

# 催物等で食品を提供する皆さんへ

- イベントの主催者(自治会・学校・事業所など)の責任のもと、食品を調理・加工し、販売すること
- イベント期間が短いこと、1年の間で繰り返し開催しないこと(開催頻度が年2回以内であって、1回の開催期間が概ね3日以内)

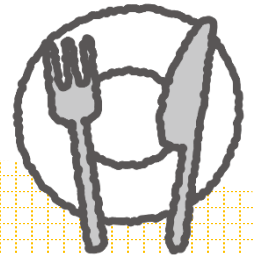
上記を満たす催物であれば、簡易な調理・加工に限り飲食物を提供することができます。

主催者の方(又は代表者)は**開催する前に保健所へ「催物等実施報告書」**を提出してください。

※ 内容によっては、食品衛生法に基づく営業許可または営業届が必要となる場合があります。  
提供したいメニューのことも含めて事前に保健所にご相談ください。

## 出店場所で調理する際の注意事項

- 食品の調理や販売は、直射日光、雨、ホコリ等が当たらないように室内や屋根付きのテントの中で行い、施設の周りは清潔に保つ
- 出店場所で食材の下準備(例:野菜、肉のカット)をしない
- 食品の持ち帰りはさせない
- 食中毒のリスクが高いメニューは提供しない



提供できるのは

**原則** 工程が複雑でなく、提供する直前に加熱処理するメニュー

(例)焼きそば、たこ焼き、カステラ、コロケ、おしるこ、焼きいも など

※提供直前に加熱工程がないメニューでも、かき氷、ジュース(既製品)などの飲料、押し出し式のアイスは取り扱い可能です

## 提供を避けるべき食品

米飯類	調理パン	生鮮食品	腐敗・変敗しやすい食品
おにぎり、丼もの、カレーライス、弁当、おはぎ、チャーハンなど	サンドイッチ、ハンバーガーなど	フルーツ、生野菜(サラダ)、生の食肉・魚介類、寿司など	牛乳、生クリーム類

# 出店場所で包装済みの食品を販売する際の注意事項

- 適正な営業許可のある施設で作られた包装済み食品を仕入れる
- 表示シールが貼られていることをしっかり確認し、  
保管温度や消費・賞味期限、アレルギーなど書いてある内容に注意し、  
適切に販売する

名 称	●●●パン
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、…
添加物	乳化剤(卵由来)、…
内 容 量	▲□ g
消費期限	202×. 10. 31
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	○田 ☆子 奈良市三条本町13-1

「どんなアレルギーが含まれているのか」  
「いつまでに食べないといけないか」など  
しっかり確認し、保存方法を守りながら  
安全に販売しましょう!



## ！ 衛生管理チェック ！

準備	<input type="checkbox"/>	あらかじめ責任者を決めておき、万が一何かあった時にすぐに連絡して情報共有できるようにする
	<input type="checkbox"/>	常に清潔な身だしなみを心がける (清潔な服装、爪を切る、髪をくる など)
	<input type="checkbox"/>	手をしっかり洗う(特に調理前やトイレの後)
	<input type="checkbox"/>	腹痛、下痢、吐き気があるなど、体調が悪い人や手指に傷がある人は調理作業をしない
調理	<input type="checkbox"/>	原材料や販売する包装済み食品は、できる限り調理の直前に仕入れるよう計画的に行い、冷蔵庫やクーラーボックスを活用し、適切な温度で管理する
	<input type="checkbox"/>	食材の仕込みや調理器具の洗浄は、調理室や給湯室などの給排水設備が整ったところで衛生的に行う
	<input type="checkbox"/>	食品の作り置きはせず、イベント当日に現地で中まで火が通るようしっかり加熱調理する
提供	<input type="checkbox"/>	食品を提供するときは、使い捨て食器を活用し、髪の毛や砂などの異物が入らないように気を付ける