備などは用意できていますか？

- テントなどによる屋根、三方を囲う幕
- 蛇口付き給水タンク【 単一品目:40リットル以上 / 複数品目:80リットル以上】
- 廃水タンク(給水タンクと同量以上) 手洗設備(蛇口付き給水タンクと兼用可)
- 液体せっけん、ペーパータオル、手指消毒剤 ゴミ箱
- 温度計を備えたクーラーボックスなどの冷蔵・冷凍設備
- 食材、調理器具、使い捨て容器などの保管設備 照明設備(必要に応じ)
- その他()

衛生管理は万全ですか？

食中毒予防の三原則や HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を参考に衛生管理に取り組みましょう。

小規模な一般飲食店
事業者向け手引書



【衛生管理のポイント】

<input type="checkbox"/>	イベント前日からの調理は控え、当日に調理します。
<input type="checkbox"/>	下処理は、テントなど簡易な施設内や家庭の台所では行わず、衛生的な場所で行います。
<input type="checkbox"/>	テントなど簡易な施設内で調理加工を行うメニューは、 別表を参考に直前に加熱するものを原則とし、 加温、加熱、盛付など簡易な調理のみ行います。
<input type="checkbox"/>	従事者の健康チェックを行い、本人や家族に下痢や嘔吐などの胃腸炎症状や風邪などの症状があり体調が悪い者、手指に傷がある者は調理作業に従事させません。 (過去2週間くらいの間に下痢等がないこともチェック)
<input type="checkbox"/>	調理施設内に関係者以外の者が立ち入らないよう注意します。
<input type="checkbox"/>	加熱して提供する食品については、中心部まで十分加熱します。
<input type="checkbox"/>	原材料を含め、温度管理が必要な食品は、クーラーボックスや冷蔵庫等で保存します。
<input type="checkbox"/>	手洗い場所には手指の洗浄消毒液を備え、食材を触る前や釣銭を触った後など、都度の手洗いを徹底します。
<input type="checkbox"/>	食品の盛り付けには使い捨て手袋を着用し、はし、トングなどを使用します。
<input type="checkbox"/>	廃棄物や廃水の処理は適切に行います。(給水・廃水タンクの使い分け、清潔保持も)
<input type="checkbox"/>	原材料などの期限を確認し必要に応じ食物アレルギーに関する情報提供を行います。
<input type="checkbox"/>	調理した食品は、早めに食べるよう購入者に呼びかけます。
<input type="checkbox"/>	原材料や販売する市販品は、購入店舗のレシートなどを、出店後1週間以上は保存します。

別表
提供できる食品の例



ご不明な点は、出店場所を管轄する保健所にご相談ください。

保健所	所在地	連絡先
備前保健所衛生課	岡山市中区古京町1-1-17	(086)272-3947
備中保健所衛生課	倉敷市羽島1083	(086)434-7026
備北保健所備北衛生課	高梁市近似286-1	(0866)21-2837
真庭保健所真庭衛生課	真庭市勝山591	(0867)44-2918
美作保健所衛生課	津山市椿高下114	(0868)23-0115

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(40L以上)

(別表)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
汁物	汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん	下処理施設で細切し煮込んだものを、その場で再加熱する。
焼き物	焼き物	焼き鳥、串焼き、焼きイカ、フランクフルト、ウナギの蒲焼き	下処理施設で下処理、串差し等をしたものを、その場で加熱する。
	お好み焼き	お好み焼き、たこ焼き	下処理施設で細切等をした具材と生地を混ぜ合わせて焼き、市販のソースをぬる・青のり等を振りかける。
	麺類(焼き物)	焼きそば、焼きうどん	下処理施設で細切等をした具材とゆで麺をあわせて焼く。
揚げ物	揚げ物	唐揚げ、天ぷら、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ、チュロス	下処理施設で細切し、味付けした具又は具に衣をつけたもの、調製した生地を油で揚げる。塩や砂糖で調味する。市販のソースをかける。
市販品	市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し盛りつける。
焼き菓子	焼き菓子	大判焼き、たい焼き、ベビーカステラ	生地と市販のあん類等をあわせて焼く。
アイス類	かき氷	かき氷	氷雪製造業で製造された市販のブロック氷を、削氷し、市販のシロップをかける。
	アイス類	アイスクリーム ソフトクリーム	ミックス(既製品)を使用したソフトクリームや市販のアイスクリームを使い捨て容器や市販のコーンに盛りつける。
ご飯もの	ご飯もの(丼物)	白ご飯、カレーの盛りつけ、丼ものの盛りつけ	下処理施設で調理加工したものを、再加熱しご飯に盛りつける。
ピザ	ピザ	ピザ	下処理施設で調整した生地に、細切されたチーズ・食肉製品・野菜等を載せて加熱する。
飲料	飲料	希釈ジュース、タピオカドリンク、ドリップコーヒー	シロップをミネラルウォーター、炭酸水、牛乳等で希釈して提供する。茹でたタピオカ、市販のシロップを追加する、市販のホイップクリームを盛りつける。豆から焙煎してコーヒーを調製する。

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(80L以上)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
クレープ	クレープ	クレープ	調製した生地を焼き、市販のホイップクリームや缶詰・冷凍果物を載せて巻く。
麺類	麺類(汁物)	ラーメン、温かいうどん・そば・そうめん	ゆで麺をその場で茹でて、加熱した汁とあわせる。市販の薬味等を盛り付ける。
サンド類	サンド類	ホットドッグ、ホットサンド、バーガー	加熱したものを挟む。 ※パンはあらかじめ下処理施設でカットし、現場で加熱すること。 ※サンドしたものを持ち込みその場で加熱するホットサンド、ホットドッグは40Lでも可能

◎次のものは上記の物と組み合わせる場合は品目数としてカウントされません

飲料	酒類、清涼飲料水、ジュース類、甘酒の注ぎ分け、コーヒー、紅茶、日本茶等	市販の酒類、市販の清涼飲料水・ジュース類・甘酒等を容器に注ぎ分けする。(希釈する場合も含む) コーヒー・紅茶・日本茶等をその場で調製する。 ※ミキサー、シェイカーを用いたミックスジュース、カクテル等の提供及び野菜や果物をその場で搾って提供することはできません。 ※氷は市販のブロック氷を用いること。 (その場で砕くことは不可)
----	-------------------------------------	---

提供する場合、許可は不要だが、営業届が必要な食品

食品例	綿菓子、焼きとうもろこし、焼芋、甘栗、ポップコーン、りんご飴、フルーツ飴、チョコバナナ など
-----	--