

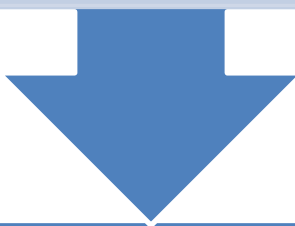
催物等の実施に関する規制について

簡易な施設(屋台など)を設けて行う催物等については、不衛生な状況で食品が提供される恐れがあることから、**原則、自粛の協力をお願いします。**

営業行為に非該当であることの確認

次の要件を満たす場合、営業行為に当たらないものとします。

- ① 反復、継続性がないこと(年2回以内かつ1回はおおむね3日以内の開催とする)
- ② 主催者(自治会、実行委員会、事業所等)の責任のもとで、食品の製造、加工、調理及び販売する行為であって、社会通念上、営業とは解さないものであること



催物等実施報告書の提出

主催者は、**開催の事前に、保健所へ**「催物等実施報告書」を提出してください。

※ 営業行為に該当する場合は、営業許可の申請又は営業報告の提出をしてください。

※ 催物自体として反復、継続性がなくても、出店業者ごとの出店の回数(他の催物を含めた回数)を確認したとき、反復、継続性のある営業行為に該当する場合は、営業許可の申請又は営業報告の提出をしてください。

提供を避けるべき食品

米飯類	調理パン	生鮮食品	腐敗又は変敗度の高い食品
おにぎり、おこわ、カレーライス、弁当、チャーハンなど	サンドイッチ、ハンバーガーなど	カットフルーツ、サラダ、生の食肉、生の魚介類、寿司など	クリーム類(市販品を除く)

提供に支障のない食品

簡易営業許可
を受けることが
できる食品

※ 保健所にご
相談ください。

簡易な調理により、客に提供する直前に加熱する食品
めん類(うどん、焼きそば、ラーメンなど)、焼き物(お好み焼き、たこ
焼き、フランクフルト、串焼きなど)、煮物(おでん、ぜんざいなど)、
蒸し物(しゅうまいなど)、揚げ物(フライドポテト、唐揚げ、コロッケ
など)、汁物(みそ汁、スープなど)、酒類(日本酒、ビールなど)、喫
茶類(ジュース類、カキ氷、一食分のパックアイスを押し出す機器に
よるアイスクリーム類など)、焼菓子(たい焼、回転焼、ベビーカステ
ラ、クレープ(クリーム類は市販品に限る。※ フルーツの使用不
可)、蒸し菓子(蒸しパン、中華まんなど)
、揚げ菓子(ドーナッツ、揚げパンなど)

単純な加熱・煮沸程度で調理が終わる食品

加熱工程等により殺菌された食品であり、喫食までの間に細菌汚染する恐れのない
形で提供される食品

食品の販売については、**表示の貼付のある包装品**を取り扱うこと。未包装品について
は、不衛生な食品の取扱いにつながる恐れがあることから控えること。表示について
は、**アレルギー表示、消費期限の記載に注意**すること。

(留意事項)

上記の食品の例示については、簡易な施設(屋台など)を設けて食品を提供する場合
に、注意されたいことを取りまとめたものです。キッチンカーや施設内の調理場を用意
することにより、一定の衛生設備を確保できる場合は、これらの例示によらないことも
あることから、事前にご相談ください。

提供する食品の取扱い

ア 従事者は常に手洗いを励行し、原材料や調理済食品の取扱い及び器具、容器な
どの保管にも衛生的に十分注意して行うこと。

イ 管理責任者を設置するなどの十分な管理体制を整え、食品を提供するまで適正
な温度で、異物混入などの事故のないように保管すること。

ウ 原材料の仕入れは、できる限り調理の直前になるよう計画的に行うこと。やむを得
ず早めに仕入れるときは、調理まで冷蔵庫などで適切に保管すること。

エ 提供する食品は当日に現地で加熱調理するものとし、前日からの調理はしないこ
と。

オ 特に、食中毒の原因となりやすい食品の調理などは避けること。

カ 常時低温で保管を要する食品の使用は避けること。やむをえず使用するときは、
使用まで冷蔵保管し、十分に加熱調理すること。

キ 食品は、原則、その場で喫食し、持ち帰りを禁止すること。

ク 調理従事者等は、次に掲げる事項を遵守するよう指導すること。

(ア)清潔な作業衣を着用すること。

(イ)爪を短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄消毒を行うこと。

(ウ)体調不良および手指に創傷があるときは、食品取扱い作業に従事しないこと。