



食品屋台のための指針

一時的な屋台のための 食品の安全性の要件

Japanese



ACT
Government
Health

ヘルス・プロテクション・サービス
ACT保健局

目次

免責条項	iv
はじめに	1
一時的な食品屋台の要件	2
イベント前	2
ヘルス・プロテクション・サービスに通知する	2
食品屋台の登録	2
適用除外	2
一時的な食品屋台の通知	2
一般情報	3
食品を前もって調理する	3
食品の現地への輸送	3
スタッフのスキルと知識	4
設置と設備器具類	4
1. 包装済みの常温保存可能食品を販売する屋台	4
2. バーベキュー又は他の方法で調理後、温かいまま給仕する食品を販売する屋台	5
3. その他の種類の食品を販売する屋台	6
食品のラベルは正確に表示すること	7
他の事業者が包装した食品を販売する	7
包装済みの食品ではなく、調理した食品を販売する	7
イベント期間中	8
登録証明書または受諾書の表示	8
屋台や設備器具類を清潔に保つ	8
個人の保健衛生の要件	8
手洗い	9
食品を安全に調理する	9
食品の保存	9
食品を調理する	10
食品に火を通す	10
食品の陳列	10
イベント後	11
残った食品の安全な取扱い	11
屋台および設備器具類を清掃する	11
ごみの除去	11
用語集	12
さらなる情報を調べるには	13
屋台営業者のためのチェックリスト	14

免責条項

この指針「食品屋台のための指針」は、一時的な食品屋台の営業者が食品の安全性に対する義務を理解するのに有用です。

食品屋台営業者は、該当するすべてのACT法規制の要件を遵守しなければなりません。しかし本指針は、2001年食品安全法、2002年食品規制法あるいはオーストラリア・ニュージーランド食品基準規約のすべての要件を網羅しているわけではありません。ここに提供された情報は法的勧告ではありませんので、利用者の方がご自分で判断して下さい。法的助言は有資格の弁護士にお求め下さい。

本指針には誤謬がある場合もあり、本書に含まれている情報は隨時変更される場合もあります。本書印刷時においては、本書に含まれているウェブアドレスおよび法律へのリンクは正確です。ご利用の場合には公文書をご参照になることをお薦め致します。

本書に含まれている情報の使用を理由としたいかなる法的措置に対しても、ACT政府は一切責任を負いません。本書使用の結果による損害補償責任は一切負いません。ACT政府は、本書で照会するウェブサイト上の情報の精度を保証するものではなく、またACT政府の管理責任ではないウェブサイト上の情報についても同様です。

12ページの用語集に定義されている用語は初回掲載時のみオレンジ色で表示されています。

2013年6月ACT保健局発行

Health Protection Service

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

電話: (02) 6205 1700 ファックス: (02) 6205 1705

Eメール: hps@act.gov.au

はじめに

屋台で食品を買うことは、毎年ACTで開催される屋外のお祭りや行事に参加する楽しみの一つです。これらの屋台を営業する事業者、慈善事業団体および個人は、食品が必ず衛生的に調理され、食べても安全であるようにしなければなりません。

この小冊子は、ACTにおける屋外のイベントで食品屋台を出店する人々が、食品の安全性のすべての要件を満たしやすいように作成されたものです。調理されたすべての食品が、食用に安全であることを確保するために、ACTにおける一時的な食品屋台営業に対する法的要件に関する情報を提供するものです。

以下に該当する食品屋台出店の計画をお持ちの場合には、これらの要件が適用されます:

- ・一般の人々に食品を提供または販売する;および
- ・一時的である

一時的な食品屋台は、お祭り、ショー、バザーなど通常一日のみ、あるいは週末のみのイベントで、臨時に飲食物を扱ったり販売するために設置する構造物です。食品屋台は3日以内の営業を目的とします。

要件はヘルス・プロテクション・サービスに登録、承認済みの[食品移動販売車](#)の営業者には適用されません。又、これらの要件は犬用ビスケットやペットや動物用の他の食品の販売者には適用されません。

ヘルス・プロテクション・サービスの公衆衛生担当官がACTにおける食品安全法遵守の監督責任を有します。公衆衛生担当官は、これらの要件を満たしていることを確認するために、予告なしにいつでも屋台を点検する場合があります。

