

# イベント等で臨時的に食品を提供する際に 必要な手続きについて

地域のお祭りや学校の行事などに加え、近年では、地域の特産品や郷土料理などを提供する食のイベントが盛んに開催されています。

こうしたイベントにおいて、簡易な施設を設け、不特定多数の人を対象として食品を提供する場合、衛生的な管理を行う上で必要な給排水の確保が難しく、天候にも左右されることから、食中毒などの事故を起こさないよう細心の注意を払う必要があります。

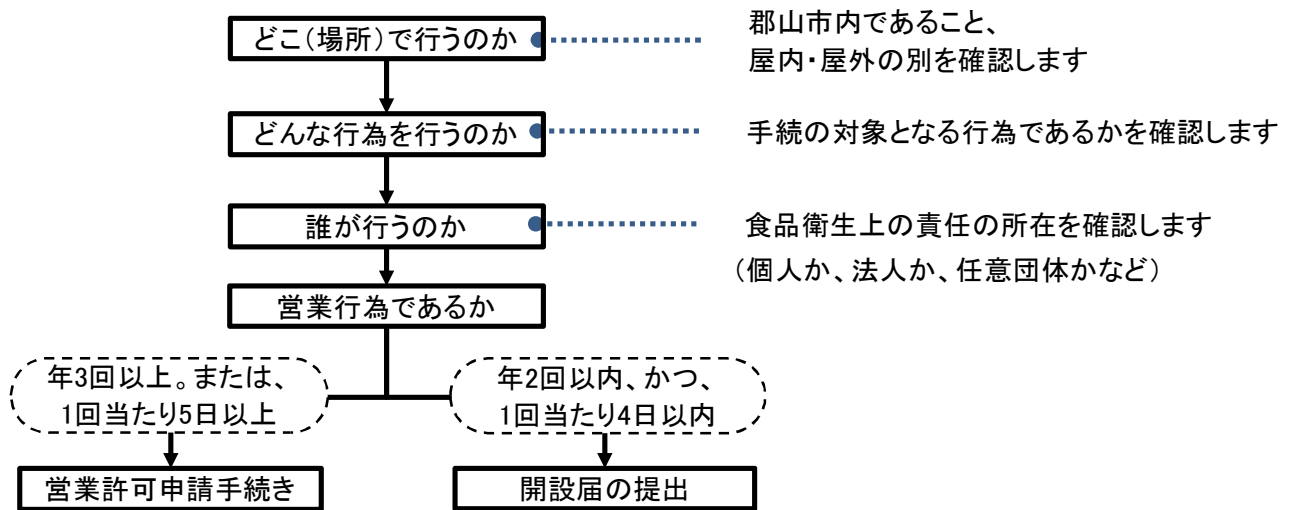
また、容器包装入りの食品を販売する場合には、食品表示法に基づく表示ラベルを貼付する必要があります。

郡山市保健所では、イベントの主催者などから事前に相談を受け、食品衛生上の問題がないかどうかをチェックし、必要な指導を行っています。

関係法令	指導内容
食品衛生法	営業許可申請手続き、又は開設届の提出
食品表示法	食品の表示(容器包装入りの場合)

