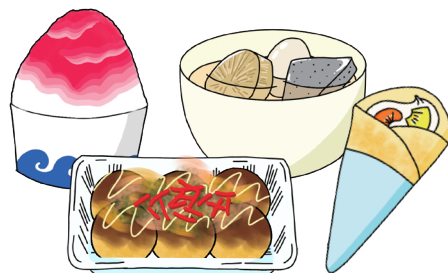


地域行事での食品提供について

町内会や商店街、学校などで行われる地域行事において、不特定多数を対象として食品を提供する場合であっても、要件を満たす場合は食品衛生法に基づく営業許可を必要としません。ただし、食中毒を未然に防ぐため、十分に内容を理解の上、実施計画を立ててください。



対象となる地域行事

次のいずれかに該当する行事であり、かつ開催要件を満たすもの

- ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する行事(例:区民祭、運動会、夏祭り)
- イ 市が主催又は共催する行事(例:市民祭)
- ウ 神社、仏閣等を運営する宗教法人及びその関係団体が主催する行事(例:縁日祭礼)
- エ 農協、漁協などの各種団体が主催する行事(例:農業祭、産業祭)
- オ 地域に根差した福祉団体が主催する行事(例:地域ケアプラザ祭)
- カ 開催場所で企業活動を行っている企業が主催する地域住民等に対して行う行事(例:工場開放祭)
ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。
- キ 学校等(保育園、幼稚園含む)が主催する行事(例:学園祭、運動会、バザー等)

開催要件

開催日数:同一主催者又は同様形態でおおむね**年5回、1回あたり5日間**まで

開催場所:主催する住民組織等の活動エリア及びその周辺地域

福祉保健センターへの手続き

行事の主催者は、次の手順で手続きをしてください。

提供食品、施設設備の検討

- ☒ 次ページ以降の内容を確認の上、提供食品や必要な設備機器について 決定してください。各区福祉保健センターでは、事前に相談を受け付けています。

出店者のとりまとめ

- ☒ 出店者情報、食品の提供数、調理・販売の方法についてとりまとめ、行事開催届に記入してください。

届出書類の提出

- ☒ 行事開催のおおむね **2週間前**までに**行事開催届**に**出店店舗の配置図**等の書類を添付し、各区福祉保健センターに提出してください。

行事当日

よくある相談

Q. 家庭で作ったものを持ち込んでも良いですか？

A. 家庭の台所は、行事で提供する食品に関係のない食品や物品があったり、スペースが限られていたりすることから、二次汚染等のリスクがあります。家庭の台所は使用せず、衛生的な調理場（町内会館等）で調理しましょう。

Q. 使い捨て手袋があれば、手洗い設備がなくても良いですか？

A. 手袋をつける前に手洗いをしないと、食品を汚染する可能性があります。給水タンクや水道を確保し、石けんを使用して手洗いを十分に行いましょう。

Q. 冷凍品を解凍してから使います。当日に常温で解凍しながら使用しても良いですか？

A. 解凍時も温度管理は必要です。前日から冷蔵庫で解凍し、当日は使用するまで適正な温度で保管しましょう。

Q. 営業許可を取得しているキッチンカーや屋台を呼びますが、届出は必要ですか？

A. 取得している許可の範囲内で営業する場合は、行事開催届裏面の出店者一覧への記載は不要です。地域行事の出店者としての出店を希望する場合は、行事開催届裏面の出店者一覧に情報を記載し、届出をしてください。

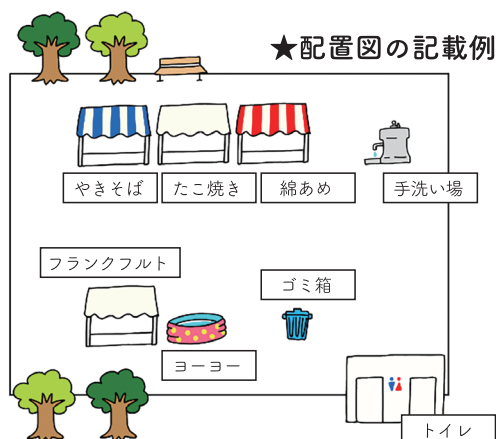
届出書類・届出窓口

開催2週間前までに次の書類を提出してください。

・行事開催届

・出店店舗の配置図

・その他参考資料(チラシ、パンフレット等)



窓口一覧(平日8:45~17:00)