食品屋台の営業者は、2001年食品安全法およびオーストラリア・ニュージーランド食品基準規約の要件を確実に遵守する責任があります。

一時的な食品屋台の要件

イベント前

ヘルス・プロテクション・サービスに通知する

食品事業とは、販売用の食品の取扱いに関わる活動です。慈善事業またはコミュニティーのための目的による食品販売も含まれます。

食品事業登録申請書 (Food Business Registration Application) または食品事業通知 (Notification of a Food Business) 用紙を提出することによって、ACT内で食品屋台営業の意図をヘルス・プロテクション・サービスに通知しなければなりません。これらの用紙についての詳細は下記に説明します。

用紙は遅くともイベント催行日の7日前までに提出する必要があります。申請が承認された場合、食品事業登録証明書(登録申請書を提出した場合)、または受諾書(通知書を提出した場合)を受け取ることになります。ヘルス・プロテクション・サービスの承認を受けるまでは取引することができません。

食品屋台の登録

3日間より長期間または1年に5回より多く食品事業を営業する場合には、あなたの事業をヘルス・プロテクション・サービスに**登録**しなければなりません。食品事業登録申請書はACT保健局のウェブサイト、www.health.act.gov.au/foodsafety からご入手いただけます。

食品事業は、毎年、登録を更新する必要があり、所定の料金を支払わなければなりません。

適用除外

以下の場合には、食品事業は登録を免除されます:

- 全ての食品は以下のいずれかに該当する:
 - **危険性の高い**食品ではなく、**包装済み**; あるいは
 - すぐ摂取されるように完全に火を通した直後に販売される; および
- 1年に食品を取扱ったり販売するのは5回以下で、食品を販売する期間は、毎回3日以内である。

一時的な食品屋台の通知

登録が免除される事業主は、食品事業通知書を提出することによってヘルス・プロテクション・サービスに**通知**しなければなりません。複数の場所に一時的な食品屋台をもっている場合、各屋台についてヘルス・プロテクション・サービスに通知する必要があります。各イベントごとに、また各営業期間について、新規通知書が必要となります。通知に際して費用はかかりません。

一般情報

屋台の全ての所有者は、清掃設備、飲料水、氷の補給または冷蔵室、汚水の処理、ごみ処理、トイレの利用などを手配しなければなりません。

大規模なイベントでは、上記の設備の一部が提供される場合もあります。詳細についてはイベント主催者にご確認下さい。

バーベキューの屋台または包装済みの食品以外の食品を販売する屋台を営業する場合には、以下の要件が適用されます:

- 飲料水の供給（飲用可能な水質）をいつでも利用できる;
- 飲料水で作られた氷（クーラーボックスが必要な場合）をいつでも利用できる;
- 以下の手配:
 - イベント後に大型設備を現地外で清掃する;
 - 廃水および廃油用のドラム缶を空にする。廃水および廃油は地面や雨水排水管に棄ててはいけません;
 - ごみの収集またはその他現場からの廃棄物を除去し、ごみを廃棄できる設備。ごみを現地に置き去りにしてはいけません;
 - トイレの利用が可能;
 - 手洗い設備の利用が可能

食品を前もって調理する

すべての食品の調理と料理は屋台で行われなければなりません。唯一の他の選択肢は ACT保健局登録済みの食品事業場で調理される場合です。この要件に対する例外は、食品が**危険性が低い**食品（例えば、ケーキ、ビスケットまたは**常温保存可能***な食品）で家庭の台所で調理できるものです。

包装、プラスチックラップ、食品グレードの容器あるいはその他適切な保護ができ、汚染を防止できる食品であることが必要です。

調理後の食品は、厳密な**温度調節**下（冷たい食品は 5°C以下で、温かい食品は 60°C以上）での保存が必要です。

食品の現地への輸送

輸送中、食品を汚染や腐敗から守ることが重要です。危険性のある食品は調節した温度下（冷たい食品は 5°C以下、温かい食品は 60°C以上）で輸送されなければなりません。

食品を輸送する際には以下の要件を満たす必要があります:

