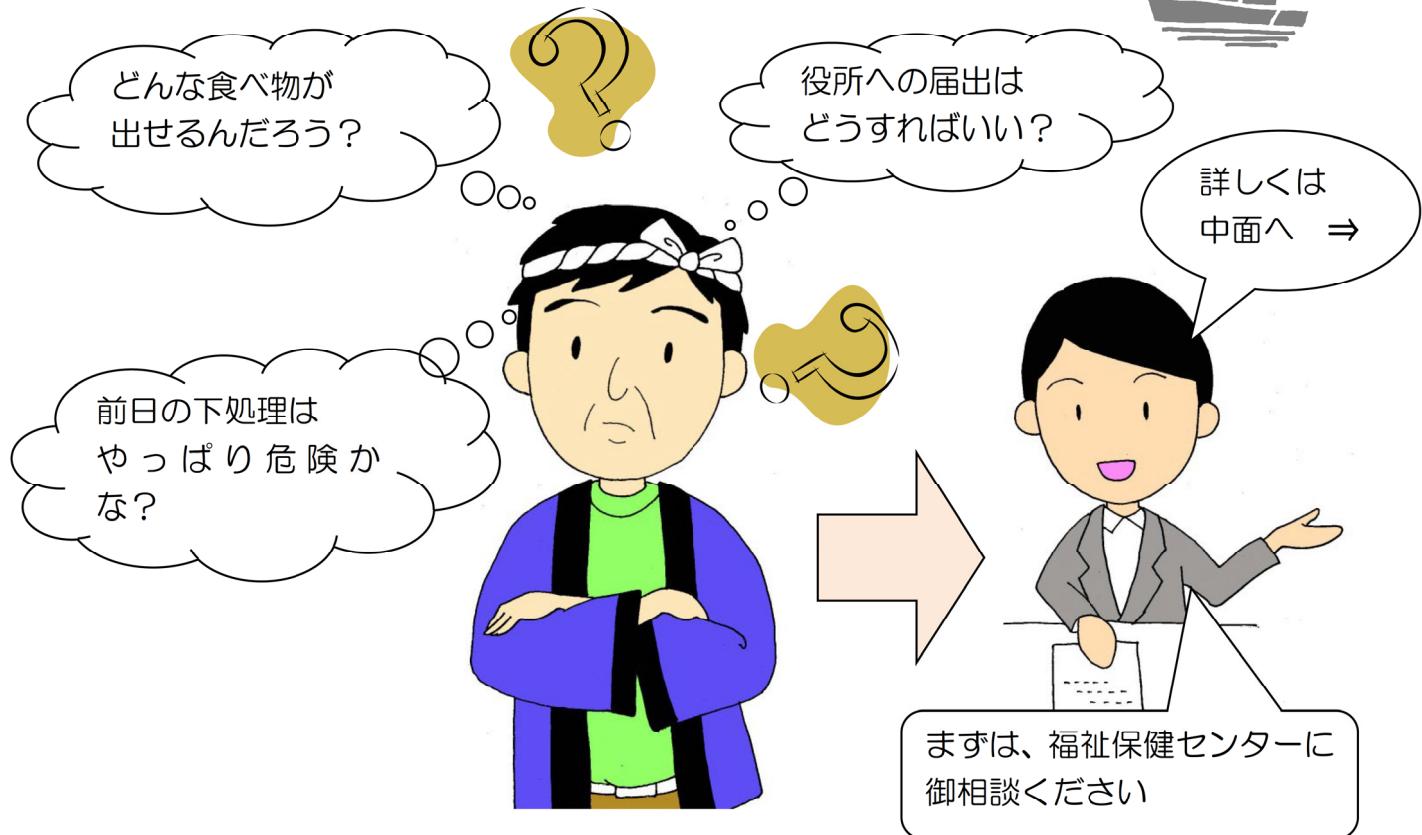


行事で食品を提供する皆様へ

お祭りや行事等の内容により、営業許可を取得せずに食品を提供できる場合があります。行事等で食品を提供する場合は、お早めに各区福祉保健センター生活衛生課へ相談ください。



