

臨時営業における手引書の取組み方

食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品関連事業者に『HACCPに沿った衛生管理』の実施が求められることとなりました。

臨時営業の事業者の皆様は、小規模な一般飲食店事業者向け手引書を参考に、以下のとおり取り組むとよいでしょう。

<実施すること>

STEP1 衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）の作成

皆さんが営業の際に実施していることを、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」はどう対処するか、記載例を参考に様式（別紙1の左側）に書き入れます。

STEP2 衛生管理計画（重要管理のポイント）の作成

別紙 取扱食品・取扱条件を確認し、提供食品を様式（別紙1の右側）に分類ごとに書き入れ、記載例を参考にチェック方法を記入します。

※例示にない食品を取り扱う場合は、事前に保健所に相談してください。

STEP3 記録、保存

衛生管理計画ができたなら、様式（別紙2）に計画どおり実施できているか記録し、記録した人が日々チェック欄にサインします。記録は1年間程度保管します。

STEP4 振り返り

定期的に記録を振り返り、確認者欄にサインします。同様の問題が何度も起きているようなら、必要に応じ、衛生管理計画を見直します。

八戸市保健所 衛生課 食品衛生グループ

電話：0178-38-0720 FAX：0178-38-0737

<取扱食品（例示）>

別紙 取扱食品・取扱条件

飲食店営業

煮物類	おでん、煮込み、じゃっば汁、けの汁、せんべい汁
焼き物類	焼き鳥、焼き肉、焼き魚、焼き貝、いか焼き、フランクフルト
お好み焼き類	たこ焼き、もんじゃ焼き、お好み焼き
茹で物・蒸し物	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい、蒸し中華まんじゅう
めん類	やきそば、即席カップめん、ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ
喫茶類	ところてん、かき氷、氷菓、ディッシャーアイス、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、その他酒類以外の飲み物
酒類	日本酒、ビール、ウイスキー、焼酎
菓子類	たい焼き、大判焼き、今川焼き、グレープ、ベビーカステラ、焼き餅、ドーナツ、大学芋、焼き団子、焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう、べっこう飴、カルメ焼き、果実チョコ、果実あめ

<取扱条件>

飲食店営業

- ・上記に例示されている食品（その場での製造、加工及び調理の工程が簡易なもので提供直前に加熱処理が行えるものに限る。ただし、ところてん、かき氷、清涼飲料水等及び酒類を除く。）について取扱う。その他については、保健所に、提供の可否と取扱条件を確認し下表に記載する。

例示にない食品	取扱条件

- ・生もの（さしみ、すし等）は取り扱わない。
- ・加工又調理に多量の水を必要とする食品は取り扱わない。
- ・弁当類、米飯類、サラダ類の製造、加工及び調理は行わない。
- ・調理直前の仕込みが必要な場合を除き、原材料の細切り等の仕込みはその場で行わない。
原材料は、衛生的な場所で仕込みを行い、必要に応じて調理直前まで冷蔵又は冷凍保管する。
- ・食器は原則として使い捨てのものを使用する。

食肉販売業

- ・あらかじめ包装されたものに限る。生食用食肉は取り扱わない。

魚介類販売業

- ・その場での加工は行わない、切り身又はむき身はあらかじめ包装されたものに限る。
- ・生食用鮮魚介類（刺身等）は取り扱わない。