開催会場の所在地の区福祉保健センター生活衛生課まで御届出・御相談ください。

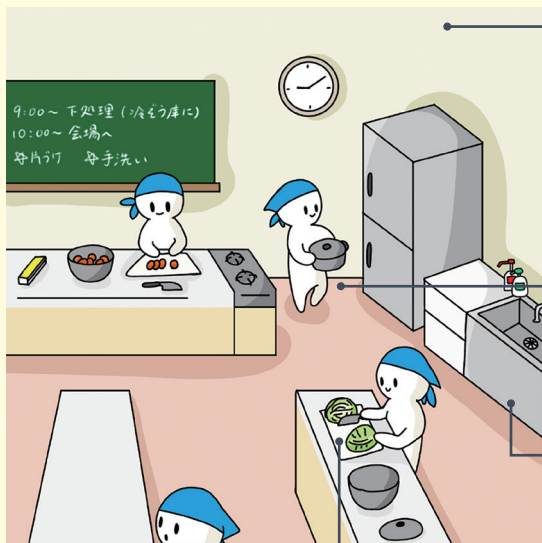
青葉区	☎ 978-2463	港南区	☎ 847-8444	戸塚区	☎ 866-8474
旭区	☎ 954-6166	港北区	☎ 540-2370	中区	☎ 224-8337
泉区	☎ 800-2451	栄区	☎ 894-6967	西区	☎ 320-8442
磯子区	☎ 750-2451	瀬谷区	☎ 367-5751	保土ヶ谷区	☎ 334-6361
神奈川区	☎ 411-7141	都筑区	☎ 948-2356	緑区	☎ 930-2365
金沢区	☎ 788-7871	鶴見区	☎ 510-1842	南区	☎ 341-1191

提供食品について

事故防止のため、提供する食品は原則として次の2種類とします。

- ①現地で加熱調理してその場で飲食させる品目
- ②食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目

①現地で加熱調理してその場で飲食させる品目



ルール 1

- ☒ 食材の洗浄・細切等の下処理は、行事当日に、屋内の設備が整った調理場等(町内会館やその他調理施設)で行うこと。家庭の台所は使用しないこと。

ルール 2

- ☒ 下処理済みの食材は使用時まで適正に温度管理を行い、衛生的に保管すること。

ルール 3

- ☒ 作業中はこまめに手洗いを行い、必要に応じてマスクや使い捨て手袋を着用すること。

ルール 4

- ☒ 器具は使用前に洗浄、消毒すること。会場へは予備の器具を持参すること。

ルール 5

- ☒ 加熱調理を行う食品は中心部まで十分に加熱すること。

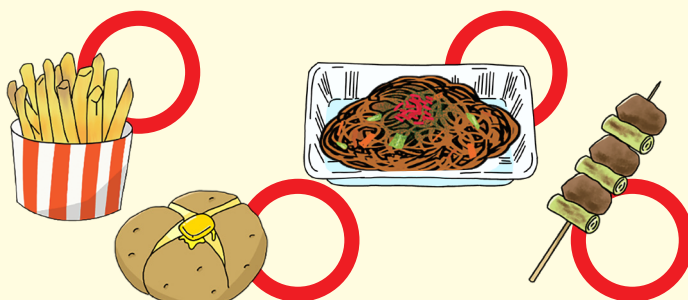
ルール 6

- ☒ 調理後の食品は速やかに提供し、その場で食べてもらうこと(持ち帰りさせない)。



【提供食品の例】

- ・焼き物(焼きそば、焼き鳥、お好み焼き、いか焼き等)
- ・汁物・煮込み(豚汁、おでん等)
- ・揚げ物(フライドポテト、フライドチキン等)
- ・蒸し物(じゃがバター、しゅうまい等)



特に注意が必要な食品

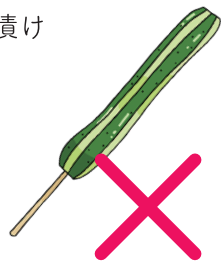
品目	注意事項
焼き鳥 等	・ 事前にボイル等加熱されたものを使用すること。
ご飯、炊き込みご飯 等	・ ご飯を炊飯する場合は65℃以上で保温すること。 ・ 仕入れ品を使用する場合も保管温度及び時間に十分注意すること。
カレー、煮込み 等	・ 当日下処理した食材を現地で煮込み、熱いまま提供すること。
ドッグ、ハンバーガー 等	・ 生野菜の使用は控えること。
トッピング、添え物	・ 薬味や漬物は市販品を使用すること。
焼き菓子 クレープ 等	・ 持ち帰りさせないこと。 ・ トッピングに使用するクリームは絞り袋入りなど市販品を使用し、フルーツ類は缶詰などの加工品を使用すること。