お祭りや行事で食品提供の計画が出たら…

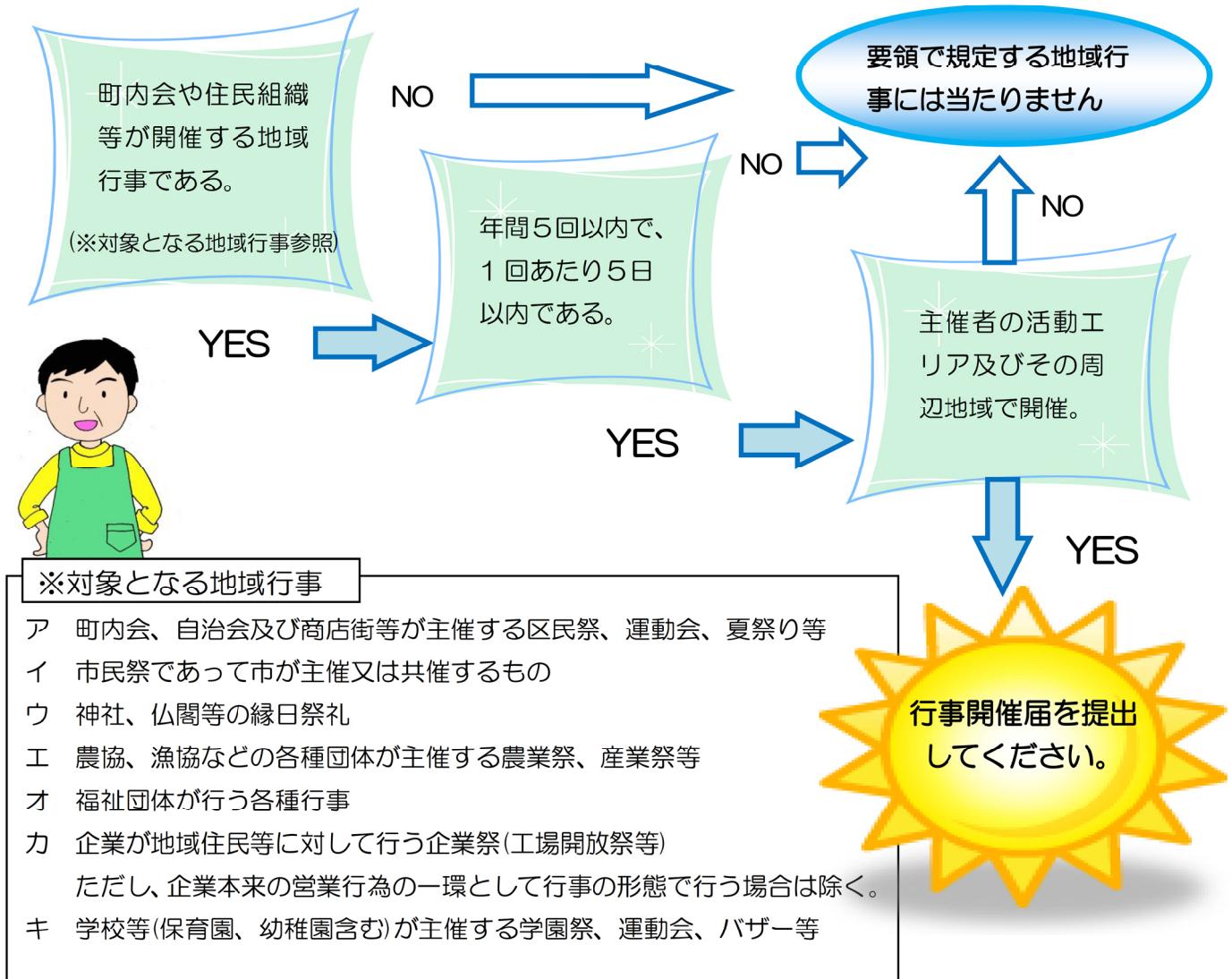


※開催する会場の所在地(区)を所轄する福祉保健センター生活衛生課までお届け・御相談ください。

窓口一覧 (平日 8:45~17:00)

| 窓口 | 所在地 | 電話番号 | 窓口 | 所在地 | 電話番号 |
|-------|----------------|----------|-----|---------------|----------|
| 鶴見区 | 鶴見区鶴見中央 3-20-1 | 510-1842 | 金沢区 | 金沢区泥亀 2-9-1 | 788-7871 |
| 神奈川区 | 神奈川区広台太田町 3-8 | 411-7141 | 港北区 | 港北区大豆戸町 26-1 | 540-2370 |
| 西区 | 西区中央 1-5-10 | 320-8442 | 緑区 | 緑区寺山町 118 | 930-2365 |
| 中区 | 中区日本大通 35 | 224-8337 | 青葉区 | 青葉区市ヶ尾町 31-4 | 978-2463 |
| 南区 | 南区浦舟町 2-33 | 341-1191 | 都筑区 | 都筑区茅ヶ崎中央 32-1 | 948-2356 |
| 港南区 | 港南区港南 4-2-10 | 847-8444 | 戸塚区 | 戸塚区戸塚町 16-17 | 866-8474 |
| 保土ヶ谷区 | 保土ヶ谷区川辺町 2-9 | 334-6361 | 栄区 | 栄区桂町 303-19 | 894-6967 |
| 旭区 | 旭区鶴ヶ峰 1-4-12 | 954-6166 | 泉区 | 泉区和泉中央北 5-1-1 | 800-2451 |
| 磯子区 | 磯子区磯子 3-5-1 | 750-2451 | 瀬谷区 | 瀬谷区ニッ橋町 190 | 367-5751 |

