

催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

1 施設・設備

(1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。

(2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量40リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。

廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。

(3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。

(4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。

(5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

2 食品等の取扱い

(1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。

(2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準2工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。

(3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。

(4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。

(5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 表 1 の最終加熱食品
- (2) 表 2 の最終加熱を行わない食品
- (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）

※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

【遵守事項】

- ・生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・表 2 に掲げるものを除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

表 1 取扱食品（最終加熱食品）

- ・加熱を最終工程とし、加熱後の調理は行わないこと。
- ・中心部まで十分に加熱（中心部が 85～90 度、90 秒以上）すること。
- ・簡易な調理品（可能な調理行為：「煮る、焼く、揚げる、蒸す」の簡易な調理、または「簡易な盛付け」）であること。

分類	取扱いの要件	食品
煮物類	・ 事前に下処理施設で下処理した食材を現地で煮込んだもの。	おでん、豚汁、けんちん汁等
焼物類	・ 事前に下処理施設で下処理した食材を現地で焼いたもの。 ・ 肉類は中心部まで十分に火が通る大きさに切っておくこと。 ・ 串に刺す行為は現地で行わないこと。 ・ タレは市販品を使用すること。	焼き鳥、牛串、焼き貝、フランクフルト、いか焼き、焼き餃子、焼き魚、焼きさつま揚げ、焼きとうもろこし等
お好み焼き類	・ 現地で水に溶いた小麦粉等と事前に下処理施設で下処理した具材を現地で混ぜ合わせて焼いたもの。 ・ ピザ類は市販品または事前に下処理施設で細切りした具をのせたピザ生地を持ち込み、現地で焼いたもの（切り分けは行わないこと。）	お好み焼き、たこ焼き、ピザ等
茹物・蒸し物類	・ 農産物や事前に下処理施設で下処理した農産物等や市販品を現地で茹でるか、蒸したもの。	ゆでとうもろこし、ゆで枝豆、蒸し餃子、蒸し焼売等
麺類（焼きそば）	【麺】	焼きそば、焼きうどん等

類)	・市販品（茹で又は蒸し）を使用すること。 ・必要に応じて、冷蔵等で適切に保管すること。 【具材】 ・市販品又は事前に下処理施設で下処理した食材を使用すること。 ・麺と事前に下処理施設で下処理した具材を現地で炒めたもの。 ・ソース等は市販品を使用すること。	
麺類（うどん、そば、ラーメン類）	【麺】 ・市販品（茹で、蒸し、乾麺等）を使用すること。 ・必要に応じて、冷蔵等で適切に保管すること。 ・提供直前に茹でたものを使用すること（水さらしは行わないこと）。 【かけ汁】 ・当日に現場で調製し、提供直前に加熱すること。 【具材】 ・市販品または事前に下処理施設で下処理した食材を使用すること。 ・トッピングは摂取量が少ないもの（ネギ、す巻き、チャーシュー（市販品）等）を使用すること。 【その他】	ラーメン、うどん、そば、即席カップ麺等

	・冷たい麺料理は不可。	
パスタ類	【麺】 ・市販品（生麺、乾麺等）を使用すること。 ・必要に応じて、冷蔵等で適切に保管すること。 【具材】 ・市販品または事前に下処理施設で下処理した食材を使用すること。 ・麺と事前に下処理施設で下処理した具材を現地で炒めたもの。 ・ソース等は市販品を使用すること。 ・冷製パスタは不可。	スパゲッティ
揚げ物類	・事前に下処理施設で下処理した食材を現地で水に溶いた小麦粉、パン粉につけて油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドック等
喫茶類	・市販品を現地で小分け、希釈、混合、調味、加熱するもので、通常、飲食店・喫茶店営業にて提供される飲料（牛乳は添加後加熱すること）。 ・マドラーの使い回しは不可。 ・コーヒー及び紅茶の調整は提供直前に行うこと。 ・ホットコーヒーをアイスにする場合には市販品の氷に抽出したホットコーヒーを加えること。 ・あんは市販品を使用すること。	清涼飲料水、甘酒、ぜんざい、しるこ、コーヒー、紅茶等

