

行事における食品の取扱いに関する指導指針

1 目的

この指針は、行事において一時的に施設を設け、不特定多数の者に食品を販売又は調理提供（以下、「販売等」という。）する行為に係る食品の安全を確保することを目的とし、公衆衛生の観点から必要な指導の方針を示すとともに、食中毒等の健康危機事案発生時に備えて、行事における食品の取扱い状況等を把握するために必要な届出様式を示した。

2 定義

(1) 行事

本指針の対象となる行事とは、不特定多数の者に食品を販売等する行為が伴うものであり、以下に例を示す。

ア 神社・仏閣の縁日、祭礼

イ 公共団体が主催するもの

市民祭り、マラソン大会、音楽祭等

ウ 学校、幼稚園等が主催するもの

学園祭、バザー、運動会等

エ 企業が主催するもの

企業が地域に貢献するために行う産業祭り等

オ 各種団体（福祉団体、J A、漁業協同組合、観光協会、商工会議所等）が主催するもの

各種団体が地域に貢献するために行う福祉祭、産業祭等

カ 地域住民が組織する団体（町内会・自治会・子供会等）が主催するもの

盆踊り大会、運動会等

(2) 主催者

行事を主催する者をいう。

(3) 出店者

行事において、食品の販売等を行う者をいう。

(4) 食品取扱責任者

出店に当たり、調理従事者の健康チェックや食品の衛生的な取扱いなどの衛生管理全般を取り仕切る者をいう。

なお、調理師や食品衛生責任者等の食品衛生に関する知識を必要とする資格を有することが望ましい。

(5) 営業許可

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項に基づく営業許可。

3 届出等

(1) 主催者が行事の出店者全体の把握、会場、施設設備等に総括的責任を有していることから、保健所は、原則として主催者に「行事開催届」（様式第1号）及び各出店者に関する「出店計画書」（様式第2号）の提出を求めること。

また、出店者が複数ある場合は、「出店者一覧表」（様式第3号）を添付させること。

なお、届け出た主催者に対しては、保健所からの指導事項について出店者に周知徹底するよう指導すること。

(2) 行事では、屋外においてテント等の簡易な施設設備で販売等が行われることが多く、提供される食品も様々であることから、事前に取り扱う食品や衛生的措置を確認し、必要な指導を行うため、開催日のおおむね14日前までに「行事開催届」の提出を求めること。

(3) 営業に該当する出店者には、営業許可を取得させること。

なお、本指針における営業とは、行事において「業として」簡易な施設を設け食品の販売等を行う行為であり、この場合の「業として」とは、この行為を反復継続して行い、事業として認識される規模、形態をなすものであるが、個々の具体的なケースについては、社会通念によって判断されるものである。

例として、以下のすべてを満たす場合は、営業許可の対象施設とみなさなくてよい。

ア 他の行事も含め年間に複数回出店せず、連続しておおむね5日以内の出店である。

イ 出店目的が営利目的ではない。

(4) 千葉県内で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う出店者については、「出店計画書」に加え、当該営業許可証の写しの提出を求めること。

なお、当該営業許可証の写しを提出した当該営業を行う出店者については、「出店計画書」の「4 設備概要」及び「5 調理場所の平面図」の記載は省略することができる。

(5) 当該行事で取り扱った食品に起因した健康危機事案が発生した疑いがある時は、直ちに保健所に通報するよう指導すること。

(6)健康危機事案の発生に備えて、当該行事における出店状況を把握しておく必要があるため、「行事開催届」の提出を受けた保健所は、指導内容等を記載の上、受理すること。

なお、受理する際には、受理する目的（行事の開催や出店を保健所が許可したということではなく、食中毒の発生や違反食品の販売等の健康危機事案発生時に備えて出店状況を把握しておくために受理した旨）を説明すること。

