

食品提供を行う団体の皆様へ

○臨時出店（現地調理）時の設備・器具の準備について

現地調理の食品を提供する際には、次の設備・器具を備える必要があります。

- ・手を洗うための水を入れるタンクと、その排水を受けるバケツ、手を洗う洗浄・薬用石鹸
- ・調理器具等を洗うための水を入れるタンクと、その排水を受けるバケツ
- ・原材料、器具、容器等を衛生的に保管する設備
- ・温度計を備えた冷蔵・冷凍設備（温度管理が必要な食品を取り扱う場合）
- ・屋根があり、両横・後ろの三方を囲えるテント（屋外での出店の場合）

各1ずつ必要

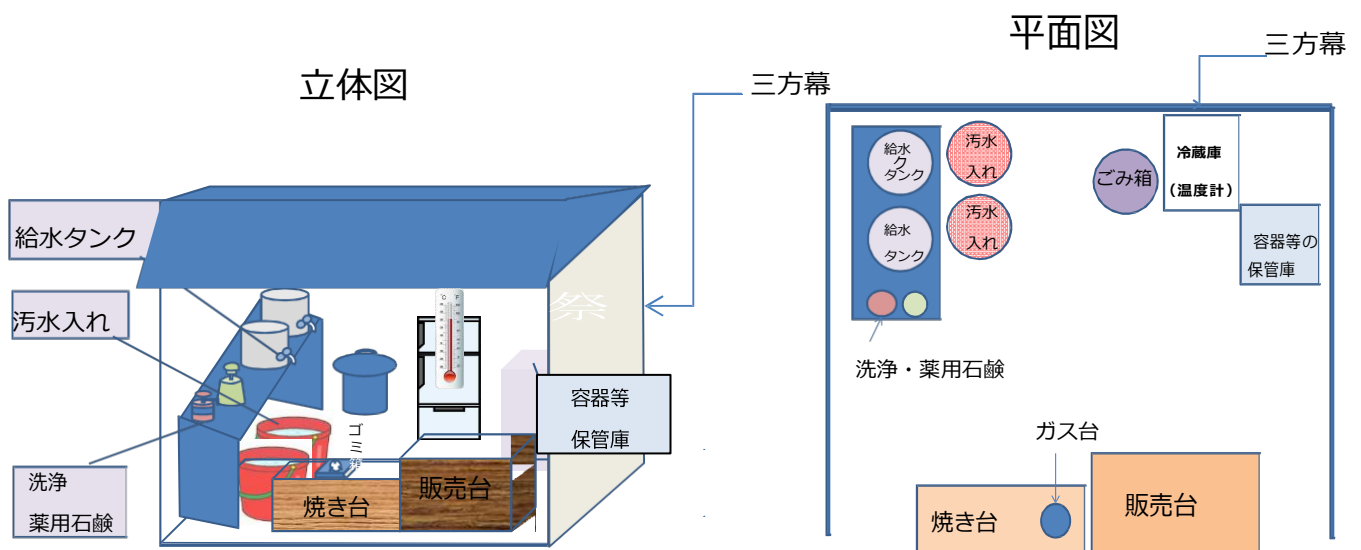
⇒この内、

両横・後ろの三方を囲える幕（三方幕）

については、テント設営時に設置する必要がありますので、現地調理をする各団体のテント1張につき**追加負担金 4,000 円**を負担いただきます。三方幕以外の設備・器具（ウォッシュブルタンク・バケツ・洗浄消毒剤等）については現地調理をする各団体で用意をしていただくことが必要です。

また、火気を使用または加熱調理する場合は、テント1張につき、**消火器 1 本**の設置が必要です。貸出を希望する団体には実行委員会より**有料（追加負担金 1 本 1,600 円）**で貸出をさせていただきます。団体による持込（**10型以上**）も可能とします。