加熱工程はないが調理工程が単純な食品

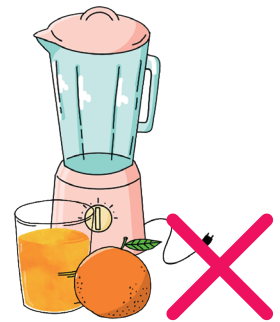
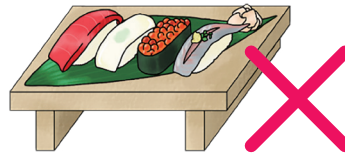
品目	注意事項
かき氷 ソフトクリーム 等	・ 氷は市販品を使用すること。 ・ ソフトクリームはカートリッジ式の機械を用いること。
ビール、ラムネ ジュース 等	・ ビールサーバーは業者により管理調整されたものを使用すること。 ・ 缶や瓶飲料を冷やす水や氷は衛生的に取り扱うこと。 ・ 飲料に入れる氷は市販品を使用すること。

食中毒の危険性が高い食品の調理・提供はしないでください。

おにぎり、いなり寿司、浅漬け
→市販品をそのまま
販売してください。



寿司、刺身、生ジュース
→提供しないでください。



②食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目

弁当、そうざい、菓子等

★注意事項

- ・ 飲食店など営業許可のある施設で調理されたものを仕入れること。
- ・ 容器包装に入れられたものを未開封のまま販売すること。
- ・ 表示された保存方法を守ること。
- ・ 刺身や洋生菓子など傷みやすいものは避けること。

栄養成分表示 (100 g当たり)	
熱量	435kcal
たんぱく質	15g
脂質	35g
炭水化物	15g
食塩相当量	1.2g

名称	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)
内容量	100 g
賞味期限	20xx.xx.xx
保存方法	直射日光を避け、常温保存。
製造者	株式会社△△ +YK 横浜市◇◇区◆◆1-2-3

