

住民祭などのお祭りで、食品を不特定多数の人に提供する皆様へ

お祭りなどの行事で食品を提供する場合には、行事の主催者が「行事開催届」と「臨時出店届」を2部ずつ保健所へ提出する必要があります。取扱いには以下のような設備が必要です。



出店するには以下のような要件があります

出店できる行事・日数

- ・市町村等が関与する公共的な目的を有する行事への出店であること
- ・出店日数は原則1年に5日以下

飲食店行為で取り扱うことができる食品

- ・食品の例示は裏面を参照
- ・1つの施設で提供できる食品は1品目のみ
- ・ところてん、かき氷等一部を除き、提供直前に加熱すること
- ・**なお、生もの、牛乳及び生クリーム（原材料として加熱処理する場合は除く）、麺類を茹でるなど大量の水を使用する食品は取り扱えません**

食材の仕込・調理

- ・食材の洗浄・細切等は営業許可のある施設等で行うこと
- ・焼肉類は事前に一口サイズに加工したものを使い、十分に加熱すること
- ・当日に施設内で調理したものを提供し、作り置きはしないこと
- ・食材は適切な温度で保管すること
- ・当日体調不良のある場合は調理しないこと、手に傷のある場合は手袋を着用すること
- ・トイレ後や肉や魚に触れた後等、適切なタイミングに石鹸での手洗い・消毒をすること



食料品販売行為

- ・容器包装に入れられた表示のある食品であること
ただし食肉、生鮮魚介類、食肉製品、豆腐等、法律で保存温度が決められている食品は販売できません

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあつては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・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もの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品