4 出店者への指導事項

出店者については、健康危機事案の発生を防ぐため、以下の事項を指導すること。

ただし、営業に該当する出店者については、食品衛生法に基づく指導を優先すること。

(1) 取扱い食品の制限について

出店場所において調理ができる食品は、簡易な飲食店営業等取扱要綱（昭和62年3月30日衛第273号）に準拠する。

(2) 衛生管理

ア 施設の管理

(ア) 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持すること。

(イ) 施設には、不必要な物品を置かないこと。

(ウ) 施設の採光、照明を十分に行い、作業場は明るくすること。

(エ) 手洗設備は、常に清潔に保ち、手洗いに適当な石けん、手指の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。共用タオルは使用しないこと。

(オ) 器具を洗浄するための設備は、常に清潔に保つこと。

イ 食品取扱設備の管理保全

(ア) 機械器具類は、常に清潔に保ち衛生的に取扱うこと。

(イ) 機械器具類は、使用目的に応じて適正に使用すること。

ウ 給水及び汚物処理

(ア) 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用すること。

(イ) 廃棄物容器は汚液及び汚臭のもれないよう常に清潔にし、廃棄物の処理は適正に行うこと。

(ウ) 使用後の水は、衛生上支障のない方法で処理すること。

エ 食品の取扱い

(ア) 原材料の仕入に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

- (イ) 容器包装は、清潔なものを使用すること。
- (ウ) 原材料及び製品並びに器具及び容器包装は、衛生的に保管すること。
- (エ) 原材料の仕込みをする場合は、流水式給水設備や冷蔵設備等の設備が整った屋内の衛生的な調理場（公民館や学校の調理実習室等。原則として家庭の台所は含めない）か、営業許可を有する施設において提供当日に行うこと。
- (オ) 調理をする場合は、焼く、揚げる、煮るなど、単一の工程で完結する簡単な調理行為のみとし、提供当日に行うこと。
- (カ) 調理した食品は、その場で喫食させ、持ち帰りさせないこと。
- (キ) 直接食品に接触する従事者は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換すること。
- (ク) 食物アレルギーに関する情報提供を行うこと。
- (ケ) 食品への異物等の混入やいたづらを防止するため、食品を取り扱う場所には必ず関係者を配置すること。

オ 従事者に係る衛生管理

- (ア) 手指に傷のある者、また、事前の健康チェックで、嘔吐や下痢等の胃腸炎症状のある者、風邪をひいている者等、体調の悪い者は調理に従事しないこと。
(家族に胃腸炎症状等のある場合も、従事しないこと)

(イ) 食中毒原因菌を保菌していないことを確認するため、食品に直接触れる従事者は事前の検便実施に努めること。

(ウ) 作業中は、清潔な服装で従事すること。

カ 食品取扱責任者の設置

(ア) 食品取扱責任者を設置すること。

(3) 施設設備

取扱品目や出店場所周辺の設備の状況等を考慮した上で指導すること。

ア 構造

- (ア) 施設は不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものはこの限りでない。
- (イ) 施設は、取扱数量に応じた広さであり、かつ、使用目的に適した構造であること。
- (ウ) 施設は、作業面において十分な明るさを有する構造であること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を設けている場合にあっては、この限りでない。
- (エ) 施設には、器具を洗浄するための設備を備えること。

