

# ～路上で食品を取り扱う方へのお知らせ～

## 路上にテラス席等の客席を設置する飲食店の方

営業許可を持つ飲食店は、道路の使用・占用許可を得た上で、店舗前にテラス席等の客席を設けて、店内で調理したメニューを提供することができます。

ただし、屋外の客席は、食品に虫などの異物混入や雨・粉塵による汚染が起きやすいため、衛生管理に気を付ける必要があります。

～留意事項～

- ①屋外での調理はできません。  
(既存の店舗とは別に営業許可が必要です)
- ②屋外客席は店舗に隣接して設置するなど従業員が常時管理できる範囲にしてください。
- ③ビュッフェ形式やドリンクバーなど食品を直接扱う設備は屋外に設けないでください。
- ④騒音、臭いが発生しないようにすることや、歩行者等が不必要に立ち入らないよう通行区域と区分けすることなど、苦情の防止にも努めてください。

## 路上にテーブル等を設置して利用者が食べる場所を提供する方

テーブル・イスを設置して、食品をテイクアウト等で購入した人が自由に使える場所を提供することは、食品衛生法の許可等は必要ありません。テーブルの清掃など衛生面に気を付けてください。

## 路上で食品を調理し、提供する方

○屋外にテント等を設けて食品を調理・提供する場合  
テントごとに営業許可（臨時営業）が必要です。  
あらかじめ地域の保健所に相談してください。  
扱うことのできる品目は、

- ①調理が簡単かつ、提供直前に加熱したもの
- ②加熱後操作の簡単なもの です。

○自動車（キッチンカー）で食品を調理・提供する場合  
自動車ごとに営業許可が必要です。  
あらかじめ地域の保健所に相談してください。  
※他県で取得した許可で行うことはできません。

## 仕入れた既製品を販売する方（物販）

取り扱う物によって許可や届出が必要になる場合があります。  
あらかじめ地域の保健所に相談してください。

裏面へ

# 適切な衛生管理な衛生管理を行い、食中毒の防止に努めましょう

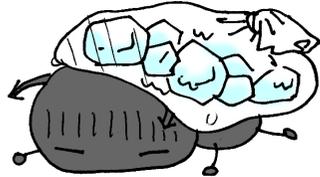
## 《食中毒予防の3原則》

つけない



手洗い・清潔維持

ふやさない



迅速・冷却

やっつける



しっかり加熱

感染した調理員が原因で  
食中毒が起こることがあります  
(ノロウイルスなど)

下痢、嘔吐、発熱などの症状がある  
ときは、仕事を休みましょう！！



②～④を繰り返して2回  
行くと効果的だよ！  
アルコール消毒は、手を  
よく乾かしてから！！



## 《手洗いのポイント》



- ①流水で手を洗う
- ②洗剤をよく泡立てもみ洗いする
- ③指、手の甲、指先、親指、手首までしっかり洗う
- ④洗剤をよく洗い流す
- ⑤手を拭き乾燥させる

## 各保健所の連絡先

桑名保健所	0594-24-3623	伊勢保健所	0596-27-5151
鈴鹿保健所	059-382-8674	伊勢保健所(志摩)	0599-43-5111
津保健所	059-223-5112	尾鷲保健所	0597-23-3461
伊賀保健所	0595-24-8080	熊野保健所	0597-85-2159
松阪保健所	0598-50-0529	四日市市保健所	059-352-0592

発行 (発行日 令和3年1月)  
三重県医療保健部食品安全課  
059-224-2343

