食品販売に関する基準（保健所規定）

本イベントは、仮設テントでの食品販売となるため、提供可能な食品が限られます。
販売可能な食品は【認可済み食品表示ラベルの付いた包装既製品（物販出店）】または、会場ブース内での【極めて簡易な調理※を行う実演販売（飲食出店）】に限り許可対象となります。

※仮設テントで可能な調理は、「焼く」「煮る（温める）」「揚げる」「蒸す」「ゆでる」等の最後の一行程のみ。よって、食材カット・ダシをとる・串を打つ・米を炊くなどの仕込み行為はできません。
また、認可のある店舗・工場で出荷された加工済既製品を持込むことが条件となります。

※なお、函館市では、衛生上の観点から、【フライパン、せいろ、ブレンダー（ミキサー）を使用した調理は原則不可】となっておりますのでご注意ください。

※提供品数が多い場合、調理工程や設備等によっては、保健所から品数を減らすように指導が入る場合があることをあらかじめご了承ください。

※会場での前日調理は一切不可となります。衛生上の観点から、調理したものは速やかに提供するものとし、大量の作り置きはしないようにしてください。

◆下記の事例を参考にして、販売物のご準備をお願いいたします。

調理を伴う販売が可能な商品事例	●焼魚（ししゃも、鮎などの小型魚） ●焼貝、焼肉（その場で焼いて提供、最大10cm四方） ●クレープ（あん、クリームなどは既許可施設で製造したものを使用する） ●おでん　●いか焼き　●たこ焼き　●お好み焼き ●焼き鳥　●焼きそば　●揚げイモ　●ドッグ類 ●おやき　●あめ類　●チョコバナナ　●焼きシューマイ ●かき氷　●たい焼き　●コーヒー　●しるこ ●焼肉　●ジュース類　●酒類（場合により酒類販売申請が必要）
既製品のみ販売が可能な商品（※調理不可）	※以下食品表示ラベル付き包装製品に限る ホタテなどの鮮魚介類・ジンギスカンなどの食肉、アイスクリーム、ドラ焼き、干し魚、珍味・乾物、チーズ・バター、うどん・そば、ハム、ソーセージ（鉄板、網での串焼き調理は可）、缶詰、袋詰め菓子、野菜・果物、牛乳・乳飲料（コップ売を除く）、製造施設で製造された弁当・おにぎり（生もの、鮨等を除く）など
提供できない類似食品	刺身、生鮨、海鮮丼、ソフトクリーム（包装してあるものを除く）、 自家製漬物（ピクルス）※生クリーム使用の菓子は扱えません。
その他	調理、加工の簡易なものに限り、保存性の低い食品を提供、製造することはできません。 例えば、焼き鳥は焼くだけで会場で鳥を切る、串に刺すなどの調理行為はできません。

●営業許可申請には「3方囲い」が必要です。ブーステントの横幕3か所は開放しないでください。
●食品保存基準に則って、食品を冷蔵庫・冷凍庫で保存を行う必要があります。
●包装既製品は、許可を得ている製造所（菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業）で加工調理されたものを未開封のまま販売してください。
●会場で調理して販売する食品以外は、全て包装し食品表示ラベル（原材料名、製造者名、消費期限等）を表示してください。また、事前にお近くの保健所にて認証を得たものとして下さい。
●刺身・生鮨・海鮮丼は提供できません。お土産用に加工・包装している加工品は、飲食はできませんが、販売のみ可能です。許可を得ている製造所で加工調理し、食品表示ラベルを貼り、販売してください。

