

# イベント等における食品提供施設の取扱要綱

## 1 目的

この要綱は、イベント等において、季節又は臨時的に簡易な施設を設けて食品の調理、製造、販売等により不特定若しくは多数の者を対象に食品を提供する場合の施設及び食品の取扱い等に適正な規制を行うことにより、飲食に起因する危害の発生を未然に防止することを目的とする。

## 2 用語の定義

この要綱において、用語の定義は次に定めるところによる。

- (1) 「イベント等」とは、産業祭、商工祭、農業祭、祭礼、大学・高校等における学園祭、幼稚園・小中学校等における運動会、町内会・企業等におけるレクリエーション行事（運動会、文化祭、盆踊り等）等をいう。
- (2) 「許可対象施設」とは、食品衛生法（昭和 22 法律第 233 号。以下「法」という。）又は茨城県食品衛生条例（昭和 40 年茨城県条例第 41 号。以下「条例」という。）に基づき保健所長の許可を受けるべき施設をいう。
- (3) 「届出施設」とは、イベント等において、食品を提供する施設で、法第 52 条に基づく営業許可を要しないものをいう。
- (4) 「公共施設の調理室等」とは、公民館、市民センター、学校等の調理室等をいう。
- (5) 「仕込み」とは、食品の洗浄、細切等の行為をいう。
- (6) 「調理等」とは、製造、加工及び調理をいう。

## 3 許可対象施設又は届出施設

- (1) イベント等において、簡易な施設を設けて不特定若しくは多数の者を対象にして食品の提供を行う場合にあつては、許可対象施設として扱うものとする。
- (2) 許可対象施設において認められる主な営業許可業種は以下のとおりとする。

### ア 法に基づく許可対象業種

飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業（容器包装食品に限る。）、魚介類販売業 等

### イ 条例に基づく許可対象業種

そうざい・弁当類販売業等

- (3) (1)に関わらず以下の①から④のいずれかに該当するものは、届出施設として取扱うものとする。
  - ① 町内会等の住民団体、学校及び企業が主催する催事において、主催者がその関係者等に食品を提供する場合
  - ② 営業許可を必要としない食品の販売
  - ③ 試食・試飲並びに販売以外の食品の授与等の無料での提供
  - ④ 営利を目的とせず、公益を目的とした食品の調理・販売・授与  
ただし、①、③、④については、反復性が低い出店のものとする。

## 4 営業許可申請等の手続き

- (1) 許可対象施設と判断される場合にあつては、食品営業許可申請書を、届出施設と判断さ

れる場合にあつては、様式1「イベント等における食品提供施設開設届」（以下「開設届」という。）を所管する保健所長あて提出させることとする。

なお、開設届の受理に際しては、届出者等に対し、食品衛生上必要な事項の指導を行うとともに、食品の取扱いに従事する者等に注意事項を周知するよう指示することとする。

(2) イベント等毎における営業許可の有効期間は、原則、イベント等期間のみとする。

#### 5 許可対象施設又は届出施設（以下「出店施設」という。）において取扱うことのできる食品

(1) 販売の用に供する食品は、原則、法又は条例に基づき保健所長の許可を受けた施設において製造又は加工されたものであり、かつ、容器包装及び食品表示法等に定める表示基準を満たした食品に限ること。

(2) 調理等を行い、提供できる食品は、原則として、別表「出店施設において調理等できる食品」に掲げる食品とし、かつ、次の条件を満たすものであること。

① イベント会場で喫食される食品であること。

② 原則として提供直前に中心まで十分に加熱された食品であること。

なお、別表以外の食品であっても、十分な衛生管理ができることを保健所長が認めた場合は、取扱うことができるものとする。

(3) 届出施設においては、一施設あたり取扱うことのできる食品は一品目に限るものとする。ただし、食品衛生上、取扱いについて支障がないと保健所長が認めた場合はこの限りではない。

#### 6 食品等の取扱いについて

(1) 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。

(2) 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあつては、既存の許可施設又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。

(3) 仕込みも含めて、前日の調理等は行わないこと。

(4) そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は認めない。

(5) 温度計等を用い、温度管理に十分注意すること。

(6) 容器包装食品を販売する場合にあつては、食品表示法等に定める表示基準を満たしたものであること。

(7) 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

#### 7 食品取扱施設設備等

(1) 出店施設は、不潔な場所でないこと。

(2) 出店施設には、上部を覆い、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ三方幕等で一定の区画等を設けること。ただし、屋内の場合はこの限りではない。

(3) 手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

(4) 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じて温度計を設置すること。

(5) 調理等が伴う場合は、出店施設内に専用の調理器具等の洗浄消毒設備等を有すること。

ただし、出店施設近くに利用可能な洗浄消毒設備を有し、衛生確保が可能と判断できる場

合はこの限りではない。

- (6) 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- (7) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。

また、給水容器を使用する場合にあつては、容量 18 リットル以上であり、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。

- (8) 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

## 8 食品の取扱いに従事する者（以下「食品取扱者」という。）等の遵守事項

- (1) 出店施設における食品の取扱いに係る衛生管理全般について、責任を持つ者として、施設ごとに食品取扱責任者を設置するものとする。
- (2) 食品取扱責任者は、食品取扱者の健康管理に留意すること。
- (3) 食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良（下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐）や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。
- (4) 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- (5) 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- (6) 清潔な衣服、帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。
- (7) 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。
- (8) 営業許可施設の食品取扱者については、1 年以内に保菌検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、検便検査を実施することが望ましいこと。  
ただし、容器包装された食品のみを取扱う者及び野菜・果物を販売する者については、保菌検査を要しないこと。

### 附 則（平成 25 年 3 月 29 日生衛第 1834 号）

この要綱は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する

### 附 則（平成 30 年 3 月 20 日生衛第 1880 号）

この要綱は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する

## 出店施設において調理等できる食品

分 類	食 品 名
ご 飯 類	カレーライス, 牛丼 等
煮 物 類	おでん, 豚汁, けんちん汁, こんにゃく煮 等
焼 物 類	焼鳥, いか焼, 焼とうもろこし, フランクフルト, 焼貝, 焼魚 等
お好み焼き類	お好み焼, たこ焼 等
茹物・蒸物類	じゃがバター, シュウマイ 等
め ん 類	焼そば, うどん, そば, ラーメン 等
揚 物 類	フライドポテト, 揚げもち, 唐揚げ 等
焼 菓 子 類	今川焼類, 焼だんご類, 焼もち, どら焼き 等
揚 菓 子 類	ドーナツ, 大学芋 等
まんじゅう類	焼きまんじゅう, 蒸しまんじゅう 等
ア メ 菓 子 類	べっこう飴, 果実飴, カルメ焼 等
喫 茶 類	かき氷, 甘酒, コーヒー, 清涼飲料水, ディッシャーアイスクリーム類 等
も ち 類	お雑煮, おしるこ 等
酒	ビール, 日本酒, 焼酎, 梅酒 等