



地域で行われる行事での 食品提供について

町内会や商店街、学校や施設などで多くの行事が開催されていますが、行事で提供される食品による食中毒などが報告されています。

横浜市では次の対象行事について、所定の手続きのうえ、食品衛生法に基づく営業許可を要しないものとして扱いますが、**定められた衛生管理等について遵守することが要件になります。**

行事での食品事故を未然に防ぐため、内容を理解の上、実施計画をたててください。

1. 対象となる行事について

地域(住民組織等の活動エリア及びその周辺)において開催される行事で、次のいずれかに該当するもの。また、行事は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日間以内のものとしします。

- 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(県)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、漁協など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)
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ものは除く
- 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



※対象とならない場合でも、飲食店営業(臨時営業)を取得し、実施できる場合もあります。

2. 主催者へのおねがい(主催者にやっていただきたいこと)

- ① 行事の開催が決まったら、事前に福祉保健センター生活衛生課に提供食品や開催場所、設備等について相談してください。
- ② 出店者のとりまとめを行い、出店者ごとに食品取扱責任者を決めてください。福祉保健センターからの指導事項や注意事項がある場合には、すべての食品取扱責任者に伝えてください。
- ③ 2週間程度前までに「行事開催届」を福祉保健センター生活衛生課に提出してください。

3. 提供食品について

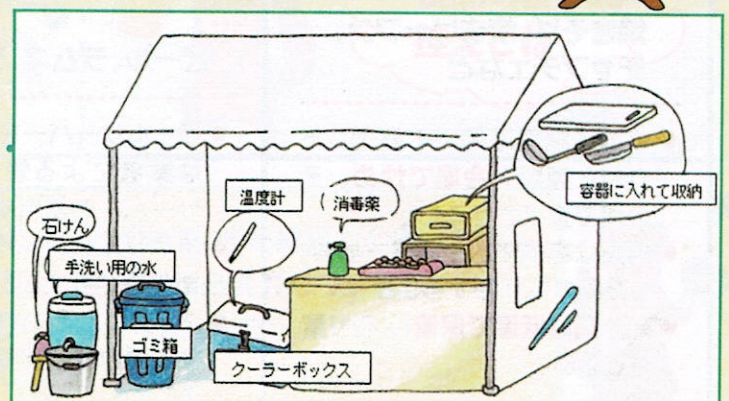
行事で提供する食品で事故をおこさないために次の2点が原則です。

- 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そのまま販売する品目**
詳しくは中面を参照してください。



4. 施設設備

図を参考に必要な設備を備えましょう。会場内の水道、手洗い場所を確認しましょう。天井、三方はテント等で区画しましょう。なるべく手近な場所で手洗いができるようにしましょう。



提供食品について

ルール1

会場で当日
最終調理(加熱調理)
をするもの

ルール2

会場内ですぐに
食べるもの
(持ち帰りはしない)

ルール3

下の食品を
参考に
提供する食品を
決めること

ルール4

下処理は原則当日行い、
提供までの間は
冷蔵庫または涼しい場所
に保管すること

ルール5

下処理などは
設備の整った調理施設か
町内会館などで行い、
**家庭の台所は
使用しないこと。**



おでん、煮込み、豚汁、 けんちん汁など

- 事前に調理場等で下処理した食材を**会場で煮込み**、熱いまま提供すること



カレーライス、炊き込みご飯、 お赤飯など

- カレーは事前に調理場等で下処理した食材を当日**会場で煮込み**、熱いまま提供すること
- ご飯は仕入れ品を使用するか炊飯する場合は 65℃以上で保温すること
- 炊き込みご飯やお赤飯は**会場で炊いたもの**をその場で食べさせること(持ち帰りは禁止)



焼鳥、いか焼、焼餃子、 焼魚、焼さつま揚げなど

- 事前に調理場等で下処理した食材を**会場で焼くこと**
- 肉類は事前にボイル等で加熱済みのものを使用し、会場では**中心部までよく加熱**すること



お好み焼き、たこ焼きなど

- 事前に調理場等で下処理した食材と会場で水に溶いた小麦粉を混ぜ合わせ焼くこと
- ピザ類は、市販品か調理場等で製造した生地に会場で具材をのせて焼くこと



仕入れてそのまま販売するもの (お弁当、そうざい、お菓子など)