(オ) 施設には、従事者用の手洗設備及び手指の消毒設備を備えること。

イ 食品取扱設備

(ア) 施設には、食品の取扱いに十分な機械器具類を備えること。

(イ) 客に飲食させるための食器等は、原則として使い捨てのものを備えること。

(ウ) 取扱数量に応じた食品、器具及び容器包装を衛生的に保管する設備を備えること。

(エ) 食品を冷蔵し、冷凍し、又は温蔵して保存する必要がある場合は、これに適した設備を備えること。

ウ 給水及び汚物処理設備

(ア) 水道水又は公立の衛生試験機関等で、飲用に適すると認められた水を十分に供給できる設備があること。

(イ) 給水容器を使用する場合は、耐久性の材質で造られ、ほこり等外部からの汚染を防止できるものとし、その容量は18ℓ以上のものとする。

(ウ) ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭のもれない廃棄物容器を備えること。

(エ) 使用後の水を十分に貯留できる汚水貯留設備を備えること。

附則

1 この指針は、平成30年3月19日から施行する。

行事開催届

年 月 日

保健所長 へ

届出者（主催者）

主催団体名

代表者氏名

住 所

T E L

※後援（共催・協賛）

（※市町村等の後援等がある場合に記載すること）

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

1 開催期間	年 月 日 午前・午後 時 分から 年 月 日 午前・午後 時 分まで
※雨天の場合	決行・中止・延期 ※延期の場合 { 年 月 日 午前・午後 時 分から 年 月 日 午前・午後 時 分まで }
2 開催場所	名 称： 所在地：
3 行事名	
4 来場見込人数	人
5 開催回数	① 今回のみ ② 毎年（ ）回 ③ その他（ ） <small>※該当する番号に丸を記載し、（ ）内には具体的な内容を記載ください。</small>
6 責任者	氏名： TEL： <small>※ 届出内容の確認のため、ご連絡することがあります。 平日午前9時から午後5時の間に連絡のつく番号を記入してください。</small>
7 会場見取り図	裏面のとおり
8 各出店計画書	別添（様式第2号）のとおり。（出店者ごとに作成すること）
9 出店者一覧表	別添（様式第3号）のとおり。（出店者が複数の場合に提出すること）

添付書類 行事の案内チラシ、パンフレット等

【保健所記入欄】※以下は記入しないでください。

.....

.....

.....

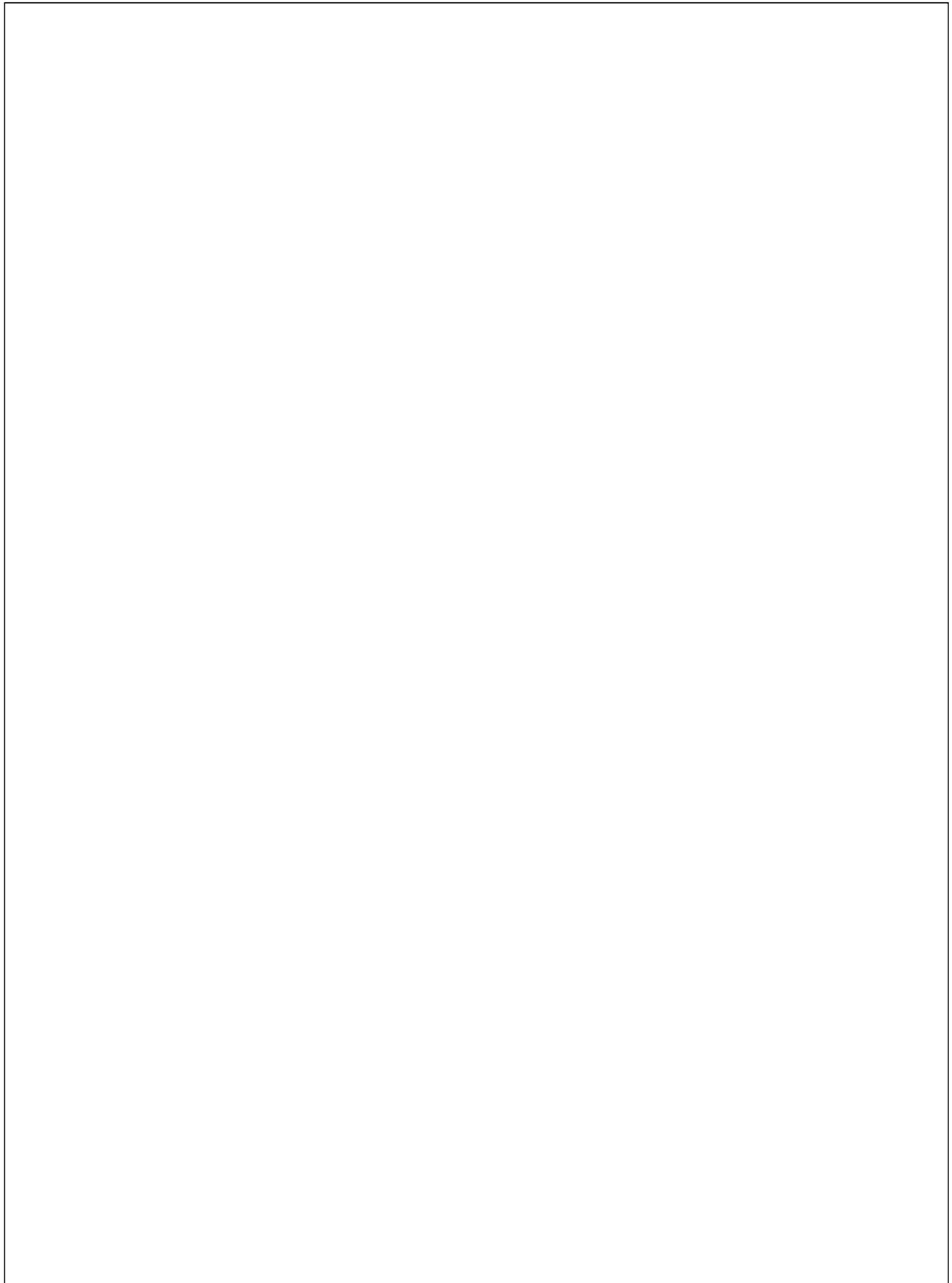
.....