条件により、許可基準が変更になる場合もあります。不明点についてはお問い合わせ下さい。

食品衛生管理について

飲食・食品販売業者の方は、必ずお読み下さい。

（1）食品の取り扱い
1．原材料を仕入れる際には、品質、鮮度及び表示等を十分に点検する事。
2．調理済食品を取り扱う場合は、直接手で取り扱わず、使い捨て手袋やトングを使用すること。使い捨て手袋は、こまめに取り替えること。
3．原材料の細切、仕込み行為はその場では行わず、あらかじめ許可を受けた施設または清潔な調理施設で仕込みを行うこと。
生肉の串うち等は食肉処理許可施設で処理済みのものを仕入れて使用すること。
4．冷凍・冷蔵保存が必要なものは、冷凍・冷蔵庫に保管すること。
特に鮮魚、肉等の保存については発泡スチロールでは保健所の許可が下りませんので冷凍・冷蔵庫又はクーラーボックスに保管すること。
5．販売する加工食品は、できるだけ包装されたものを取り扱うこと。

（2）施設及びその周辺は清掃を行い、衛生的に保つこと。

（3）調理器具、ふきんはよく洗い、殺菌漂白剤、煮沸、アルコール噴霧等により消毒すること（ノロウィルス対策：消毒用アルコールは、ノロウィルスには効果が乏しいので、加熱殺菌又は塩素殺菌が望ましい。）

（4）洗剤消毒液等はその旨を明示し、食品と区別して保管すること。（混入防止）

（5）調理従事者は下記の件に気をつけること。
1．清潔な作業衣、髪覆いを着用すること。
2．調理前、トイレに行った後及び原材料等、汚染されていると思われるものに触れたときは、手指をよく洗うこと。（手洗いの防げになるので爪は、短くしておくこと。）
3．調理場で、着替え、喫煙等をしないこと。
4．責任者は、始業時に従業員全員の健康状態を点検すること。
下痢や吐き気、腹痛等、体調不良の従事者は、絶対に食品を取り扱わないこと。
※ノロウィルスに感染している調理従事者によって大規模な食中毒が発生した事例があります。
5．事前に検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ等）を行うように努めること。
6．調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の教育に努めること。

（6）調理数、販売数等の把握について
苦情等が発生した場合、提供当日の調理数や販売数を調査しますので、各品目の提供数を随時把握されると共に、先入れ先だし等のロット管理を的確に行ってください。

（7）その他の注意事項
1．事前に申請していない食品を提供しないでください。
2．表示が不備な食品を販売していたり、要冷蔵・冷凍食品を冷蔵・冷凍庫や冷蔵・冷凍ケースに入れないで販売していた場合は、改善が確認されるまで、その食品の販売を中止していただく場合があります。見本品には、その容器包装に『見本品』シールを添付するなど、販売品と明確に区別してください。
（見本品を誤って販売しないためです）
3．保健所の指導により責任者の選出と検査保管の指示がある場合があります。
4．保健所の指導により販売所の備品及びレイアウトの変更をお願いする場合があります。

保健所への営業許可申請について

保健所査察について

開催初日の9月7日（土）の朝に所轄保健所の査察を行う予定です。
各ブースを指導員・事務局が巡回し、事前に提出いただいている書類通りの設備・配置になっているか、衛生面に問題がないかなどを確認いたします。
飲食出店・物販出店を問わず、保健所査察での許可が下りないと、販売を開始できません。査察により、販売中止・改善の指示が出た場合は速やかに対応してください。
また、スムーズに査察が行えるよう、査察開始時間までに準備を完了すると共に、各ブース責任者の方は査察にご同席してください。
査察の時間は、決定し次第事務局よりお知らせいたします。

麺類販売の確約書提出について

飲食出店で「麺類」を提供される出店者の方は、所轄保健所より衛生管理に関する確約書の提出を求められています。
該当する出店者には、後日必要書類についてご案内させていただきます。

フライパン、せいろ、ブレンダー使用の確約書提出について

函館市では衛生上の観点より「フライパン、せいろ、ブレンダー（ミキサー）」を使用した調理は原則不可となっておりますが、やむを得ず使用する場合は、所轄保健所より衛生管理に関する確約書の提出を求められています。
該当する出店者の方は、事務局へお問い合わせください。