- 飲食店など**営業許可のあるお店**で調理されたものを仕入れること
- 包装され、**適正な食品表示**がされているもの
- 保存基準が決められているものは基準どおりに保管すること
- 洋生菓子など傷みやすいものは避けましょう



フライドチキン、フライドポテト、 串カツ、じゃがバター、シウマイなど

- 事前に調理場等で下処理した食材を**会場で加熱調理**すること
- 冷凍食品を加熱する場合は、加熱温度や時間に注意し、**中心部までよく加熱**すること



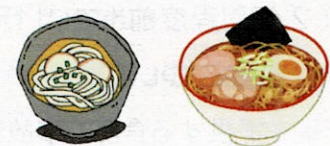
焼きそば、焼きビーフン、 チャプチェなど

- 事前に調理場等で下処理した食材と麺類を**会場で炒め**、その場で食べさせること
- 肉類は事前にボイル等で加熱したものを使用すること
- **茹で麺は低温で保管**し、作り置きしないこと



ビール、ラムネ、ジュースなど

- ビールサーバーを使用する場合は業者による管理調整されたサーバーを使用すること
- 缶やびん飲料を冷やす水や氷は衛生的に扱うこと
- コップに氷をいれて注いで提供する場合は、市販の氷を使用すること



うどん、そば、ラーメンなど

- 市販品または事前に営業施設等で製造しためんを使用すること
- 会場で茹でて(温めて)、熱いまま提供すること
- かけ汁、スープは当日調製すること
- **茹で麺は低温で保管**すること
- 麺の水さらしはため水で行わないこと(水道設備がない場合は水さらしはできません)

※注意が必要な食品



ドッグ、ハンバーガー等

会場で加熱しても、はさむなど手を使う作業が多くリスクが高い食品です。
また生野菜の使用はやめましょう。

チョコバナナ、リンゴ飴等

生の果物を使用し、十分な加熱工程がありませんので、衛生的な取扱いが必要です。

手洗いと手袋着用を必ず行いましょう。



かき氷、ソフトクリーム等

使用する氷は市販のものを使用しましょう。(自家製の氷は避けましょう。)

氷は素手で触らないこと、使用する機器は洗浄殺菌を行ってください。

ソフトクリームはカートリッジ式の機械のみとします。

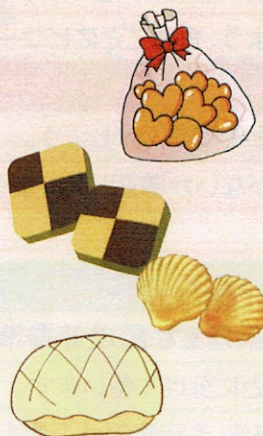


焼き菓子、菓子パンなど

自宅等で製造した菓子類は販売できません。菓子類を持ち込んで販売する場合は営業許可施設で製造したもの(仕入れ品)を販売してください。

ホットケーキやクレープなどは会場で焼いたものをすぐに食べてもらいましょう。

トッピングに使用するクリームは絞り袋入りの市販品を使用し、フルーツ類は缶詰などの加工品とし、生の果物をカットして使用することは避けましょう。



餅つき

お餅は加工段階から素手で触れる工程が多く、過去には食中毒が発生しています。

提供にあたってはよくご検討ください。

従事する人は体調不良がないこと、手指に傷などが無いことを確認し、十分な手洗いを行い、使用器具は消毒を行ってください。あんこやきな粉は市販品を使用し、持ち帰りはしないですぐに食べましょう。