1 営業許可を取得せずに食品を提供できる行事



2 福祉保健センターへの手続き

福祉保健センターにご相談の上、「行事開催届」を2週間前までにご提出ください。

| | | |
|-------|--|--|
| 行事開催届 | 主催者、出店者、提供食品、調理方法などを記載します。 様式は窓口、または横浜市ホームページ「食の安全ヨコハマ WEB」より入手できます。 横浜市 食の安全 検索 | |
| 会場全体図 | 各ブースや手洗い場、トイレなどが明記されているもの。 | |
| 付近の地図 | 所在地付近の案内・目標等を記載したもの。 | |
| その他の | チラシ、パンフレット、計画書など、行事の概要が把握できる書類。 | |

3 提供する食品を決める前に

☆現地で加熱調理して、その場で飲食させる食品

事故防止のため、「現地で直前に加熱」して「その場で飲食する」食品を選びましょう。また、洗浄消毒した清潔な器具を使用し、中心部まで十分加熱して提供してください。



☆仕入品をそのまま販売・提供する食品（製造者による表示のあるもの）



仕入品の表示を確認し
保存温度を守りましょう

4 特に取り扱いに注意が必要な食品は？

☆加熱工程のない食品や生野菜・果物を使用する食品



5 提供を控える食品は？

☆食中毒の危険性が高い食品は提供しないでください。



6 よくある相談