<参考図>



兵庫県伊丹健康福祉事務所(保健所)に「臨時出店届」を提出する必要があります。出店届の内容を、伊丹健康福祉事務所より提供を受けた資料に基づき、いながわまつり実行委員会事務局で確認を行います。申請した食品の提供不可の場合、出店内容を変更していただくこととなります。

臨時的食品取扱指導要領

1 目的

この要領は、縁日・祭礼等のイベント（以下「イベント等」という。）において、社会通念上、営業と認められない範囲で食品を調理し提供する行為に対し、公衆衛生の観点から必要な事項を定め、食の安全を確保することを目的とする。

2 定義

(1) 本要領における臨時的食品取扱いとは、イベント等において、社会通念上、営業と認められない範囲で食品を調理し提供する行為であって、以下のア、イのいずれも満たすものをいう。

ア イベント等に付随して行われるものであって、食品の提供のみの事業は認められないこと。

イ 食品の提供が、1年に1回かつその日数が連続して3日以内であること。

なお、上記の要件を明確に満たさない場合は、出店の目的や規模、頻度、出店者と主催者の関係等をもとにその取扱いを判断する。

(2) 本要領において、出店者とは、(1)の行為を行う者をいう。

(3) 本要領において、主催者とは、イベント等を主催する者をいう。

3 臨時的食品取扱いに係る届出

本要領に定める臨時出店届（別紙様式）により事前にイベント等開催地を所管する健康福祉事務所に主催者又は出店者が届出するよう依頼すること。なお、出店者が複数いる場合は、原則として主催者がとりまとめ、併せて以下を添付する。

(1) 出店場所配置図（参考様式1）

(2) 出店者一覧表（参考様式2）

また、食品衛生に関する総括責任者は、出店者の提供する食品やその取扱い、その他出店に関する内容について把握するとともに、事故発生時の対応や責任の所在等についてもあらかじめ定めておくこと。

4 指導事項

臨時的食品取扱いに係る対応において、健康福祉事務所は以下の(1)、(2)に関して届出者に対し指導する。なお、指導の際には、本届出の目的がイベント等の開催や取扱食品について健康福祉事務所が認めるものではなく、食中毒等の食品衛生上の危害の発生・拡大防止の観点から届出者に対して指導を行うものであることに留意する。

(1) 届出者に対する指導事項

届出者は、届出した健康福祉事務所の指導事項及び以下のア～ウについて、当該イベント等の出店者に対して指示徹底すること。

ア 出店に際しては、食品衛生法を遵守すること。

イ 食品の取扱いについては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2の別表第十七及び十八を準用し、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守すること。

ウ 食品衛生に関する総括責任者及び各出店者等は、出店当日の調理に従事する者の健康状況を確認し、調理に従事する者又はその家族が嘔吐、下痢等の消

化器症状を呈したとの申告があった場合は、食品に直接接触する作業をしないよう指導を徹底すること。

(2) その他の指導

食品衛生に関する指導については、食中毒予防の四原則を踏まえて行うこと。また、別表に示した品目については、取扱いに際し特にリスクの高い食品と考えられるため、事前又は受付時に相談があった場合は、別表の対策例等を参考に指導を行うこと。

5 臨時的食品取扱いに係る監視指導

健康福祉事務所は、食中毒等の事故を未然に防止するため、必要に応じてイベント等における監視指導を実施すること。

6 実施期日

- (1) 本要領は、平成9年10月1日から施行する。
- (2) 本要領は、平成21年4月1日から施行する。
- (3) 本要領は、平成27年4月1日から施行する。
- (4) 本要領は、平成31年4月1日から施行する。
- (5) 本要領は、令和7年4月1日から施行する。

