

露店における衛生管理の注意事項

衣浦東部保健所 食品安全課 食品市道グループ 0566-21-5364

露店を開いて、飲食物を提供することは食品衛生法に基づく監視指導の対象となっています。（原則として、1許可につき、1品目です。）

露店における食中毒等の食品事故を防止するために、次のことを遵守してください。

1 食品・器具等の取り扱いについて

- ・原材料は期限表示等を確認し、当日の販売量に応じた量を購入すること。
- ・原材料の下処理等は、衛生的な施設を利用し、露店で下処理を行わないこと。
- ・手洗いは液体石けん及び消毒液を使用して十分に行うこと。

手洗いのタイミング：

【後】 ① トイレの後

② 微生物の汚染源になり得る食材等に触れた後

③ ごみ処理の後

【前】 ① 調理場に入る前

② 盛り付けの前

③ 手袋着用の前



手ふきはペーパータオルが望ましい。

- ・消毒用アルコール等の消毒液を用意すること。
- ・ごみ箱はフタ付のものを用意し、特に生ゴミの処理は完全に行うこと。
- ・食器等はできる限り使い捨てのものを使用すること。
- ・布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えること。
- ・まな板や包丁等の調理器具は消毒してから使用すること。
- ・要冷蔵食品（ゆでだこ、肉等）を使用する場合は、温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備に保管すること（アイスボックス等を使用し10℃以下にすること。）
- ・飲食のための氷は市販のバラ氷を使用すること。また、素手では触らないこと。



2 調理従事者について

- ・調理者は清潔な服装を着用し、時計や指輪をはずすこと。
- ・爪は短く切り、適宜、使い捨て手袋等を使用すること。
- ・体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・店舗ごとに責任者を定めること。

3 調理品の取扱いについて

- ・調理品は提供する直前に、十分加熱して提供すること。
- ・調理後は早く食べてもらうこと（作り置きはしない）。
- ・異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。



露店営業チェックポイント

食品を扱う上での衛生管理はできていますか？
事故のない楽しいイベントにしましょう！

調理者の健康管理



下処理は衛生的な
場所で



飲食のための氷は、
市販のものを



許可証の掲示は
義務です！

食品営業
許可証

容器も衛生的に
保管しましょう！

ゴミはふた付き
のゴミ箱へ！

石けんを使ってこまめ
に手を洗いましょう！

食材の温度管理に
気を付けましょう！

テントは側面、背
面、天井の3方囲
い！

加熱するものは中心まで
十分に加熱を！

長時間の作り置きは
やめましょう！

