

行事における食品提供の取扱指導要領

制定 平成 26 年 9 月 8 日健食品第 500 号（局長決裁）

1 趣旨

この要領は、地域において住民組織等が開催する行事（短期間で終了するものに限る。以下「地域行事」という。）において、食品の調理及び販売を行う場合に関する、公衆衛生の確保の観点からの指導事項を定めることにより、食中毒等事故発生防止を図るものとする。

2 営業許可の取扱い

地域行事であって、次の各号の要件を全て満たす行事における食品の調理及び販売（主催者が当該行事への出店を認めた者による場合に限る。）は、食品衛生法第 51 条に該当せず、同法第 52 条の許可を要しないものとして取り扱う。

(1) 対象行事が次のいずれかに該当すること。

ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等

イ 市民祭であって市が主催又は共催するもの

ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼

エ 農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等

オ 福祉団体が行う各種行事

カ 企業が地域住民等に対して行う企業祭（工場開放祭等）

ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。

キ 学校等（保育園、幼稚園含む）が主催する学園祭、運動会、バザー等

(2) 同一主催者又は同様形態の行事の開催が、おおむね年 5 回を超えないこと。また、1 回あたりの開催日数がおおむね 5 日間を超えないこと。

(3) 行事を主催する住民組織等の活動エリア及びその周辺地域で開催されるものであること。

(4) 行事を主催する住民組織等が、本要領に基づいた衛生管理を遵守することを誓約していること。

3 食品提供行為の報告について

前項の要件を満たす行事においては、主催者に行事開催届（第 1 号様式）をあらかじめ提出させ、食品提供行為の概要を届けるよう指導する。

4 取扱品目

地域行事における取扱品目は、おおむね次のものとする。

- (1) 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目（別表1）
- (2) 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目（別表2）

5 施設設備

施設設備は、次の事項を指標として指導すること。

- (1) 施設の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防げる材質（テント、シートを含む）で区画されていること。
- (2) 施設の設置場所がコンクリート等で舗装されておらず、土埃等からの汚染がある場合には、必要に応じて地面に板又はシート等を敷くこと。
- (3) 施設の付近には、手洗い設備として水道又は蛇口付給水タンクが備えられていること。また、排水は、既存の排水設備又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- (4) 手洗い設備にはせっけん及び消毒薬を備えること。
- (5) 保存基準の定めのある食品を取り扱う場合には、冷凍又は冷蔵設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。
- (6) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分な量を供給できること。
- (7) 飲食時に使用するコップ及び皿等は、リユース食器又は使い捨ての食器とし、清潔なものを使用すること。また、リユース食器を使用する場合は回収箱を設置し、使い捨ての食器を使用する場合はごみ箱等を設置し、適切に管理すること。さらに、行事の規模や参加予定人数等から、1日の食器類の使用量を予想し、必要な数を確保すること。
- (8) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

6 主催者等への衛生指導事項

(1) 主催者の遵守事項

ア 事前相談

行事内容について開催場所（地域）を所管する福祉保健センターへ事前に相談すること。

イ 開催の届出

おおむね開催の2週間前までに、開催場所（地域）を所管する福祉保健センターに行事開催届を提出すること。

ウ 食品取扱責任者の設置

出店者（出店団体）ごとに食品取扱責任者を設置すること。

エ 衛生教育の実施

全ての食品取扱責任者を対象に、事前に衛生教育を実施すること。各区福祉保健センター等は、主催者から相談を受けた場合は、衛生講習会の講師の派遣等を行うこと。

オ 食品取扱責任者名の掲示

食品取扱責任者名については、利用者が見やすい方法で各施設に掲示すること。

カ 衛生設備の場所の案内

催物会場内には、トイレ、手洗い設備、ごみ箱等に関する案内表示を十分に掲示し、会場内の衛生を確保すること。

(2) 食品取扱責任者及び食品取扱従事者の遵守事項

食品取扱責任者は食品取扱従事者に次の事項を遵守させ、各施設の衛生管理の徹底を図ること。

ア 施設で調理等を行う場合の留意点

(ア) 手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は調理等に從事しないこと。

(家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。)

(イ) 調理等に従事する者は、爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外すこと。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱うこと。

(ウ) 食品を取扱う前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。

(エ) 食品の下処理は、屋内の設備の整った調理場等（原則として自宅は含まない。）の清潔な場所で提供当日に行い、行事会場では行わないこと。また、使用時まで適正な温度管理を行うとともに有蓋の容器で衛生的に保管すること。

(オ) 加熱調理を行う食品は、中心部まで十分火を通すこと。

(カ) 行事会場でめん類の水さらしを行う場合はため水を使用しないこと。

(キ) 食品の盛り付けは使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用すること。

(ク) 調理器具は洗浄・消毒済のものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。

(ケ) 調理後の食品は速やかに客に提供し、その場で食べることを原則とすること（原則として持ち帰りは認めない。）。

(コ) 調理した食品については、翌日への持越しを行わないこと。

イ 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する場合の留意点

(ア) 保存方法が表示されている食品についてはこれを遵守すること。また、その他の食品についても、食品の特性に応じて適正に保管すること。

(イ) 適正な温度管理が必要な食品を客が持ち帰る場合には、できるだけ速やかに持ち帰るよう店頭に掲示するとともに、その旨を客に呼びかけること。

7 食品に対するいたずらや毒物混入の発生防止

食品取扱責任者は、異物・毒物混入などの防止を従事者に周知するとともに、調理の作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を配置し、いたずらや異物の混入等を防止すること。