## 食品衛生法関係

### 手続の判断フロー

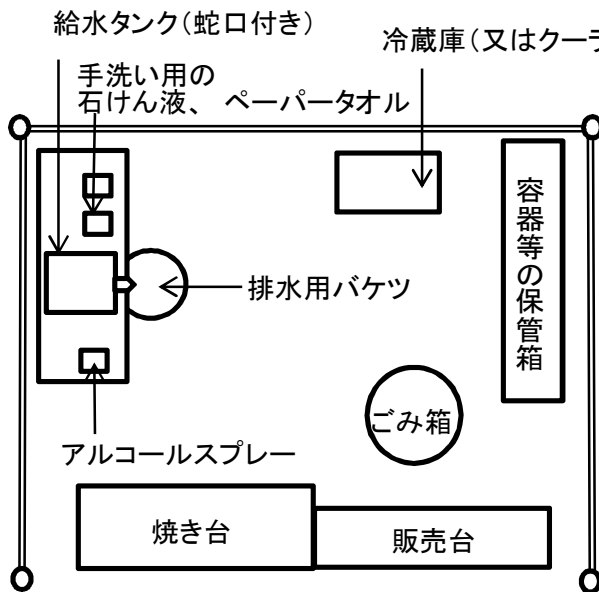


### 手続きに必要なもの

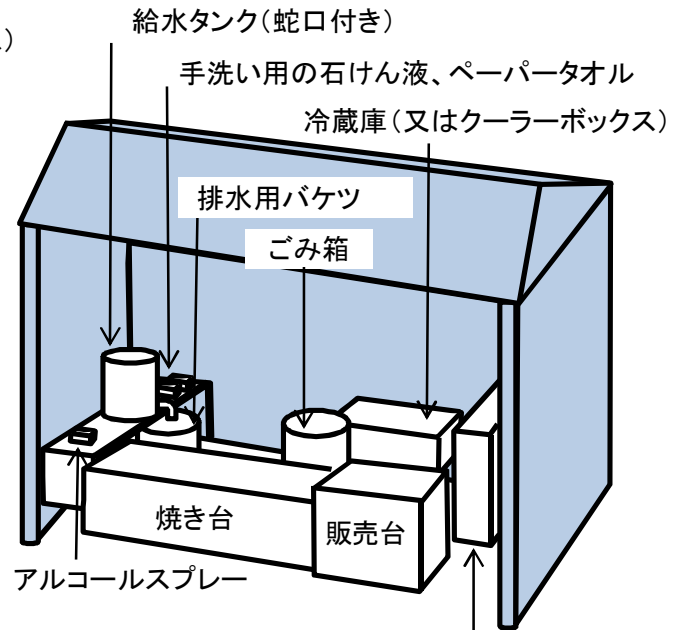
区分	書類	許可申請手数料
営業許可申請手続き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・営業許可申請書(営業設備の大要を含む)</li> <li>・登記事項証明書(法人の場合)</li> </ul>	要 (例)営業期間が8日未満の場合 ・飲食店営業 1件 4,000円 ・菓子製造業 1件 3,500円
開設届の提出	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開設届(図面を含む)</li> </ul>	不要

## 施設の例

- ・雨水、ちり、埃などを防ぐことのできる屋根付きの構造で、正面（客側）以外の三方を覆うこと
- ・簡易式の給排水設備を準備すること



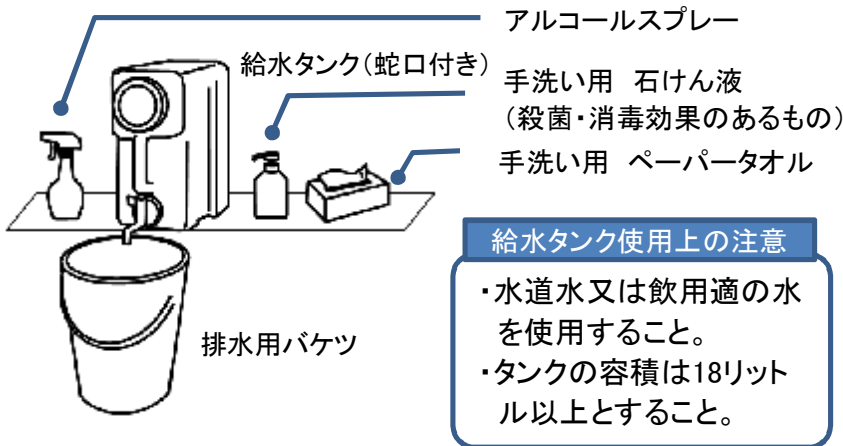
[ 平面図 ]



[ 立面図 ]

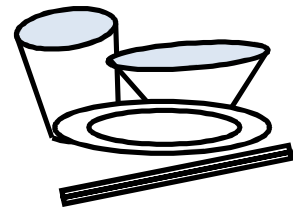
容器等の保管箱

### ■簡易式の給排水設備の例



### ■食器類の例

使い捨ての容器を使用すること。



### ■過去にイベント等で発生した食中毒事件

内容	年	場所	病因物質
流しそうめんで食中毒	平成27年	宮城	ノロウイルス
冷やしキュウリで食中毒	平成26年	静岡	腸管出血性大腸菌O157
もちつき大会のもちで食中毒	平成22年	東京	ノロウイルス
バーベキュー大会の鶏肉で食中毒	平成22年	東京	カンピロバクター
前日に作ったカレーで食中毒	平成22年	石川	ウエルシュ菌
文化祭のクレープで食中毒	平成20年	愛知	黄色ブドウ球菌