- イベント会場までの食品輸送に使用する車両は**清潔**であることが必要です。
- 食品輸送に使用する車両で、犬や他の動物を輸送してはいけません。
- 食品の汚染が発生することのないように、化学薬品は別途に包装し、輸送しなければいけません。
- すべての食品、食材はパッケージ、ラップ類、食品グレード容器または適切な保護方法によって汚染を防止しなければなりません。
- 冷たい食品の輸送には冷蔵車を使用しなければなりません。食品の量が少量の場合は、クーラーボックスが適切で容易に5°C 以下で保存できます。

*お忘れなく: 「常温保存可能」というのは、食品は温度調節の必要がなく、安全で食用に適するという意味です。

スタッフのスキルと知識

ACTで販売する目的で食品を調理したり取扱ったり、給仕するすべての人は、食品の安全性について十分な知識と食品を安全に扱うスキルをもっていることが必要です。個人的な衛生についても要件を理解していることが大切です。

屋台で食品を扱う人は、作業関連の食品の安全性の要件を知っている必要があります。例えば、ソーセージやハンバーガーを焼く人は、中にピンク色の肉が残らないように火が完全に通るまで料理しなければならないことを知っている必要があります。温度計を使用して食品温度を確認する方法を知っていなければなりません。

食品屋台の営業者は、すべてのスタッフが食品の取扱いにおいて適切なスキルと知識を実証できるようにすることが必要です。この要件が満たされるようトレーニングを実施するという方法もあります。スキルや知識の要件をどのように満たしているかについて、公衆衛生担当官が説明を要請する場合もあります。

登録食品事業者は食品安全担当スーパーバイザーの配置を要求されます。

食品取扱者が食品の安全性の要件を理解しやすくするためのポスターならびに情報シートなど食品の安全性に関する資料は、ACT保健局のウェブサイト www.health.act.gov.au/foodsafety からご利用いただけます。

設置と設備器具類

食品屋台は、食品基準規約に明記されている要件を満たす必要があります。

食品屋台を設置する要件は、販売される食品の種類によって異なります。食品屋台は以下の3つのカテゴリーのうち、最低いずれか1つに該当します:

1. 包装済みの常温保存可能食品を販売する屋台;
2. バーベキュー又は他の調理方法で調理後、温かいまま給仕する食品を販売する屋台;
3. その他の種類の食品を販売する屋台

1. 包装済みの常温保存可能食品を販売する屋台

常温保存可能な食品は、安全で食用に適するために温度調節の必要はありません。包装済みの食品とは密閉容器または個々に包装された食品です。これらの食品の例をあげるとビンまたは缶入りの清涼飲料水、あらかじめ包装されたビスケット、ケーキ（クリームやカスタードを含まない）、パンおよび菓子類などです。

包装済みの食品や常温保存可能食品を販売する屋台の営業者は、以下の点を確認すべきです:

- 食品を陳列するためのテーブルや架台;
- 食品のパッケージは直接地面に保存しない;
- 例えば日よけ傘などによって、食品を直射日光から守る;
- 個別包装された食品を保護するために容器を準備する;
- ごみ箱はきちんと蓋が閉められ、内側にライナーがある;
- スタッフは、手洗いのためにトイレを利用できる

2. バーベキュー又は他の方法で調理後、温かいまま給仕する食品を販売する屋台

屋台は包装されていない食品を天候や埃や土などから守るような構造でなければなりません。屋台に手洗いの設備があることが**必要**です。調理済みの食品の生肉や鶏肉による二次感染を避けなければなりません。火を通した食品は、販売まで保温（60°C以上）しておく必要があります。

食品の調理にふさわしい調理場および設備にするために、以下の対策を講じる必要があります:

- ・ 地面の表面が草や土の場合、シールされたボード、防水シート、ゴム製マット、同類の物など不透水性の（隙間のない）材料でできたフロアを提供しなければなりません。
- ・ 地面の表面がコンクリート、敷石あるいは同類の場合、上記のいずれかの材料でカバーされることをお薦めします。イベント後の清掃も確実に容易になります。
- ・ 各屋台はプラスチックまたはビニール類のシートでできた屋根がついていなければなりません。
- ・ 各屋台は、顧客がバーベキューや調理器具にアクセスできないように、バリアを設ける必要があります。これは安全性の理由および食品の汚染を防ぐために必要です。
- ・ 手洗い設備は以下を含むことが必要です:
 - 蛇口つきで、手洗い用に水を貯められるように最低20リットルのプラスチックまたは金属性容器（もし現場で水を利用できない場合、営業時間中、水を十分保存できる大きさの容器が必要）；
 - 蛇口の下に置く廃水を受ける容器；
 - 水の容器の横には、石鹼、使い捨てのペーパータオル、タオルを入れるごみ箱
- 注: **殺菌剤** ジェルは手洗いの代替として認められません。
- ・ 以下を実行できるようにトングや調理器具を十分に準備して下さい:
 - 未加工の食品と火の通った食品用には調理器具を別々にして下さい；
 - 床に落したり、使用に適さない場合、清潔な調理器具を使用して下さい。
- ・ 危険性の高い食品を保存する場合、食品は氷入りのクーラーボックスの中、または移動式冷蔵室などの冷蔵庫で5°C以下で保存する必要があります。
- ・ 食品の温度を調べるために食品グレードのデジタルのプローブ式温度計が必要です。
- ・ 生の食品およびパンは、販売する前は、ぴったり閉まる蓋つきの容器の中に保存しなければなりません。
- ・ 屋台には、蓋がぴったり閉まるごみ入れと内側のライナーを準備する必要があります。



3. その他の種類の食品を販売する屋台

屋台では、食品が調理されて暫くしてから販売される場合もあります。このような食品は安全ではなくなる可能性が高く、調理の際、および保存の際に、販売されるまで安全な状態を保てるように特別な予防策が必要です。

このような屋台の営業者は以下の要件を遵守しなければなりません:

- 地面の表面が草や土の場合、シールされたボード、防水シート、ゴム製マット、同類の物など不透水性の（隙間のない）材料のフロアを提供しなければなりません。
- 地面の表面がコンクリート、敷石あるいはそれに似ている場合、上記のいずれかの材料でカバーされることをお薦めします。このカバーで、イベント後の清掃も確実に容易になります。
- 各屋台はプラスチックまたはビニール類のシートの屋根および3側面がついていなければなりません。側面の幕は屋根から地面まで伸びていなければなりません。
- 日没後も屋台を営業する場合、食品の調理用に適切な照明が必要です。
- 現地で料理する場合には、適切な換気も必要です。
- 台や食品が接触する表面は不透水で良好な状態でなければなりません。ラミネートあるいはプラスチックのテーブルクロスでも構いません。
- 現場で設備器具を洗う場合には、洗浄用にお湯を沸かすことができなければなりません。
- 屋台の手洗い設備には以下を含むべきです:
 - 手洗い用に水を貯められるように蛇口つきで、20リットル（またはそれ以上）のプラスチックまたは金属製の容器;
 - 蛇口の下で廃水を受ける容器;
 - 水容器の横には、液状石鹼、使い捨てのペーパータオル、タオルを入れるごみ箱。
- 屋台内で器具を洗う（現場で洗う場合）には以下の設備が必要です:
 - お湯を貯められる20リットル（またはそれ以上）のプラスチックまたは金属製容器;
 - お湯を利用する方法（最低77°Cで流し台まで給湯）;
 - 蛇口の下で廃水を受ける容器;
 - 包丁や給仕用具などの台所用品を洗える大きさのボール;
 - 洗浄前の汚れた用具を置く台、および洗浄後のきれいな用具を保管する台;
 - 洗剤と殺菌剤
- イベント会場に下水管へのアクセス点がない場合には、廃水用に適切な大きさのぴったりと蓋が密閉して水漏れしないドラム缶が必要です。これらの容器には「廃水のみ」とラベルを貼って下さい。
- 油を使用する場合には、廃油用の容器も必要です。

- ・ 食品貯蔵および陳列用の設備には以下が含まれます:
 - － 屋台の区域内の食品収納設備 - 容器は蓋、カバー又はスニーズガードつきであること;
 - － 食品保存用の容器または他の方法でも、食品汚染防止用に蓋つき、又はカバーフラップで地面に置かないこと;
 - － 食品を5°C以下で保存できる能力のある冷蔵庫または冷蔵室;
 - － 必要に応じて、少量の冷蔵食品用にクーラーボックス;
 - － 冷凍食品を保存維持できる冷凍庫;
 - － 溫かい食品を60°C以上で保存できる能力のある保温棚（ベインマリーやパイ保温器など）
- ・ トング、使い捨て手袋、一回きり使用（使い捨て）ナイフとフォークなど、飲食用容器など食品取扱い用および給仕用の道具が必要です。
- ・ ごみの量に適切な大きさで、ぴったりと蓋の閉まるごみ入れが必要です。
- ・ 冷たい食品、温かい食品の抽出検査、また調理温度が十分かどうか確認するために食品グレードのデジタル・プローブ式温度計が必要です。

