

6. 行事開催届を忘れずに

提出書類

- ・ 行事開催届（表裏に記入）
- ・ 平面図（各ブースの手洗い場やトイレなどが明記されたもの）
- ・ イベントのチラシやパンフレット、計画書など行事の概要がわかるもの

提出先

保土ヶ谷区役所 生活衛生課 食品衛生係
（窓口：本館3階31番）
電話 045-334-6361

行事開催のおおむね2週間前までに直接窓口へご提出をお願いします。

届出用紙は生活衛生課の窓口で配布の他、横浜市保健所ホームページからダウンロードできます。行事に関する詳細は「行事における食品提供の取扱指導要領」でご確認いただけます。生活衛生課の窓口へお気軽にご相談ください。



横浜市 行事開催届 検索

お問合せ先

保土ヶ谷土木事務所 045-331-4445（公園での地域行事に関するお問合せ）
保土ヶ谷消防署 045-342-0119（火気の取扱に関するお問合せ）

みんなで協力して安全・安心なイベントにしようね！



保存版 イベント主催者必読!!

なるほど!
これで安心!

地域行事での 食品衛生マニュアル



発行・お問合せ先

保土ヶ谷区役所 生活衛生課 食品衛生係（窓口：本館3階31番）
045-334-6361

発行日 2020年2月 イラスト提供・協力：佐藤響子・家富由莉

保土ヶ谷区

メニューを決める前に

みなさんは、どうやってメニューを決めますか？
「見栄えがする」「簡単につくれる」「味にこだわりたい」など
様々な意見がありそうですが、ちょっと待って！

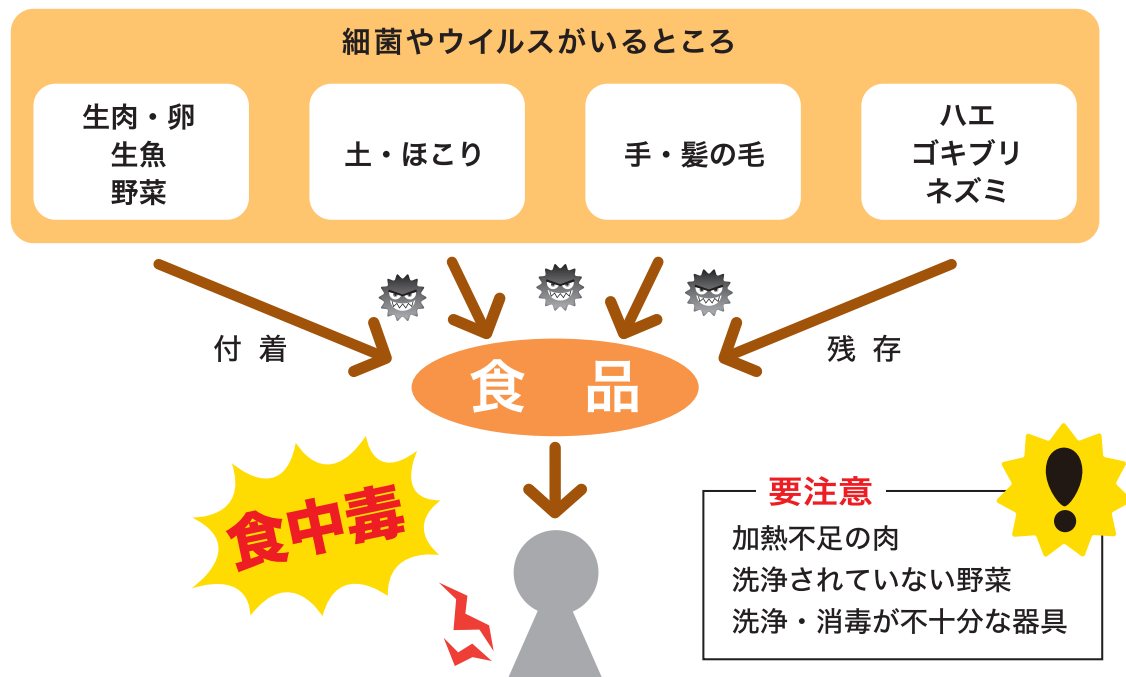
メニュー選びの前に、安全・安心につながる食中毒予防と
衛生について考えてみましょう。



