

函館市臨時営業等における生食用食品の取扱要領

(目的)

第1条 この要領は、函館市における臨時営業等の生食用食品の取扱いを定め、臨時営業等で提供される生食用食品の安全確保を図るものとする。

(定義)

第2条 この要領において生食用食品とは、生ずし、海鮮丼およびさしみ類等の生食用鮮魚介類を使用した食品をいう。

(施設基準)

第2条 施設基準については次のとおりとする。

- (1) 屋内または屋外にあってはプレハブ、強化プラスチック等で、ほこり、ねずみ、昆虫等を防ぐことができること。
- (2) 施設は、食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (3) 床、壁および天井は平滑で清掃しやすい構造であること。
- (4) 通風の良い構造とし、火気を用いる場合には、機械による換気装置を付けること。

(食品の取扱設備等)

第3条 食品の取扱設備等については次のとおりとする。

- (1) 原材料等の種類および特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
- (2) 冷蔵等が必要な食品を取扱う場合には、取扱量に応じた容量と性能の冷蔵設備等（氷またはドライアイス等によるものを含む。）を設けること。
- (3) 冷蔵設備等には、温度管理を行うために温度計を設置すること。
- (4) 器具類を衛生的に保管または収納する設備を設けること。
- (5) 流水受槽式の洗浄および手洗設備を設けること。

- (6) 調理台は、調理量に応じたものを備えること。
- (7) 配管により飲用に適する水を供給できる設備を設けること。
なお、配管は硬質ゴムや合成樹脂等を用いて差し支えないこと。
- (8) 廃棄物の処理について、汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

(衛生管理基準)

第4条 次のとおり衛生管理を行うこととする。

- (1) 臨時営業等を行う施設では、あらかじめ許可施設で調理および加工された原材料を使用し、細切および盛付けなどの簡易な調理に限って行うこと。
なお、生ずしを調理する場合にあっては、臨時営業等を行う施設において、細切および「にぎり」のどちらかのみに限って行うこと。
- (2) 食器類は一回限りの使用とすること。
- (3) 排水の処理は、適正に行うこと。
- (4) 調理等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

(その他)

第5条 本要領に定めのない事項については、「函館市臨時営業等の取扱要綱」の規定を準用する。

附 則

この要領は令和3年6月1日から施行する。