

行事を
楽しく安全に
行うために



地域行事での 食品提供マニュアル



❗ 食品を調理してお客様に食べていただくことは、原則として営業許可を受けている施設でないとできません。ただし、一般の方でも、下のア〜キに当たる「活動地域での地域行事」限定で、このマニュアルに示されたルールを守れば食品を提供できます。

- ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等
- イ 市民祭であって市が主催又は共催するもの
- ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼
- エ 農協、漁協等の各種団体が主催する農業祭、産業祭等
- オ 福祉団体が行う各種行事
- カ 企業が地域住民に対して行う企業祭(工場開放祭等)
- キ 学校等(保育園、幼稚園含む)が主催する学園祭、運動会、バザー等

※どの団体が行う行事でも年5回、1回5日を超えない範囲に限ります。

地域行事の主催者の方へ

1. 区役所生活衛生課に、地域行事の2週間前までに「行事開催届」等の必要書類の提出をお願いします。

- 行事開催届(裏表に記入)
- 平面図(各ブースの手洗い場やトイレの場所がわかるもの)
- イベントのチラシやパンフレット

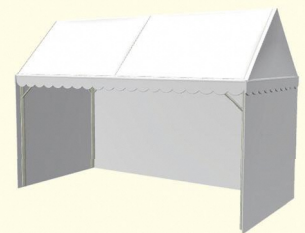
入手方法

- ①生活衛生課窓口
- ②ダウンロード

横浜市 行事開催届

2. 衛生を考えて設備の準備をしましょう。

- 出店団体ごとに食品取扱責任者を設置し、その名前を各施設に、客から見やすいように掲示しましょう。
- 屋外ブースは屋根と横幕を付けた三方囲いのテントを用意し、ほこりや砂の混入を防ぎましょう。
- 会場内の水道か、タンク等で手洗い場所を確保し、せっけんや消毒薬を準備しましょう。
- 食材を入れるクーラーボックスやふたができる容器を準備しましょう。



3. 食品担当者の健康チェックをしましょう。

- 手指に切り傷がある場合、1週間以内に嘔吐又は下痢等の症状や風邪のような症状があった場合、家族に胃腸炎症状等がある場合は、食品を扱う作業をしないでください。

❗ 激しい症状でなくても「なんとなく調子が悪い」原因は食中毒菌やウイルスかもしれません。

- 担当者はマスク、エプロン、帽子・バンダナ・三角巾等の髪を覆うもの、使い捨て手袋の身支度をしましょう。
- 身支度や手洗いのタイミングを確認しましょう。



作業を始める時、作業が変わる時、盛付作業の前、汚れたものに触った後等

食中毒リスク **小** おすすめメニュー

- 仕入品をそのまま販売するもの
- 会場で加熱調理してアツアツの状態でもらえるもの
(例：ラーメン、カレー、焼鳥、たこ焼き、炊き込みご飯等)
- 市販のジュース類、ビール(ビールサーバー可)



行事では、慣れない作業のうえ、大量の食品を扱うことになります。行事を楽しく安全に行うために決められたルールを守りましょう。



仕入

- 食品表示を確認してそのとおりに保存しましょう。

賞味期限 20XX年Y月Z日
 保存方法 **要冷蔵**
 販売者 ○株式会社
 横浜市A区B町1-2-3
 製造者 △株式会社
 横浜市C区D町4-5-6

下処理・調理

- 下処理は、施設の整った調理室や町内会館などで**当日**行います。
※前日できるのは具材の洗浄とカットまで!
- 加熱調理の場合は、中心部まで十分火を通しましょう。
- 調理器具は、洗浄及び消毒済みのものを使います。作業中も必要に応じて洗浄や消毒をしてください。
※盛付けは素手で行わず、使い捨て手袋を着用します。

保存

- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫等でします。
- 当日の保存も、温度管理に気を付けましょう。
常温保管でも**直射日光が当たらない**ようにしましょう。