1. 食中毒がおきる理由

食中毒はこうしておきる

細菌やウイルスが付着・残存した食品を食べて発生します



食中毒を防ぐポイント

つけない

細菌やウイルスを
調理ブースに
もちこまない

ふやさない

作り置きしない
その場で食べる
温度管理(冷蔵10℃以下)

やっつける

75℃1分以上
しっかり加熱

手洗いが大切

様々なものに触れる手は、
見た目はきれいでも、細菌や
ウイルスがついているかもしれ
ません。みなさんの手が
細菌やウイルスを運ばない
よう「石けん」でしっかり
泡立てて洗いましょう。



5. よくあるQ&A

《調理編》

Q1 なぜ家庭で作ったものを持ち込んではいけないのですか？

A1 行事で取扱うことができる食品は、「行事における食品提供の取扱指導要領」により決められています。原則、当日設備の整った公共施設（地域ケアプラザや自治会館など）の調理場で下処理し、開催場所で加熱調理したものとしているため、家庭で作ったものを持ち込むことはできません。各施設での下処理、調理は作りきれの範囲で行いましょう。

Q2 盛り付け用のトング、お玉、スプーンの交換頻度はどのくらいですか？

A2 汚れたり、作業を変えるごとに交換しましょう。また、出店場所の近くに水道又は蛇口付き給水タンクが設置されていることを確認しましょう。

Q3 冷凍品を解凍してから使います。テント内にそのまま置いて、解凍しながら使用していきたいです。

A3 解凍後も温度管理が必要なため、前日から冷蔵庫へ移して解凍するようにしましょう。

《メニュー選び編》

Q1 流しそうめんをやってみたいです。

A1 大勢の参加者で流れるそうめんをつかむので、参加人数が多いほど衛生管理が難しくなります。口に入れた箸で流れるそうめんをつかむことに抵抗のある方も多いと思われます。こうした状況をふまえ、実施にあたっては特に次の注意が必要です。

- ・タンク等のため水ではなく、水道から直接とれる水道水を使用する
- ・ホースを使用する場合、清潔なホースを使用し、そうめんを流す竹についても消毒しておく
- ・一度流した水やそうめんを再利用しない
- ・そうめんを流す人の手は洗浄・消毒し、参加者の健康状態にも留意する

Q2 牛乳を使用するメニューは問題ありますか？

A2 牛乳は劣化しやすく、保存基準（要冷蔵10℃以下）を守る冷蔵設備と温度計による温度管理が必要です。代替品で対応することを検討してください。

《販売編》

Q1 持ち帰りを希望するお客さんには、どうしたらいいですか？

A1 作りたてをその場で食べていただくことが食中毒予防の観点からも大切です。「その場でお召し上がりください」と行事のチラシに掲載するなど参加者への理解を促すご案内をお願いします。

Q2 アレルギーをもつお客さんへの配慮は必要ですか？

A2 食物アレルギーの方が多いため次の食材（表示義務のある食材：乳・小麦・そば・卵・落花生・えび・かに）については、使用の有無を確認し、聞かれたら答えられるようにしておきましょう。あらかじめ出店ブースに表示しておくのもおすすめです。

《その他》

Q1 冬でも食中毒の心配はありますか？

A1 冬も夏と同様多くの食中毒が発生しています。その多くがノロウイルスに感染している人がトイレの後に十分に手を洗わずに調理をし、食品にウイルスをつけてしまうことによるノロウイルス食中毒です。ノロウイルスに感染していても症状がでないこともあるので、手洗いがとても大切です。

4. いざ、実践

いよいよ出店の準備が整いました。あとはイベントを待つだけ…
その前にもう一度最終確認を！

スタートチェック表

を入れて活用しよう

衛生グッズの準備		従事者の衛生	
<input type="checkbox"/>	石けん・アルコール消毒液	<input type="checkbox"/>	体調不良者はいない
<input type="checkbox"/>	ウェットティッシュ	<input type="checkbox"/>	手に傷がある者はいない
<input type="checkbox"/>	ペーパータオル	<input type="checkbox"/>	アクセサリ・時計ははずした
<input type="checkbox"/>	使い捨て手袋	<input type="checkbox"/>	エプロン・三角巾・マスク等の着用
<input type="checkbox"/>	ごみ箱・ごみ袋	<input type="checkbox"/>	手拭きタオルを持っている
<input type="checkbox"/>	温度計（クーラーボックス用）	<input type="checkbox"/>	作業分担を決めた