食品のラベルは正確に表示すること

包装済みの全ての食品にラベルが貼られていなければなりません。食品ラベルは、成分およびアレルギー誘発物質含有の表示も含めて、食品の種類を識別できなければなりません。食品ラベルの要件は、食品基準規約に規定されており、オーストラリア・ニュージーランド食品基準のウェブサイト:www.foodstandards.gov.auからご入手いただけます。

包装済みの食品のラベルには以下を表示しなければなりません:

- ・ 食品の説明;
- ・ メーカー、梱包業者または販売会社のオーストラリアにおける名称と住所、輸入食品の場合には輸入業者の名称と住所;
- ・ 「使用期限」または「賞味期限」;
- ・ 成分表;
- ・ 該当する場合は、ナッツ類、卵、牛乳、魚、グルテン、蜂製品などアレルギー誘発物質のリスト;
- ・ 「要冷蔵」などの保存条件

他の事業者が包装した食品を販売する

他の事業者によってあらかじめ包装された包装済みの食品を販売する場合、食品にはすでにラベルが貼られていなければなりません。ラベルは英語で読みやすく表示されていなければならず、上記内容がラベルに表示されていることを確認しなければなりません。

包装済みの食品ではなく、調理した食品を販売する

屋台で、顧客の面前で調理または料理した食品を販売する場合には、食品にラベルを貼る必要はありません。しかしながら、顧客のいかなる質問にも正確に回答できなければなりません。

要求された場合、アレルギー誘発物質も含めて食品に使用されているすべての成分について情報を提供できるようにしておく必要があります。

イベント期間中

登録証明書または受諾書の表示

ヘルス・プロテクション・サービスに登録あるいは通知すると、登録証明書または通知受理のレターが届きます。屋台で食品を購入する一般の人たちに明確に見えるように、登録証明書または受諾書を表示しなければなりません。

屋台や設備器具類を清潔に保つ

清潔な屋台では食品の汚染を最小限に抑えられます。イベントが1日より長い場合、当日の営業終了時に屋台を清掃して下さい。そうすることによって夜中に侵入する害虫を防止できます。屋台および設備器具類を清潔に保つために下記の方法を推奨します:

- ・ 設備器具を現場で洗浄する場合、洗浄用の水の容器はきれいな温水を保つようにして下さい。
- ・ 床や壁に食べかすや油が付着していないようにして下さい。
- ・ 当日の営業終了時に、床や壁（必要に応じて）を清掃して下さい。
- ・ 台、その他の表面は、きれいな温水と洗剤を使用して頻繁に拭いて下さい。
- ・ 台や食品が触れる表面は定期的に消毒して下さい。
- ・ 直接食品と接触するまな板および他の表面は、洗浄し、消毒して下さい。
- ・ 食品グレードの殺菌剤を使用して消毒して下さい。

個人の保健衛生の要件

人が細菌、ウイルス他食品を汚染する媒体の媒介源となります。リスクを低減するために以下の点を確認して下さい:

- ・ 食品を調理したり給仕する際には清潔な衣服を着用して下さい;
- ・ 髪毛は後ろで縛って下さい;
- ・ 給仕したり調理する際、ジュエリーは装着しないで下さい - ブレスレットやリストバンドも含みます;
- ・ 傷口は防水のカバーや手袋で覆って下さい；
- ・ 病気の時は、食品の下ごしらえや、調理をしないで下さい。
- ・ トンクや清潔な使い捨て手袋を使用して下さい-**食べられる状態**の食品を扱う際に手で扱わないで下さい。
- ・ 手袋を頻繁に替えて下さい（調理済みの食品と生の食品を扱うとか、お金を扱う際などプロセスとプロセスの間で手袋を替えるようにお薦めします。）;
- ・ 生の食品と食べられる状態の食品を扱う際には、同じ手袋を使用しないで下さい;
- ・ 手袋を替える際には手を洗って下さい。