.....

様式第1号（裏面）

会場全体見取り図

※見取り図には店舗、トイレ等の配置を記載し、店舗については出店番号を記入。

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the venue floor plan. The box is currently blank, with no text or diagrams inside.

出店者（団体）名

食品取扱責任者氏名

TEL

1 出店について ※該当する番号に○等記載ください。

- ① 他の行事に、出店又は出店予定はない。
- ② 他の行事にも出店又は出店予定がある。 年間（ ）回

2 取扱い品目等

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法等 (行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	食
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	食

3 従事者名簿

氏名	検便の 有無	氏名	検便の 有無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無
	有・無		有・無

※千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合であって、当該営業許可証の写しを提出した出店者においては「4 設備概要」及び「5 調理場所の平面図」を省略することができる。

4 設備概要

販 売 場 所	屋外（雨除け 有・無）・ 屋内（場所： _____ ）		
主 な 調 理 場 所	屋外（雨除け 有・無）・ 屋内（場所： _____ ）		
冷 蔵 設 備	有 $\left[\begin{array}{l} \text{電気冷蔵庫・クーラーボックス} \\ \text{その他（ _____ ）} \end{array} \right]$ ・無	温度計	有 ・ 無
手 洗 い 設 備	有 $\left[\begin{array}{l} \text{水道・給水ポリタンク} \\ \text{その他（ _____ ）} \end{array} \right]$ ・無	消毒薬	有 ・ 無
食器の利用方法	使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用	使い捨て手袋使用	有 ・ 無
使 用 水	上水道 ・ 井戸水（ _____ 年 _____ 月 _____ 日 検査済）		
原材料の仕込場所 ※仕込みをする場合	施設名（ _____ ）所在地（ _____ ）		

5 出店時の調理場所の平面図

	※平面図には下記の衛生設備等を記入
	手洗い設備 $\left[\begin{array}{l} 1.給水タンク／蛇口 \\ 2.排水容器／シンク \\ 3.石けん \\ 4.消毒液 \end{array} \right]$ 5.器具洗浄設備 6.調理機器 7.冷蔵／温蔵設備 8.ゴミ箱

6 添付書類

営業許可書の写し（千葉県内一円で営業可能な簡易な飲食店営業等又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う場合に限る。）