焼菓子類	【食材、材料に関すること】 ・生地を使用する場合は現地で水と小麦粉等と混ぜ合わせること。 ・市販品または下処理施設で下処理したものを現地で加熱調理したものとする。 ・その他、食品の特性に応じて調理すること。 ・あん、タレ等は市販品を使用すること。	今川焼き、ベビーカステラ、焼き餅、大判焼き、焼き団子等
揚菓子類		ドーナツ、大学芋等
まんじゅう類		焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう等
あめ菓子類		綿飴、りんご飴（煮立てた飴に丸ごとりんごを投入）、カルメ焼き等

表2 取扱食品（最終加熱を行わないもの）

分類	取扱いの要件	食品
清涼飲料水の 小分け	・清涼飲料水の単品又は複数の製品をコップに注ぎ提供（カクテル行為は不可）。 ・清涼飲料水（ジュース、ミネラルウォーター、炭酸水等）、市販の氷以外の食品を加えることは不可。 ・マドラーの使い回しは不可。	ジュース、アイスコーヒー等の小分け
かき氷	・氷及びシロップは市販品を使用すること。 ・削氷を行う際は手指、埃等で汚染されない構造の機械を用いること。 ・果物等のトッピングは行わないこと。	かき氷
酒類	・開缶または開栓した酒類の販売のみ行うこと。 ・開缶または開栓していない酒類の販売は酒税法に関わるので、事業者が税務署に確認す	日本酒、ビール、焼酎等

	ること。 ・果物等のトッピングは行わないこと。	
アイスクリーム類	・アイスクリーム類製造業許可施設で製造されたものを小分け販売のみすること。 ・ソフトクリームはカートリッジ式（カートリッジは市販品に限る。）の機械を用いること。 ・コーンに盛り付けする場合はスリーブを使用すること。 ・ディッシャー等の機械器具等は衛生的に保つこと。 ・果物等のトッピングは行わないこと。	アイスクリーム、ソフトクリーム等

【提供できない食品】

- ・米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）

（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用後等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇（株） 高知県香美市土佐山田町〇〇〇〇

6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対しての賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】 ●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】 ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】 ●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】 ●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】 ●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】 ●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】 ●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）

保健所提出物

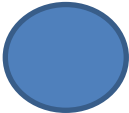
	記入例	出店者記入欄
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 香美市土佐山田町山田 1128-1 090-××××-〇〇〇〇	
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を記載 すること	☑有 許可業種：そうざい製造業 屋号 唐揚げ屋 □無	□有 許可業種 屋号 □無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	☑有（2回目） □無	□有（ 回目） □無
今後の出店予定日数	2 日	日
提供する食品	唐揚げ	
提供予定数	5 0 0 食分	食分
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載すること。全て現地調理の場合は記載不要	唐揚げ屋（自分の店） 当日朝	
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要	クーラーボックスに保冷剤 を入れ、運搬。	
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に記載 すること。仕入れ先、調理開始日も記載	①鶏肉を切る。 ②生姜、ニンニク、醤油、酒を 合わせたタレに鶏肉を漬け込 む。 ③鶏肉に小麦粉、片栗粉をまぶ す。	
下処理工程での食材の保管方 法	店の冷蔵庫に保管	
現地 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉 を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	
現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスに 保冷剤を入れ、保管。	

保健所提出物

各ブースレイアウト図 （下記記入例を参考にご記入ください）

--

各ブースレイアウト図 記入例（焼き鳥 A）

	容器包装・割り箸等の 資材置き場	原材料保管クーラー ボックス・温度計
入口  手洗い・液体石けん		
商品陳列台&会計	炭火焼き台	