手洗い

食品が媒介する病気を予防するために、完全な手洗いと乾燥は重要な要因です。スタッフが適切な手洗いを実行するために、食品事業者は、手洗いだけに使用する適切な手洗い設備を提供するよう義務付けられています。飲料用の温流水の供給も必要です。手洗い設備は常に利用できなければなりません。

食品を調理したり給仕する前には手を完全に洗い、乾燥させて下さい。以下のように調理や給仕が中断された場合には、再度手を洗う必要があります:

- ・トイレに行く;
- ・生ごみや廃棄物を除去したり空にする;
- ・咳やくしゃみをしたとき;
- ・お金を扱う;
- ・休憩後、屋台に戻ったとき;
- ・生鮮食品を取扱う

模範的な手洗いの実践方法は、露出した前腕をすべて洗うことです。手洗いに使用する洗面器の隣に石鹼と乾燥設備を設置することが不可欠です。

食品を安全に調理する

安全な食品の取扱いについてのアドバイスは、*Food safety is your business: a guide for food businesses* をご参照下さい。主な要件は下記に要約したとおりです。

食品の保存

- ・冷たい食品は全て調理または給仕が必要になるまで 5°C以下で保存して下さい。
- ・冷蔵室は必ず5°C以下で作動しているようにして下さい。
- ・冷凍品は、解凍または調理のために必要になるまでは冷凍の状態を保って下さい。冷凍食品は室温（外気温）で解凍しないで下さい。
- ・全ての食品を汚染から守って下さい。容器にはカバーをつけて下さい。食品を地面に保管しないで下さい。
- ・生の食品と食べられる状態の食品または調理済みの食品とを分けて下さい。



食品を調理する

- ・ 設備器具類および表面は、使用前にきれいにして消毒して下さい。
- ・ 食品は必要な時のみ冷蔵庫から取り出して下さい。
- ・ 調理に使わない、あるいはすぐ給仕しない食品は、冷蔵室に戻すか、温かい食品の場合は保温して下さい。
- ・ 調理済みの食品は、一塊ごとに分けて下さい。食品の新しい一塊と前に調理した残りの食品、あるいは前日作った食品と混ぜないで下さい。

食品に火を通す

すべての食品に完全に火を通して下さい。

鶏肉、挽肉、ソーセージ、リッソウル、ハンバーガー、サテー他肉製品は、内部の温度が74°Cに達して、滲み出る肉汁が透明になるまで火を通して下さい。

調理済みの食品は清潔な消毒済みの容器に入れて下さい。

食品の陳列

細菌の増殖を防ぐため、冷たい食品は冷蔵し、温かい食品は保温して陳列する必要があります。

- ・ 冷たい食品は5°C 以下で陳列して下さい。
- ・ 温かい食品は60°C以上で陳列して下さい。
- ・ 陳列した食品は全てスニーズガード、蓋、ベインマリー、その他適切な保護形態で、汚染を防止することが必要です。
- ・ イベント期間中、陳列または保存した食品の温度をログブックに記録することをお薦めします。
- ・ 食品の容器ごとに専用のスプーンなどを使用して下さい。
- ・ 清潔な容器に火を通した、あるいは調理済みの食品の一塊を入れて下さい。容器にさらに「補給」しないで下さい。
- ・ 使い捨ての用品は、所定の入れ物に入れて下さい（例 スプーン、飲料用のストロー）。

イベント後

残った食品の安全な取扱い

- 陳列されていて残った食品で温度に敏感な食品はすべて廃棄して下さい。ビン入りまたは缶入りの清涼飲料水またはアルコール、冷蔵室に保存されていた食品は対象外です。
- 包装済みの食品は清潔な車両および清潔な容器で輸送して下さい。
- 販売対象の食品は、登録済の食品事業者の敷地で保存して下さい。
- すべての保存食品にはラベルと日付を表示して下さい。

屋台および設備器具類を清掃する

- 退去もしくは解体前に屋台を清掃して下さい。
- 屋台の壁や天井、台やその他の表面を清掃して下さい。
- 現地外で清掃する設備器具は除去して下さい。
- 地面や床が清掃されていることを確認して下さい。

