

【別紙1】保健所からの指導要綱（飲食・食品販売者向け）

本資料は、三条マルシェにおける **飲食・食品販売出店者が必ず守るべき保健所指導事項**をまとめたものです。

1. 営業許可について【必須】

- マルシェで食品の調理・販売を行う場合、**臨時食品営業許可**が必要です。
- 許可申請は事務局が一括して行いますが、**申込書の記入漏れがある場合は出店できません**。
- 事前に申請した品目以外の販売は禁止です。

※検便検査は、新潟県要綱改定（R3.6.1）により不要です。

2. 調理・下処理に関するルール

- 調理・下処理は**当日のみ可**（前日作業は禁止）。
 - 下処理は、営業許可を受けた店舗や公共調理施設で行ってください。
 - 自宅での下処理は禁止です。
 - テント内での包丁作業・切り分け・こね作業は禁止です。
 - 食品は十分に加熱してください（特に肉・魚介類）。
-
-

3. 衛生管理について

- 清潔な服装で作業し、爪は短く整えてください。
 - 作業前・用後は必ず手洗い・消毒を行ってください。
 - 原材料・製品は適切な温度で管理してください。
 - 体調不良（下痢・嘔吐など）がある場合は、調理に従事しないでください。
 - 各ブース内に必ずゴミ箱を設置してください。
-
-

4. 販売・提供時の注意点

- 飲食物の**持ち帰りは禁止**です。（持ち帰り可能と誤解される表示・声かけも不可）
 - 会場内に飲食スペースを設けないでください。
 - 酒類の販売は、必要な免許・届出がある場合のみ可能です。
-
-

5. 記録・事故対応

- 販売した各食品は、**1品目 50g を 2週間冷凍保存**してください。
 - 食中毒等が発生した場合は、速やかに事務局へ連絡してください。
 - 指導に従わない場合、改善指示・退店となることがあります。
-
-

6. 食品販売（調理なし）の方へ

- 包装済食品の販売であっても、**食品営業届の提出が必要な場合があります。**
 - 適切な食品表示（ラベル）を必ず行ってください。
 - 不明点は事前に保健所へご相談ください。
-
-

※本要約版は「三条マルシェ出店要項」の一部として適用されます。

※詳細な取扱可能食品一覧・禁止事項は別紙2を必ずご確認ください。

別紙2 臨時飲食店営業について

臨時的に施設を設けて食品を調理し販売するには「臨時飲食店営業」の許可が必要です。

臨時的な鮮魚介類（未包装のもの）の販売は、臨時飲食店営業の範囲に含まれますが、刺身等の生食用鮮魚介類の調理はできません。

臨時食品営業で取扱うことができる食品（原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限る）

大分類	分類名	食品名
食事類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き 等
	揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻(注1) 等
	その他の調理品	お汁粉、もち(注1)、トコロテン、酒類、ホットドッグ(注1)、ハンバーガー(注1)
	既製食品	刺身(注2)、生ずし(注2)
飲料類		コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注3) 等
菓子類	焼菓子類	今川焼き(大判焼き)、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
	揚げ菓子類	ドーナッツ 等
	もち菓子類	あんこもち(注1)、きなこもち(注1)、あべかわもち(注1) 等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートをからめたもの) 等
鮮魚介類	容器包装に入れられていない鮮魚介類であって、臨時施設内で細切等の処理をしないもの	

注1 営業施設内で喫食される場合のみ認める（持ち帰りしない）。

注2 1月から4月及び11月から12月までの期間に、生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ、施設内での盛り付けを認める。

注3 既製品の盛り付けに限る。

包装品の販売のみを行う場合

適切な食品表示（ラベル）を貼付して販売してください。必要な表示がわからない場合は、保健所へ相談してください。

その場で調理を行わない、包装された食品の販売のみを行う場合は、臨時飲食店営業の対象外ですが、食品の製造場所で営業許可や営業届出が必要な場合があります。

【製造に許可が必要な食品の例】

弁当、そうざい、菓子、乳製品、清涼飲料水、味噌、醤油、漬物、レトルト食品、缶詰、瓶詰等

（飲食店営業の許可がある施設が、当日に自店で作った料理をマルシェ会場に自ら持ち込み、販売することはできません。営業者の異なる店舗から仕入れて販売する場合は、製造許可がある施設から仕入れてください。）

【製造・加工に届出が必要な食品の例】

コーヒー豆、農産保存食料品、調味料、精穀・製粉、海藻、卵選別包装、健康