

イベント等で食品の提供を予定している皆様へ

イベント等において、不特定多数を対象としてテント等の簡易な施設を設け食品を提供する場合、原則として食品衛生法に基づく臨時の営業許可が必要です。



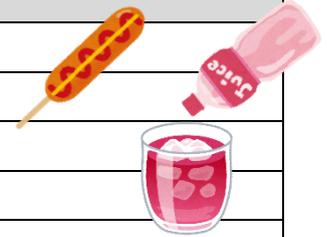
1 提供食品について

原則、「直前に加熱調理を行うことができるもの」「簡単な飲料の調製」のみ提供が可能です。

食中毒の危険性が高い食材、温度管理が必要な食材、過去に食中毒が発生しているメニュー等の取扱いに制限があります。

○簡易な施設で取り扱い可能な食品の例○

分類	メニュー
焼物・炒め物類	お好み焼、たこ焼、フランクフルト、焼そば、串焼
揚物類	唐揚げ、フライドポテト
煮物・汁物類	玉こんにゃく、もつ煮、おでん、豚汁、煮込みうどん
焼(揚)菓子	大判焼、たい焼、ベビーカステラ、揚げドーナツ
米飯・丼類	炊き込みご飯、おこわ、牛丼
その他	市販品の小分け(ソフトドリンク、酒、アイスクリーム等)、かき氷、押出式ソフトクリーム、コーヒー・茶(出店場所で淹れるもの)



※注意点※

- ・大量に水を要する麺類の調理や炊飯、食品の成型行為は、固定店舗と同等の設備が必要です。
- ・炊飯する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で炊飯し、保温器等で温度管理を徹底し保管する、または出店場所で無洗米とミネラルウォーターを使用して炊飯してください。
- ・簡易な施設内で、下処理や加熱後の食品のカット等行為は認められていませんので、包丁・まな板は使用しないでください。

2 食品取扱い上の注意

- ・加熱調理食品は、**中心部まで 75℃以上で1分間以上、十分に加熱**すること。
- ・下処理は、営業許可施設等の衛生的な場所で、原則、提供当日に行うこと。
- ・食材の保管は、冷蔵庫や保冷剤入りクーラーボックス等を準備し、庫内に温度計を設置し、温度管理を徹底すること。(※冷凍品の自然解凍は禁止です。)
- ・食品は、作り置きをせず、購入者には、その場で喫食し、持ち帰らないよう周知すること。
- ・衛生的な服装で調理や販売をすること。
- ・食器や器具類は、常に衛生的に保つこと。
- ・異物混入のないよう、十分に注意してください。
- ・調理従事者に体調不良(下痢、発熱、嘔吐等)がある場合、調理作業に従事させないでください。

食中毒予防の3原則+1

・食品・食材に細菌をつけないよう、**清潔**にしましょう。
・こまめな手洗いや器具の洗浄、消毒が大切です。

①つけない

・温度、水分、栄養が最適であれば細菌は増殖します。
・「**温度管理**」「**迅速な調理**」「**早めに食べる**こと」で細菌を増やさないようにしましょう。

②増やさない

・加熱調理は、食品の中心部まで**75℃以上で1分間以上**加熱しましょう。
・ノロウイルスの場合は、**85~90℃で90秒以上**を目安に加熱しましょう。

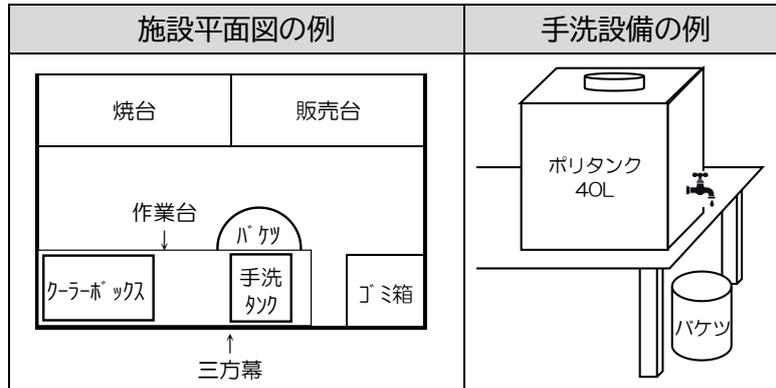
③やっつける

・細菌やウイルスを調理場に持ち込まないようにしましょう。

+持ち込まない

3 施設の基準について

- ・施設の場所や周囲は衛生的に保つこと。
- ・施設の側面及び背面は幕等により区画を設け、天井もテント等で覆われていること。
- ・調理行為は、施設内からはみ出さないこと。
- ・施設の区画内に、シンク又はポリタンク(40ℓ以上で蛇口付)等の手洗い設備を設置すること。
- ・排水は地面に直接流さないように、排水用のバケツ等を準備すること。
- ・ハンドソープ、ペーパータオル及び消毒液を準備し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ・水タンクには、飲用に適した水を十分に用意すること。
- ・汚水や食品の残渣等の廃棄物は、適切かつ衛生的に処理すること。



4 その他の遵守事項

(1)HACCPに沿った衛生管理

HACCPに沿った衛生管理が義務化され、露店営業を行う業者の方もHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります。実施した結果を記録し、保存しましょう。

(2)食品衛生責任者の設置

施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者(調理師、養成講習会修了者等)の設置が必要です。

5 次の要件を満たす場合、営業許可が不要となり、届出(営業届)となります。

イベント等の種類	(1)祭礼(例:神社における例大祭等) (2)季節的な行事(例:七夕まつり、花火大会、盆踊り、花見等) (3)教育目的を有する文化祭、運動会及び社会福祉施設が行う催事 (4)行政機関等が主催、後援する催事 ※主催者へ、後援等の有無について確認してください。
出店回数	年度内に2回まで
出店日数	1回のイベントが連続して3日以内

6 営業許可申請または営業届の手続きについて

提供予定のメニューについては、事前に保健所に相談してください。

また、開催日の10日位前までに手続きをしてください。

7 ホームページによる案内

右記のQRより参照ください。

(イベント主催向けの案内、申請様式のダウンロードなど)



<お問い合わせ先>

いわき市保健所

生活衛生課 食品衛生係

電話番号 0246-27-8593

FAX 番号 0246-27-8600