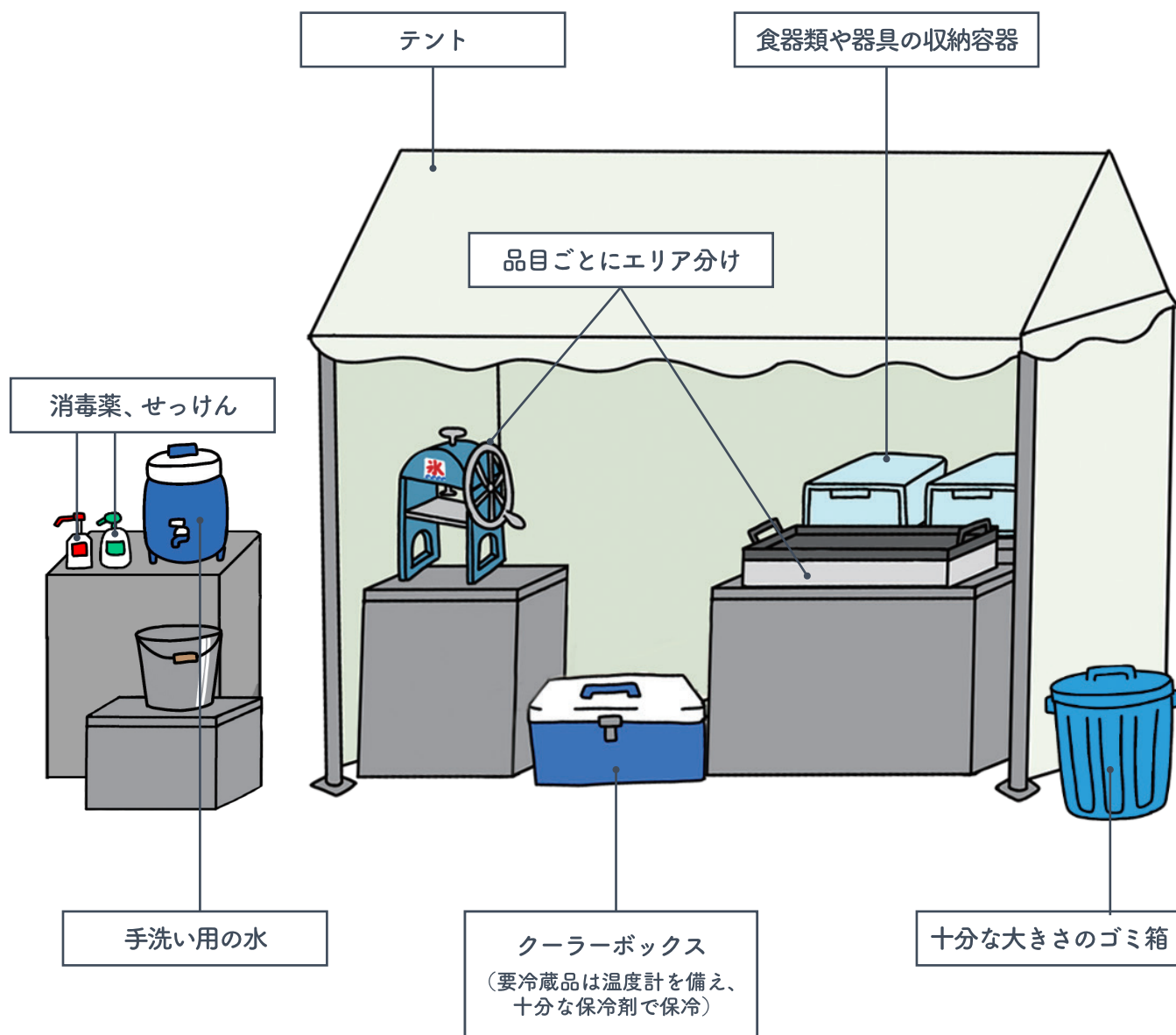
表示の例

施設設備について

従事者全員でチェック☑しましょう

- ☐ 天井、側面はテント等で区画されているか
- ☐ 区画を共有する場合は品目ごとに調理エリアが分けられているか
- ☐ 付近に手洗いができる水道や蛇口付給水タンクはあるか
- ☐ 手洗い設備に石けんや消毒薬はあるか
- ☐ 飲食時に使うコップや皿などは、使い捨て食器など衛生的に使用できるものか
- ☐ 提供用の食器類は衛生的に保管できるか
- ☐ ごみ箱は十分な容量で衛生的に処理できるか

★施設設備の例 ～図を参考に必要な設備を備えましょう～



衛生対策等について

従事者全員でチェック☑しましょう

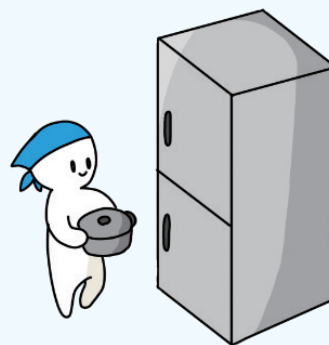


従事者

- ☐ 本人と同居家族に1週間以内に下痢、おう吐、風邪などの症状がある人は調理に従事しない
- ☐ 手指に傷がある場合は調理に従事しない
- ☐ 爪は短く整え、時計や指輪は外す
- ☐ 手袋の着用前に石けんと流水でよく手を洗い、アルコールなどで消毒する
- ☐ 毛髪の混入がないよう帽子や三角巾で頭部を覆う
- ☐ 肉、魚、野菜などを触った後、作業の切り替え時に手を洗う
- ☐ 手袋は適宜交換する

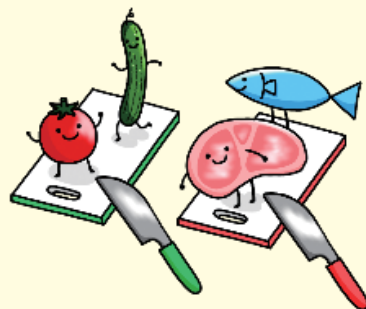
食 材

- ☐ 温度管理が必要な食品(肉、魚など)は前日または当日に購入する
- ☐ 購入後はすみやかに冷蔵庫、冷凍庫に保管する
- ☐ 肉汁などが他の食品を汚染しないよう、ビニール袋などに分けて保管する
- ☐ 購入した食材の消費期限や賞味期限は切れていないか確認する
- ☐ 包装等に異常がないか、異物や傷みはないか確認する



下処理

- ☐ 当日に町内会館等屋内の設備の整った調理場(自宅は含まない)で行う
- ☐ まな板や包丁は野菜、肉など食材ごとに分けて使用する
- ☐ 使用器具の洗浄・消毒を行う
- ☐ 下処理済みの食品はフタ付きの容器に入れ、適正な温度で保管する



現地調理

- ☐ 調理品は十分に加熱する
- ☐ 調理後の食品は作り置きせず、速やかに提供する
- ☐ カレー等の煮込み料理やご飯類は、調理後65℃以上で保管する
- ☐ 素手での作業は避け、はし、トング、手袋等を使用する
- ☐ 提供食品はその場で食べるよう案内する
- ☐ 提供前の目視確認、作業場所、食品保管場所の関係者配置など、異物混入やいたずら防止措置を講ずる
- ☐ 調理品を翌日に持ち越さない