#### 主な発生要因

手洗い不備

温度管理不備

加熱不足

前日調理

調理工程が複雑

など

## 取扱食品の原則

簡易な調理加工に限る。  
また、**客に提供する直前に加熱調理したものであること。**

取り扱うことのできる食品の例		取り扱うことのできない食品の例		手続をせずに販売できるもの※
煮物類	おでん、豚汁	生もの	刺身・寿司類、生菓子	生鮮野菜、生鮮果物
焼物類	・飲食物 焼きとり、いか焼き、たこ焼き、お好み焼、焼きそば	調理工程が複雑なもの	弁当、おにぎり、サンドイッチ	缶、瓶又はペットボトルのまま販売する清涼飲料水及び酒類
	・菓子 たい焼き、クレープ			容器包装に入れられた食品(ただし、乳類、鮮魚介類、食肉を除く。)
揚物類	・飲食物 から揚げ、フライドポテト ・菓子類 ドーナツ、チュロス	多量の水を使用するもの	・調理に使用 ラーメン、うどん、そば ・器具洗浄に使用 ミキサーを使用したジュース類	簡易加工品(焼き芋、ゆでとうもろこし、甘栗、ポップコーン、わたあめ)
茹物・蒸し物類	田楽、シュウマイ			
飲料・酒類	ジュース・コーヒー類、甘酒、日本酒、ビール			
削氷・アイスクリーム類	かき氷、ディッシュアップ式アイス	直結式の給排水設備がある場合は、取扱うことができます。		

### ※ 手続をせずに販売できるものを取り扱う上での注意事項

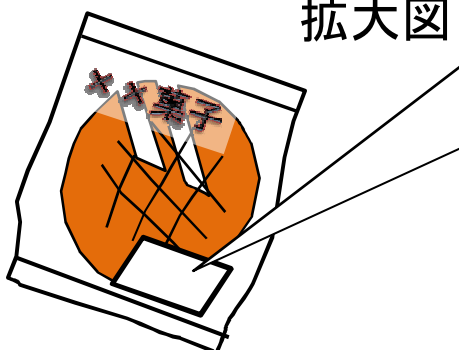
- ・ 営業許可を取得した施設で製造された食品を仕入れ、販売・提供してください。
- ・ 適正な表示のある食品であることを確認してください。
- ・ 表示された食品の保存方法に従い、適正な温度管理を行った上で販売・提供してください。

## 食品表示法関係

食品表示事項、とりわけアレルギーを含む表示、消費期限又は賞味期限、保存方法に係る表示などの衛生事項は、食品を摂取する際の安全性を確保する上で重要な情報です。

容器包装入りの食品を提供する場合は、提供する量や頻度にかかわらず、適正な表示をしてください。

### 食品表示の例



名 称	菓子
原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング(牛肉を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物名	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料
内 容 量	1本
消費期限	2015.9.2
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	福島県郡山市××二丁目×× 郡山太郎 電話番号 024-×××-××××

# 食中毒予防のポイント

## ① 下処理

- 衛生的な施設(外部と区画され、給排水設備のある場所)で下処理したものを使用してください。
- 下処理したものは、冷蔵又は冷凍設備で保管し、当日中に使い切りましょう。

## ② 保存

- 食品は温度計のある冷蔵又は冷凍設備で保管しましょう。
- 容器等はフタ付きの容器に衛生的に保管しましょう。
- ★ 冷蔵の場合： 10℃以下  
冷凍の場合： -15℃以下

## ③ 調理

- 中心部までしっかり加熱しましょう。



★ノロウイルス対策：85℃・90秒間以上

## ④ 作り置き

- 作り置きせず、注文に応じて調理してください。

## ⑤ 健康チェック

- 調理前に健康チェックを行い、下痢、腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は食品を直接取扱う作業をしないようにしましょう。

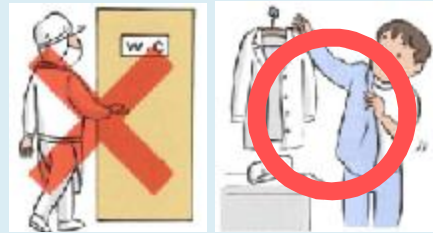


## ⑥ 使い捨て手袋

- 一度はずした手袋を再度着用しないようにしましょう。
- 使い捨て手袋を使用するときには、必ず手洗いを実施してください。

## ⑦ トイレを使用する時

- 作業着、靴を履き替えてから使用するようにしましょう。



## ⑧ 手洗い

### 食中毒予防の基本です。

- 必要な物品の例
  - 給水タンクと排水用バケツ
  - 石けん液(殺菌・消毒効果のあるもの)
  - ペーパータオル
  - アルコールスプレー

- 洗うタイミング
  - 施設(調理場所)に入る前
  - 生肉・生魚・卵・野菜等に触れた後
  - 料理の盛付けの前
  - 次の調理作業に入る前
  - トイレ使用の後



イベントの主催者等は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておきましょう。

問い合わせ先

郡山市保健所生活衛生課  
〒963-8024 郡山市朝日二丁目15-1

TEL 024-924-2157  
FAX 024-934-2860