

行事の主催者向け

行事における食品の提供について

臨時的な行事の主催者は、行事において食品を提供する場合、飲食による危害の発生を防止するため、事前に保健所に相談・届出を行い、食品衛生に関する指導を受けてください。

～臨時的な行事とは～

実施主体（国、地方公共団体、法人又は団体）が、一定の目的をもって開催する行事で、開催期間がおおむね1か月程度を超えない一時的である行事

～縁日祭礼等とは～

臨時的な行事のうち、地域性や公共性があり不特定多数が自由に参加できる行事

- （ 開催回数はおおむね年5回を超えないもの
- （ 1回あたりの開催日数がおおむね5日間を超えないもの

- ① 神社・仏閣の祭り
- ② 自治会・子ども会等が行う運動会、夏祭り、バザー等
- ③ 県、市及び各種団体等が行うふるさと祭り、産業祭り、花火大会等
- ④ 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等
- ⑤ 企業が社員、家族及び近隣の住民等を対象として行う運動会、夏祭り、バザー等



※ 出店者が次のいずれかに該当する場合は営業にあたるため、出店する前に出店者が飲食店営業（臨時営業）の営業許可を取得する必要があります。

- ① 縁日祭礼等以外の臨時的な行事において食品を提供する。
- ② 営業と捉えられる形態（複数の行事に出店する、営利活動と捉えられる出店を継続的に行う。）で食品を提供する。

行事の主催者に必要な手続き

事前相談

行事の主催者は取扱食品や施設要件等について、事前に生活衛生課へ相談してください。

届 出

行事の主催者は、開催日の1週間前までに生活衛生課へ届け出てください。

必要なもの

- ① 行事の開催届 ② 出店概要書 ③ 会場配置図
- ④ 付近の見取り図（会場周辺の地図）
- ⑤ 行事の概要がわかる書類（縁日祭礼等の場合、公共性を確認できる書類を含む。）

1 食品等の衛生的な取扱い

- ・ 原材料の細切等の仕込みはその場では行わず、調理室等の清潔で衛生上支障のない場所で行うこと。
- ・ 前日に調理したものは、取り扱わないこと。
- ・ 要冷蔵・冷凍食品は、冷蔵・冷凍庫等により適切な温度で保管すること。
- ・ 食品を直射日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりしないこと。
- ・ 食品の中心部まで火がとおるよう十分に加熱し、最終加熱から1時間以内に販売すること。
- ・ 客に持ち帰りをさせず、その場で喫食するようにすること。
- ・ 調理前に調理設備(シンク、調理台等)、器具(まな板、包丁、布巾等)などは、よく洗浄、消毒すること。

2 施設等の要件

- ・ 雨、直射日光及びほこり等から食品等を防ぐことができる材質(テントやシートを含む)で天井と三方の側面が囲われた施設で行うこと。
- ・ 水栓及び蓋の付いた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
容器を設けられない場合は、水道水を直接供給できる給水栓が使用に便利な位置にあること。
- ・ 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
設備を設けられない場合は、水道水を直接供給できる給水栓が使用に便利な位置にあること。
- ・ 既存の排水設備に接続がない場合は、十分な容量の廃水容器を備えること。
- ・ 要冷蔵・冷凍食品を取り扱う場合は、冷蔵・冷凍庫及び温度計を備えること。
- ・ 食品、器具及び容器包装を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
- ・ 蓋付きのゴミ箱を備えること。
- ・ コップ、皿等は、使い捨てのものを使用すること。

3 従事者の衛生管理

- ・ 従事者は、爪を短くし、時計、指輪等を外し、清潔なエプロン、帽子などを着用すること。
- ・ 作業前、トイレの後、お金を触った後等は必ず手洗い・消毒を行うこと。
- ・ 体調の悪い者及び手指に外傷のある者は、調理に従事しないこと。

4 毒物・異物混入の防止対策

- ・ 調理の作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を残すようにすること。
- ・ 容器包装に入れられた食品は、仕入れ時と販売時に容器包装に異常がないことを確認すること。



5 取り扱うことができない品目

次のような食品は特に衛生管理が必要なので、取り扱わないようにしてください。

- ・ 加熱しないもの(刺身、生野菜や生卵等をそのまま提供するメニュー)
- ・ ご飯もの(おにぎり、すし、カレーライス、丼もの等)
- ・ 調理を行う場所で多量の水を必要とするもの(冷しそば、冷しうどん等)
- ・ 前日に調理したもの・食中毒リスクの高いもの(カレー、シチュー等)
- ・ ディッシャーアイスクリーム(盛り付けるアイスクリーム)・生クリーム



6 取り扱うことができる品目

- (1) 取扱いができる品目は、混ぜて煮るだけ、付けて揚げるだけなどの簡易な調理行為のもので、原則加熱して提供するものです(かき氷、清涼飲料水等を除く)。[表1](#)参照

表1 簡易な調理行為として取扱いができる品目

分類	品目
煮物類	豚汁、けんちん汁、煮込み、おでん等
焼物類	焼とり、いか焼き、焼とうもろこし、フランクフルト等
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
ゆで物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物	フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドック等
めん類	焼きそば、ラーメン、温そば、温うどん、即席カップ麺等
菓子類	綿菓子、たい焼、今川焼、リンゴあめ、バナナチョコ、ドーナツ、クレープ等
その他	かき氷、ところてん、おしるこ、甘酒、ジュース、コーヒー、紅茶等



調理の際は次のことに注意してください

- ・ クッキー等の菓子を製造して販売するには菓子製造業の許可が必要です。
- ・ ついた餅は必ず雑煮やおしるこ等加熱調理して提供してください。

- (2) 食品販売行為として取扱いができる品目 [表2](#)参照

- ・ 野菜・果物などの農作物
- ・ 食品営業施設から仕入れた、容器包装に入れられた食品表示のあるもの

表2 食品販売行為として取扱いができる品目

パン類、菓子類、弁当類、清涼飲料水、食肉製品、ハードアイスクリーム類、野菜・果物、漬物、缶詰食品等



藤沢市ホームページ
「行事の主催者に必要な手続き等について」

【 行事の主催者の皆さまへ 】

飲食店や家庭などで、ノロウイルスなどによる食中毒事例が増えています。
また、行事に参加する市民の食の安全・安心への関心も非常に高くなっています。
健康被害の加害者とならないよう、食品の取扱いには十分注意して、
安全な食品の提供を心がけ、行事を成功させましょう。

藤沢市保健所生活衛生課 食品衛生担当 TEL 0466-50-3594