別表

特にリスクの高い品目

品目	対策例
餅つきによる餅	成形後の餅は最終加熱してから提供する。 例) ぜんざい、雑煮
生もの（刺身、生果実、生野菜等）	最終加熱を行う品目に変更する。
自家製フレッシュジュースやスムージー	市販の飲料をその場で小分け・調整した飲料に変更する。
最終加熱を行わない食品 （おにぎり、サンドイッチ、冷やし素麺、冷やしきゅうり、チョコバナナ等）	最終加熱を行う品目に変更する。 あるいは、許可施設で製造された包装・表示のある市販品を、包装は開けずに、適切な温度管理の下で販売する。
調理工程が複雑なもの （原材料の下処理～最終加熱を現地で行う等） 例) 生肉に下味をつけて揚げる	下処理済みのものあるいは加熱済みの市販品を使用する等、調理工程が簡易なものに変更する。 例) 加熱済冷凍唐揚げを揚げる
ソフトクリームフリーザーを用いて製造するアイスクリーム類	カートリッジ押し出し式のものや市販品の小分けに変更する。
生クリーム（冷蔵品）	泡立てが不要かつ常温管理が可能なものを使用する。 例) スプレー式の市販品
果物を凍結させたものや氷菓を削ったかき氷	市販の氷、市販のシロップを使用したかき氷に変更する。

イベント等で食品を提供される方へ

イベントでの食品の調理・販売は、常に食中毒のリスクと隣り合わせです。計画段階からしっかりと準備し、安全な食品を提供できるよう衛生管理してください。

まず確認！

不特定多数の人への食品の提供には許可が必要ですが、届出で対応できる場合もあります。

許可と届出のどちらが必要か下のフローチャートを使ってチェックしてみましょう！

イベントは食品の提供がメインだ例) フードイベント

いいえ

イベントは1年に2回以上あるいは連続して4日間以上ある

いいえ

普段食品関係のお店をしている

いいえ

健康福祉事務所へ届出※
してください。

はい

はい

はい

原則、営業のための**許可**が必要です。→健康福祉事務所にご相談を。

※ 実施方法等によっては、許可が必要となるケースがあります。

保健所への届出について

届出様式に必要事項を記載して、健康福祉事務所へ届出てください。
なお、出店者が複数の場合は、主催者がとりまとめをして届出てください。
届出の際は食品衛生に関する総括責任者を決めて記入してください。



食中毒予防

イベントを盛り上げるためにいろんなアイデアが浮かびますよね。でも、ちょっと待って！食中毒が起こったらどんなイベントも台無しに…。予防四原則を守って食中毒を防ぎましょう！