大規模のイベントでは、当日発生するごみを入れるごみ箱を供給する主催者もいます。詳しくはイベント主催者にお問い合わせ下さい。

ごみの除去

すべてのごみ、廃棄物、廃水および廃油は、必ず現地から除去するか、又は現場管理上の要件に従って、処理して下さい。

用語集

用語	一般的な意味
清潔な	目に見える物および嫌なにおいがない。
食品事業	販売用の食品を取扱う、又は販売する活動 事業は、商業目的、慈善活動、地域社会活動などの性質をもつ。事業の所有主は、この指針の遵守責任を有する。
リスクが低い	食品が媒介する病気の原因となる可能性が低い。
通知する	食品の屋台を出す提案をヘルス・プロテクション・サービスに通知する（食品事業通知の用紙を使用）
食品移動販売車	食品を調理または販売する設備を恒久的に備えた車（モーター装着の有無を問わず）
包装済み	事業場内に持ち込まれる以前に、パッケージに密封され、販売されるまで梱包されたままの食品
危険度の高い	食品中に存在し得るいかなる微生物の増殖も最小限に抑えるために、また食品中の毒素の形成を防止するために、食品は所定の温度で保存されるべきである。
食べられる状態の食品	その状態で食べることを意図した食品
登録	ACTで食品事業を営業するための承認を取得すること
殺菌剤	清潔な表面に付着する細菌および/またはウイルスを低減するために成分調整された化学薬品
常温保存可能	食べても安全、冷蔵もしくは保温しなくても安心して食べられる食品。例を挙げると清涼飲料水、乳製品（カスタードやクリーム）を含まないケーキやビスケットなどの乾燥食品、未調理のパスタ、米、パンなどです。
温度調節	食品は5°C以下もしくは60°C以上で保存される。冷たい食品または温かい食品を5°Cと60°Cの間の温度で保存を希望する場合、イベント前にヘルス・プロテクション・サービスに承認を求めて下さい。
一時的な食品屋台	3日間を超えない期間のみ営業を意図する調理場

さらなる情報を調べるには

一時的な食品屋台について詳しい情報をお求めの場合は、ヘルス・プロテクション・サービスへお問い合わせ下さい:

電話: (02) 6205 1700

ファックス: (02) 6205 1705

Eメール: hps@act.gov.au

当事務所の所在地は、Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holderです。ポスター、情報シートなど食品の安全性に関する資料は、ヘルス・プロテクション・サービスからご入手いただけます。下記ウェブサイトをご参照下さい。 www.health.act.gov.au/foodsafety

2001年食品安全法および2002年食品規制法

食品安全法および食品規制法はwww.legislation.act.gov.auよりダウンロード可能です。

オーストラリア・ニュージーランド食品基準

食品の安全性に関する情報は、www.foodstandards.gov.auのオーストラリア・ニュージーランド食品基準からもご入手いただけます。当ウェブサイトから食品基準規約（食品安全基準を含む）、ファクトシートおよびその翻訳版をご参照いただけます。

ACTにおけるすべての食品事業者のために役立つ指針は*Food safety is your business: a guide for food businesses*です。この指針はwww.health.act.gov.au/foodsafetyでご入手いただけます。

屋台営業者のためのチェックリスト

チェックリストをあなたの食品営業に適合するように編集して下さい。

利用可能性

ACT政府は、できるだけ多くの人が、情報、サービス、イベント、会場へのアクセスが可能になるように全力を注ぎます。

本出版物を他の形態（大きな活字など）で希望の場合、13 22 81まで電話にてご連絡ください。あるいはオンライン・フィードバックのリンクを介して、www.canberraconnect.act.gov.auから要求をご提出下さい。

英語が母国語でなく翻訳・通訳サービスが必要な場合、13 14 50までお電話下さい。

難聴の方でテレタイプをお持ちの方は、電話6207 0494までお電話下さい。

© Australian Capital Territory, Canberra 2013年5月

本書には著作権があります。1968年著作権法の下に許可されている用途以外は、Territory Records Office, Community and Infrastructure Services, Territory and Municipal Services, ACT Government, GPO Box 158, Canberra City ACT 2601の書面による許諾なくしては、いかなるプロセスによる複製も一切禁じます。

本書についてのお問い合わせは、ACT Government Health Directorate, Communications and Marketing Unit, GPO Box 825 Canberra City ACT 2601にご連絡いただくか、又は Eメール: HealthACT@act.gov.auまでご連絡下さい。

www.health.act.gov.au | www.act.gov.au

お問い合わせ: キャンベラ13ACT1または132281