衛生チェック表

食中毒予防を意識して作業しよう

スタート時	開催中	チェック項目	食中毒を防ぐポイント
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	原材料の保管 ・クーラーボックスの保冷剤は十分機能している （温度計で10℃以下になっていることを確認）（P1. 参照） ・冷凍品の解凍を常温で行っていない ・要冷蔵品を常温で保管していない ・調味料等にふたをしている	ふやさない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	仕込み（食材を切る）をブース内で行っていない	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	家庭で調理したものは持ち込んでいない	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調理器具は衛生的に保管し、使用前に洗浄・消毒している	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	手洗い・手指消毒のタイミングは徹底している ・食材に触れる前 ・トイレの後 ・お金をさわった後	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	使い捨て手袋は作業の切り替えごとに交換している	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	食品の加熱は十分にしている	やっつける
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	食品提供容器は清潔に扱っている	つけない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	作り置きをしていない	ふやさない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	お客さんへ自宅などに持ち帰りしないよう伝えている	ふやさない
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ごみはこまめに集積所へ運んでいる	つけない

2. 衛生面の安全を考えて準備しよう

衛生ってなんだろう？

病気を予防するために必要ことで、清潔であることです。
不衛生なもの、危険なものを食品に入れないように注意し、衛生を保つことが食中毒予防につながります。
異物混入を防ぐため、清掃や整理・整頓、目視点検をしっかりとしましょう。