Q. 下処理を会場や自宅で行って良いですか？

A. NO! 会場では加熱調理のみを行い、下処理は行事当日に屋内の清潔な場所で行いましょう。

自宅で作って
持ち込み禁止



Q. 使い捨て手袋があれば、手洗い設備がなくても良いですか？

A. NO! 手袋をつける前に手洗いをしないと、食品を汚染する可能性があります。給水タンクや水道を確保し、石けんや消毒液を使用して手洗いを十分に行いましょう。

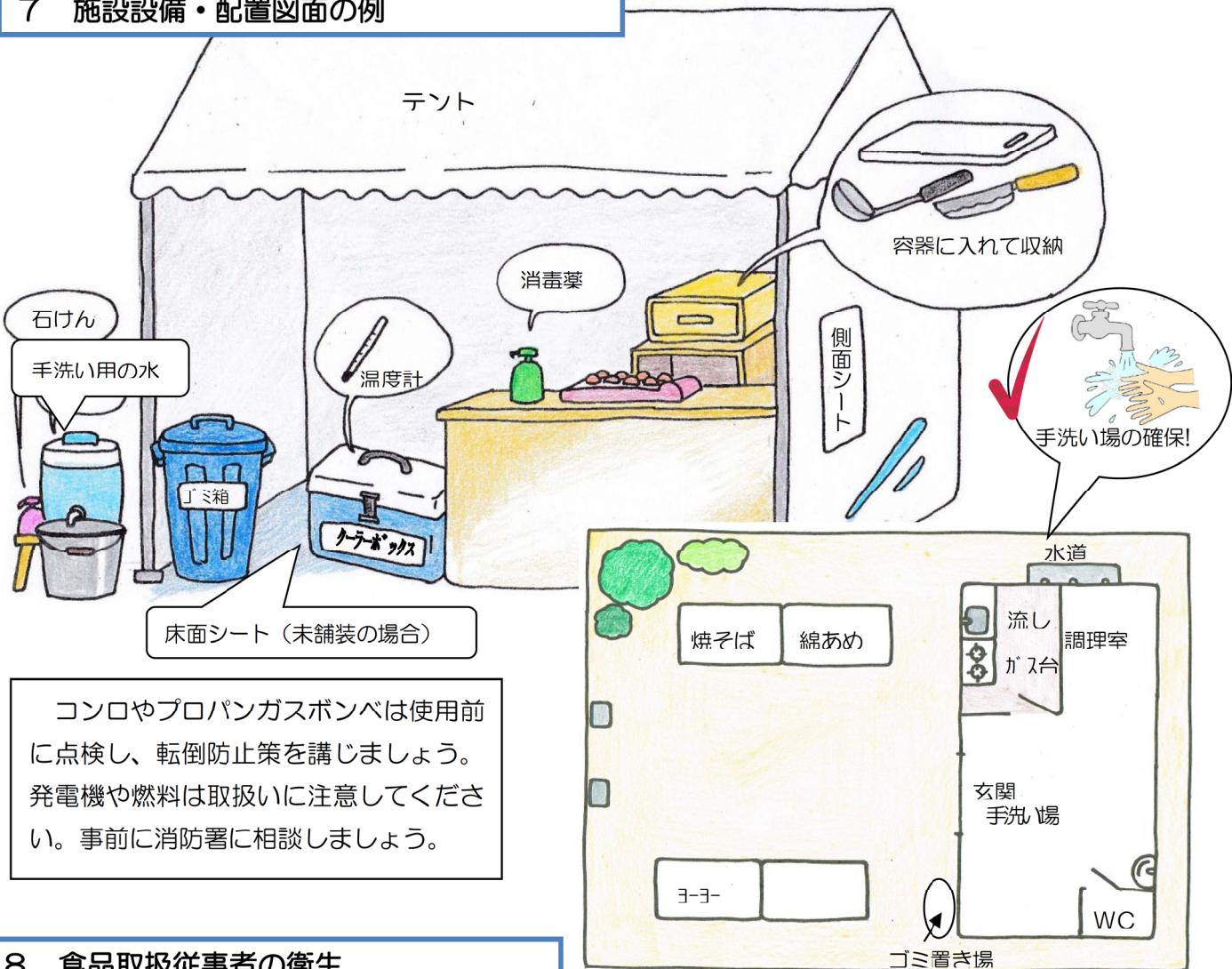
下処理は設備の
整った施設で



Q. クレープに生クリームや生の果物のトッピングは良いですか？

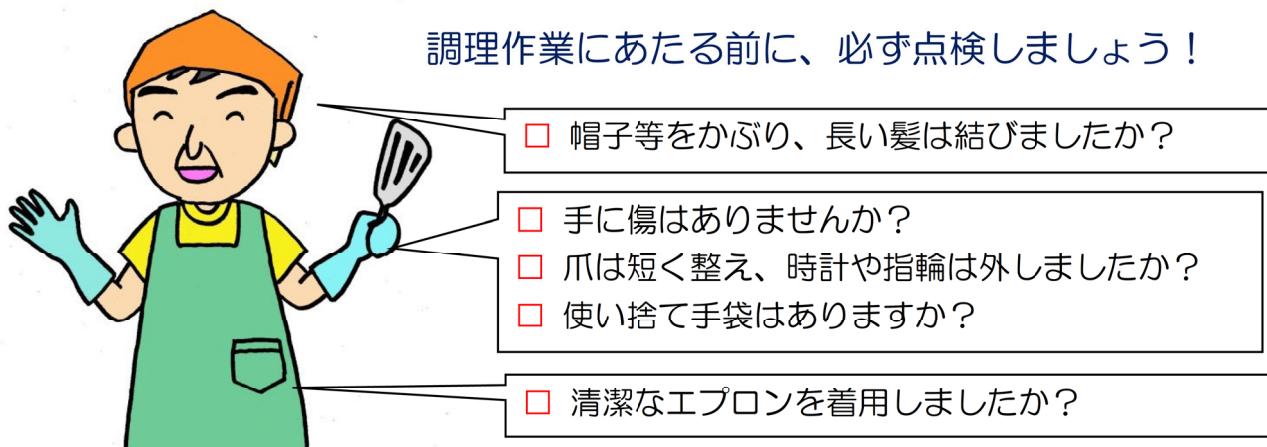
A. NO! 生クリームや生の果物はリスクの高い食品です。絞り袋入りの市販の生クリームや缶詰等の果物を使用してください。

7 施設設備・配置図面の例



8 食品取扱従事者の衛生

調理作業にあたる前に、必ず点検しましょう！



ご本人又はご家族におう吐・下痢等の胃腸炎症状はありませんか？

また、風邪のような症状はありませんか？

このような症状が1週間以内にあった方は食品に触れないようにしてください。

「行事開催届」の届出者は行事の主催者です。
主催者は提供食品を把握し、全ての出店者に
衛生管理を遵守させてください。