つけない！

手洗いで菌やウイルスが食品につくのを防ぎましょう。



ふやさない！

温度管理と素早い調理で菌の増殖を防ぎましょう



やっつける！

十分な加熱で菌やウイルスをやっつけましょう



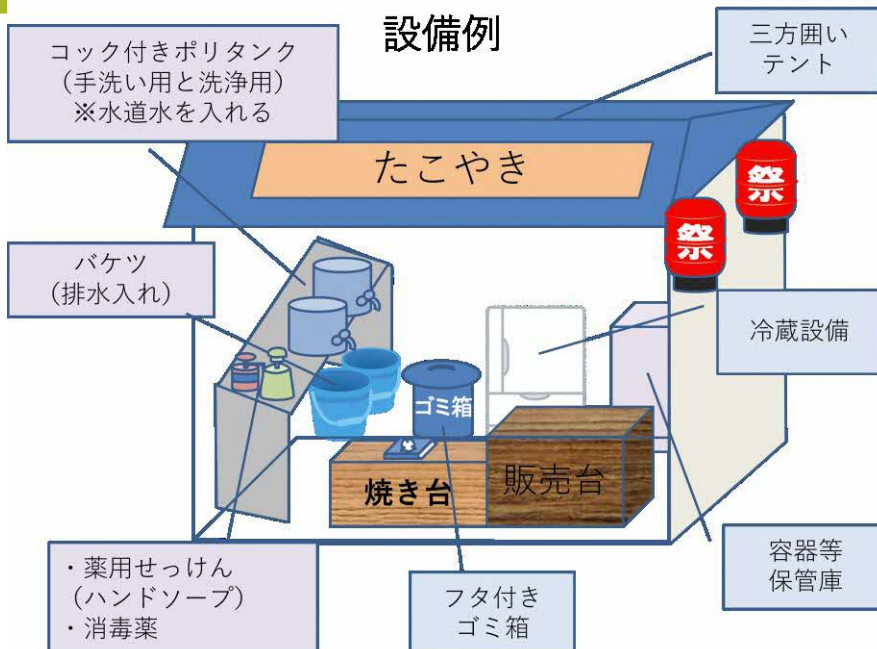
もちこまない！

体調不良の人は食品に触れないようにしましょう



設備の用意

下の例を参考に必要な設備を用意してください。



冷蔵設備の電源が取れない時などは・・・



その他・・・

- ・ペーパータオル
- ・使い捨て手袋
- ・使い捨て容器
- ・清掃用品 などなど

メニューを決めましょう

メニューを決める時には、食中毒を起こさないためにリスクの低いメニューを検討してください。

👉 リスクの低いメニューとは？

「中心までしっかり加熱できて、全体がアツアツのままお客さんに提供できるもの」

例) たこ焼き、焼きそば、お好み焼き、おでん、焼き鳥、イカ焼き、カレー、うどん、ラーメンなど

- × 加熱してもその後に手を加える食品... 例) おにぎり、サンドイッチ、そうめん
- × 加熱しても中心まで火が入りにくい食品... 例) 生肉を使った焼鳥・唐揚げ

「調理工程が単純なもの（下処理が不要、加熱済み市販品など）」

例) カット野菜、カット済み食肉、無洗米、加熱済み冷凍食品の再加熱、市販品の小分け、市販品の氷とシロップを使用したかき氷

- × 市販品ではなく、自宅で下処理した食材
- × 自宅で製造した食品... 例) 手作り菓子、自家製ジュース

「包装を開けずに販売する市販品」

必要な許可・届出がされた施設で衛生的に製造され、正しく食品表示されているもの
販売だけであっても、保存ケースや冷蔵設備などによる温度管理の徹底は必要

👉 リスクの高いメニューとは？

生のままあるいはしっかり加熱をせずに提供する食品や、調理工程が複雑なもの

例) 餅つきによる餅（あんこ餅・きなこ餅）、刺身、自家製ジュース、おにぎり、サンドイッチ、冷やしキュウリ、寿司類（ちらし寿司含む）、チョコバナナ、ソフトクリーム、凍らせた果物を削ったかき氷

→ リスクの高いメニューについては、「臨時的食品取扱指導要領 別表」を参考に変更を検討してください。

当日チェック事項

- 本人・家族に下痢、嘔吐、腹痛などの症状はありませんか？ **ある場合は食品に触る作業はしない！**
- 手洗い、消毒設備はそろっていますか？
- 作業着や履き物などは清潔ですか？ 髪の毛を覆うため、帽子などの着用していますか？
- 指輪・イヤリングなどははずしていますか？
- 爪は短く切っていますか？
- 手指に傷や化膿はありませんか？
- トイレの後や作業前、お金などの汚れものに触れた後には、必ず手を洗っていますか？
- 使い捨て手袋は、こまめに交換していますか？
- 食品の温度管理を徹底していますか？
- 加熱は中心までしっかりできていますか？
- アツアツのものをすぐに提供していますか？
- 持ち帰りはせずその場で食べてもらっていますか？

手袋を過信せず、
せっけんでしっかり
手洗いしましょう

一度外した手袋は捨て、新しいものを
使いましょう

みそ汁、スープ、カレーなど、火が通ってすぐにお客さんに提供できないものは、火を消さずにアツアツのまま保管しましょう

イベントの後

食べた人の中に具合が悪くなった人がいるなどの、食中毒が疑われるような情報を得た場合は、すぐに届け出た保健所に連絡を！食中毒の調査をすることがありますので、速やかに対応ください。

(※主催者等は出店者の緊急連絡先等を把握しておいてください。)