■人に不快感を与える不衛生なもの

土・ほこり・ハエなどの虫・
髪の毛・つば・汗・アクセサリ・
たばこの灰・輪ゴム・ビニール片

■口の中を切る恐れがあるもの

石・プラスチック片・ホチキス針・
クリップ

チェックする場所・タイミング

- ①着衣・作業環境
- ②原材料 ③盛付け・提供



お手本にしたい出店ブース例



雨でも実施するときは、床面にブルーシートを敷いておくと簡単に水をふき取ることができ、衛生的に作業しやすくなります

袋や輪ゴムは目立つ色を選ぶと異物混入を防ぎやすくなります

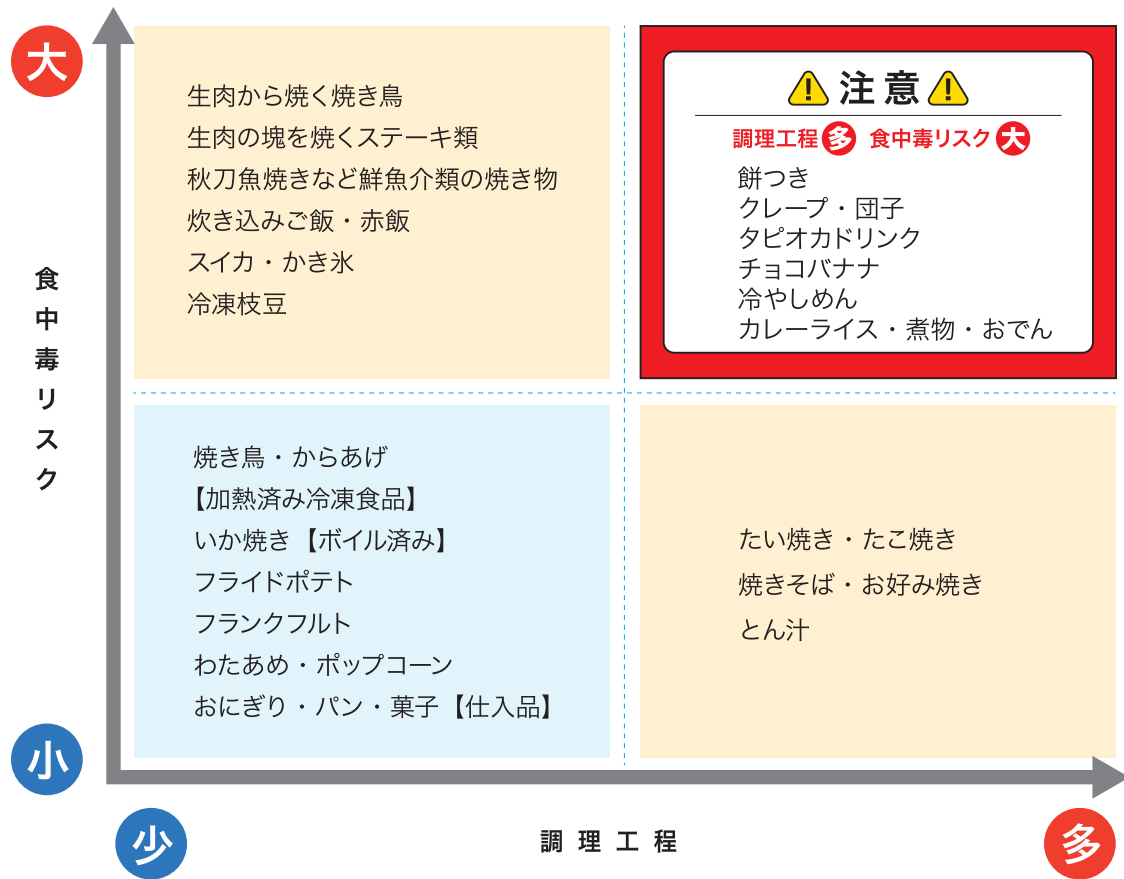
いたずら防止のためにテントに関係者以外は入れないようにしましょう

3. メニュー選びと注意ポイント

食中毒や衛生について理解できましたね。

リスクチャート早見表を見ながらメニューを考えてみましょう。

リスクチャート早見表 ~調理作業、食材、加熱の有無で食中毒リスクが変わる~



提供を控える 漬物類（浅漬け）・生搾りジュース・刺身
加熱工程がなく、かつ細菌やウイルスをつけないように扱うことが困難なため

営業許可が必要 マグロ等鮮魚・食肉・牛乳・ヨーグルト（乳類・発酵乳）
そのまま販売するには設備を整え、営業許可を取得しなければなりません

メニュー別注意ポイント が多いほど注意が必要

メニュー例	対策	特に注意するポイント
	杵、臼、手返し用の水桶などの器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム液による消毒を行う 手返し、成形などお餅に触れる人は限定し、使い捨ての手袋を着用する あんこなどは、調理済みの製品を使う	ノロウイルス流行期の冬場に行われ、食中毒事例があります。手返しや成形など素手で触れる工程が多いので、手を介してお餅にノロウイルスをつけてしまうことがないよう、特に注意が必要です。

メニュー例	対策	特に注意するポイント
	加熱済み冷凍食品など加工品を使う	焼き鳥・からあげ・フランクフルト・フライドポテト 生の肉は作業中に周りを汚しやすい。焼きムラができて、難しいです。（生肉を使用すると ） 加熱済みの加工品を使うと作業も簡単で食中毒のリスクは小さくなります。
	カット済みの野菜を使う 卵を使用する際は、その都度割る 要冷蔵の具材は保冷する	焼きそば・お好み焼き・たこ焼き 卵は割り置きすると食中毒菌が繁殖しやすくなります。使う分だけこまめに割るようにしましょう。
	提供まで 65℃以上で保温する カット済みの肉や野菜を使う	カレーライス・おでん・煮物 前日から加熱してしまうと、冷える過程で食中毒菌が増えることがあります。 前日作業は具材のカットまでとし、煮込み調理は当日から行いましょう。
	具材は市販の「炊き込みご飯の素」など加工品を使う 提供まで 65℃以上で保温する	炊き込みご飯・赤飯 具材の入ったごはんは傷みやすいので、持ち帰りせず、その場で食べてもらうよう呼びかけましょう。
	バナナの皮をむくときは、手袋を着用する チョコがべたついて周りが汚れやすいので作業台、器具、手をこまめに洗浄・消毒する	チョコバナナ チョコが溶ける温度では食中毒菌は死にません。チョコはつけても菌はつけないようにしましょう。
	解冻するだけで提供できるタピオカを使う	タピオカドリンク ゆでて水さらしする場合は器具や流し台、手を清潔にして、細心の注意が必要です。
	解冻するだけで提供できる団子を使う あんこやタレも調理済みの製品を使う	団子 トッピングでバリエーションは増えますが調理工程が複雑になり、菌をつけてしまいやすくなります。作業台、器具類、手はこまめに洗浄し、アルコールスプレー等を活用して作業しましょう。
	生地は卵を使わないミックス粉を使う（卵を使用する際は、その都度割る） 生クリームはホイップ済みの製品を使う フルーツは缶詰製品を使う	クレープ 要冷蔵品はしっかり冷やして扱いましょう。 卵は割り置きすると食中毒菌が繁殖しやすくなります。使う分だけこまめに割るようにしましょう。