【別表1】 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目

分類	取扱いの要件	例示
煮物類	・事前に調理場等の清潔な場所（以下、調理場等という）で下処理した食材を、現地で煮込んだもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁等
焼物類	・事前に調理場等で下処理した食材を、現地で焼いたもの。 ・焼とり（鶏肉以外を含む）は、事前に下ゆでなど加熱したもので、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。 ・焼肉類にあつては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。	焼とり、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼きょうざ、焼魚等
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に調理場等で下処理した食材を、現地で茹でるか、蒸したもの。	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物類	・事前に調理場等で下処理した食材を、現地で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト等
お好み焼類	・現地で水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場等で下処理した食材を、現地で混ぜ合わせて焼いたもの。 ・ピザ類にあつては、市販品又は調理場等で製造したピザ生地事前に細切した具を、現地でのせて焼いたもの。	たこ焼、お好み焼等
めん類（焼そば類等）	・事前に調理場等で下処理した食材とめん類を現地で焼いたもの。	焼きそば、焼ビーフン、チャプチェ等
めん類（うどん）	《めん》	

<p>ん、そば、ラーメンなど)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。 ・当日に茹で、当日調整した汁をかけるものとする（ため水による水さらしは行わないこと）。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>《かけ汁》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調整は当日行うこと（前日調整は不可）。 <p>《具材》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販品又は、事前に調理場等で下処理した食材を、現地で加熱調理したものとする。 	
<p>スパゲッティ（パスタ）</p>	<p>《パスタ》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。 <p>《パスタソース》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市販品又は、事前に調理場等で下処理した食材を現地で煮込んだもの。 	
<p>ドッグ・ハンバーガー類</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・パンに市販品又は事前に調理場等で下処理、成型した具材等を、現地で加熱し、はさんだもの。 	<p>ホットドッグ、ハンバーガー等</p>
<p>ごはん類</p>	<p>《ごはん》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。炊飯する場合は、炊飯後摂氏 65 度以上に保温すること。 <p>《具材》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・具材は、市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を、現地で加熱調理すること。 	<p>カレー、牛丼等</p>
<p>レトルト食品、無菌包装米飯</p>	<p>現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。</p>	
<p>喫茶・酒類</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を用いて、現地で小分け、希釈、混合、調味、 	<p>ところてん、かき氷、コーヒー、紅茶、清涼飲料</p>

	<p>加熱するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かき氷に使用する氷は市販品に限る。 ・ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること。 ・その他食品の特性に応じた調理を行うこと。 	水、甘酒、しるこ、日本酒、ビール、焼酎等
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ソフトクリームの提供は、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る）の機械を用いること。 ・機械・器具等は衛生的に保つこと。 	
菓子類	<ul style="list-style-type: none"> ・生地を使用する場合は現地で小麦粉等を混ぜ合わせる。 ・食材は市販品又は調理場等で下処理したものを、現地で加熱調理したものとする。 ・その他食品の特性に応じた調理をすること。 ・あんこはできる限り市販品を使用すること。 	洋生菓子、和生菓子等の、現地で最終加熱を伴わないものを除く

【餅つきの取扱いについて】

餅つきは、最終的に加熱されてから喫食されるまでの間に、手返しや成型など、素手で触れる工程も多く、実際にノロウイルスによる食中毒も発生しており、危害性の高い食品の一つと考えられる。しかしながら、日本の伝統的な食文化の一つとして、古くからさまざまな行事で実施されているため、食中毒防止の観点から、より厳格な衛生管理を行う必要がある。このため、地域行事の主催者には次の事項を守らせ、自らの責任において衛生管理を適切に行うよう十分に指導すること。

餅つきを行う際の衛生管理事項	
器具類の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。
従事者の衛生管理	<p><共通></p> <ul style="list-style-type: none"> ・手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は従事しないこと。（家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。） ・爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外すこと。また、

	<p>清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱うこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品を取扱う前、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。 <p><手返し、成形に従事する人></p> <ul style="list-style-type: none"> ・従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用すること。
餅つき作業中の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・手返し用の温湯はこまめに交換すること。
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・あんこやきな粉などは、清潔な調理場で仕込んだものを使用すること（できる限り市販品を使用すること。）。
食べる際の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・その場で食べるようにし、持ち帰らない。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園や幼稚園などの餅つき大会では、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちが参加してついた餅は鏡餅などに使用し、食べる餅は別に用意するなど衛生管理に工夫すること。

【別表2】 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目

分類	取扱いの要件	
食品販売	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法の販売業の許可が不要な食品で、法令等により保存基準が定められていない食品（野菜・果実以外は、容器包装に入れられた市販品を未開封のまま販売することに限る。） ・原則洋生菓子を除く。 ・適正な表示がされているもの。 	弁当、そうざい、菓子、魚介類加工品、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰等

附 則

(施行期日)

- 1 この要領は、平成 26 年 9 月 19 日から施行する。
(臨時的特設施設による食品提供行為の取扱指導要領の廃止)
- 2 臨時的特設施設による食品提供行為の取扱指導要領（平成 9 年 10 月 1 日衛食品第 411 号）は、廃止する。
(横浜市食品衛生関係事務取扱要領の一部改正)
- 3 横浜市食品衛生関係事務取扱要領（平成 9 年 10 月 1 日衛食品第 410 号）の一部を次のように改正する。
第 5 項を削り、第 6 項を第 5 項とし、第 7 項から第 12 項までを 1 項ずつ繰り上げる。