販売


- 会場で最終加熱してアツアツを提供します。
※持ち帰りは細菌が増殖します。その場で食べてもらいましょう。



提供するメニュー別ポイント

メニュー例	主なポイント
焼鳥、唐揚げ、フランクフルト、ポテト	加熱済み冷凍食品等、加工品を使いましょう。
焼きそば、お好み焼き、たこ焼き	肉やタコ等は、カット済みのものを仕入れましょう。卵の割置きはやめましょう。
カレー、おでん、煮物、ご飯類	煮込み調理は当日にしましょう。前日加熱はやめましょう。
かき氷、飲み物 (冷たいまま提供するもの)	氷やトッピングは、市販品をそのまま使いましょう。飲み物のボトルを冷やすための水や氷も衛生的に扱きましょう。

食中毒リスク **中** 注意して扱う食品

メニュー例	主なポイント
餅つき 食中毒事例有り ※ノロウイルス流行期の冬場に行われるため	手返しや成型など素手で餅に触れる工程が多いのでリスクが高くなります。 体調管理 と十分な 手洗い をするようにしましょう。
チョコバナナ、りんご飴	生の果物を使用し加熱工程がありません。 調理台や手の洗浄消毒 をこまめに行いましょう。
焼菓子等 	自宅で製造したものは販売できません。 仕入品 を販売するか、クレープ等 その場で焼いて食べてもらう食品 にしましょう。トッピングは缶詰の果物や絞り袋入りのクリーム等、 会場で加工しないもの を選びましょう。

食中毒リスク **大** 提供を控える食品

メニュー例	主なポイント
自家製のおにぎり、サンドイッチ、ちらし寿司、混ぜご飯	手作業が多く、手作業後の最終加熱がないので食中毒が多いです。 市販品 を提供しましょう。
刺身、寿司	生で食べる魚類は低温（4℃以下）で保管しないと食中毒菌が増殖する可能性があります。
自家製の浅漬け、サラダ、きゅうりの一本漬け、野菜果物の生ジュース 重大な食中毒事例有り ※最終加熱が無いため	野菜には食中毒菌が付いている可能性があります。

地域行事での食中毒事例

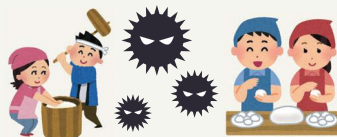
ウェルシュ菌食中毒

前の日から煮込んだ「カレー」を大鍋で常温保管して菌が大増殖。



ノロウイルス感染症

餅つき大会で、参加者が発症。



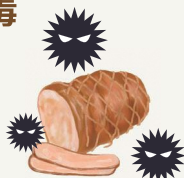
腸管出血性大腸菌 O157 食中毒

花火大会の夜店の「きゅうりの一本漬け」で、500人以上が発症。



ブドウ球菌食中毒

3日前に煮込んだ「煮豚」を常温保管して菌が大増殖。



セレウス菌食中毒

夏祭りで余った「焼そば」を持ち帰って、翌日食べた。



! 次のポイントを徹底することで、食中毒のリスクを下げることができます。

- 当日に調理する
- 会場ですぐ食べてもらう
- 従事者の衛生管理をする
- リスクの高い食品を提供しない

最後にもう一度確認してみましょう！



健康チェック表

- 嘔吐・下痢等の症状や風邪のような症状等の**体調不良者**はいない。
- 手に傷のある人**はいない。
- 衛生的な服装をしている（**エプロン・マスク・三角巾**等）。
- アクセサリー・時計**を外した。
- 作業分担**を決めた。

衛生チェック表

- 原材料の保管** クーラーボックスの保冷材は十分機能している。
※**温度計**で確認
- 冷凍品の**解凍**を常温で行っていない。
- 要冷蔵品を**常温**で保管していない。
- 調味料**に**フタ**をしている。
- 仕込み（食材を切る等）を**ブース内**で行っていない。
- 家庭**で調理したものを持ち込んでいない。
- 調理器具は**衛生的に保管**し、**使用前**に**洗浄・消毒**している。
- 手洗い・手指消毒のタイミングは徹底している
（**食材に触れる前、トイレの後、お金を触った後**）。
- はし、トング、使い捨て手袋等を準備し、**素手**で**食品**に触らない。
- 使い捨て手袋は**作業の切り替えごと**に**交換**している。
- 加熱は十分している。
- 食品提供**容器**は**清潔**に扱っている。
- 作り置きをしていない。
- お客さんに**持ち帰りしない**ように伝えている。
- ごみはこまめに集めている。