※提供を控える食品



刺身、寿司等

生の魚肉類は食中毒が発生しやすい食品なので提供は控えてください。

自家製のおにぎり、のり巻、ちらし寿司、サンドイッチ等

ご飯やパンをさらに加工する食品は、手作業が多く最終加熱がないため、事故が起きやすく、提供は控えてください。

→飲食店で調理し包装したものを販売することは可能です。



自家製の浅漬け類、きゅうりの一本漬けなど

生の野菜を短期間で漬込むものはサラダと同様に過去に事故が起きており提供は控えてください。

市販品は提供可能ですが会場での低温管理が必要です。



野菜や果物の生ジュース

生の野菜や果物を使用するのは加熱工程がなくリスクが高いため提供は控えてください。



焼牡蠣、焼はまぐり等

二枚貝は中心部まで加熱する必要があり、大量の生牡蠣を炭火などで十分に加熱することは難しく、提供は控えてください。

提供する場合は蒸したものを使用するなど調理方法を検討してください。



食品の提供は控えてね



行事では、慣れない作業のうえ、大量の食品を扱うこととなります。また屋外や公園、町内会館など施設設備も不十分な場合があり、十分な計画と衛生対策が必要となります。

行事を楽しく安全に実施するために、決められたルールを守りましょう。

また参加される皆さんにルールを知らせておきましょう。



衛生対策等について

1. 食品の取扱いに従事する人の体調を**開催日ごと**に確認しましょう

- ① 1週間以内に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人、あった人は………
- ② 1週間以内に風邪のような症状がある人、あった人は………
- ③ 手指に傷がある人は手袋を必ず装着するか、傷がひどい場合は食品に触らない仕事に従事してください。

食品に触らない仕事に従事してください。

2. 食品を扱う作業前や作業中は、よく**手を洗い**ましょう

従事者

- ① 石鹸と流水でよく手を洗い、アルコールなどで消毒してから作業を始めます。**手袋の装着前**に洗うことが大切です。
- ② 肉、魚、野菜などを触った後、作業の切替え時には、もう一度手を洗います。作業が変わったら、**手袋も交換**しましょう。
- ③ 作業中にトイレを使用するときは、エプロンなどははずし、使用後はよく手を洗います。



3. 清潔なエプロンや帽子又は三角巾、マスク、使い捨て手袋をつけましょう

- ① 毛髪の混入がないよう帽子や三角巾でしっかり頭部を覆います。
- ② 指輪や腕時計などははずします。はずした指輪や腕時計の周りをよく洗いましょう。
- ③ **手袋は適宜交換**します。手袋もずっと使っていれば汚れてきますので常に清潔にしておきましょう。



1. 食材の購入

食材

- ① なるべく当日(または前日)に購入しましょう。
- ② 購入後は要冷品はすみやかに冷蔵庫、冷凍庫に保管します。
- ③ 肉汁などがほかの食品を汚染しないよう、食材ごとにビニール袋に分けて保管しましょう。



2. 食品の確認

- ① 購入した食材の期限がきれていないかを確認しましょう。
- ② 包装等に異常がないか、異物や傷みがないか確認しましょう。

1. 下処理を行う場所、設備等

下処理

- ① 流しや作業台がある屋内(町内会館、調理室など)で事前準備や下処理は行いましょう。
- ② まな板や包丁は、野菜、肉など食材ごとに分けて使います。
- ③ 使用器具は、**洗浄と消毒**を行いましょう。



2. 下処理

- ① 焼き鳥など中心部まで加熱が必要な肉類は、あらかじめボイルしたものを仕入れましょう。
- ② 肉や魚介類はカットしたものを仕入れましょう。また、冷凍品は冷蔵庫で解凍しましょう。
- ③ 下処理した食品は適正な温度で保管しましょう(要冷蔵品は10℃以下)。
- ④ 常温のものもフタ付の容器などで衛生的に保管しましょう。

1. 調理

当日の調理など

- ① 調理品は**十分に加熱すること**(肉や魚は中心部までよく加熱すること)。
- ② 調理後の長時間保管を避け、作り置きはしないこと。

2. 食品の取扱い

- ① 素手の作業は避け、はし、トング、手袋などを使用しましょう。
- ② 異物混入がないよう留意し、食品はよく目視確認をすること。
- ③ その場でお客様に食べてもらうこと(**持ち帰りをさせない**)。

