

# 行事における食品の提供について

通常、食品を調理して提供する際は、営業許可の取得が必要となりますが、寺社の縁日祭礼や町内会の夏祭り等の特定の行事については、営業許可の取得が不要となります。

ただし、最寄りの区役所保健福祉センター衛生課へ事前相談や開催の届出を行ってください。

また、仮設店舗は固定店舗に比べ、施設・設備が不十分であったり、食品の衛生的な取扱いが難しくなるため、取り扱う食品によっては、提供を控えることが望ましいとの指導をすることもあります。

食品の取扱いは自らの責任において十分な注意をお願いいたします。

## 食中毒予防の3原則

### 「つけない」

(清潔・清掃)

- 設備・調理器具は清潔に！
- しっかり手洗いを！
- 調理器具は用途別に！

### 「ふやさない」

(冷蔵・冷凍)

- 調理加工は迅速に！
- 作り置きはしない！
- 適切な保存！
- 早く食べてもらう！

### 「やっつける」

(加熱・殺菌)

- 正しい殺菌！
- 中心部85～90℃以上、90秒以上加熱！

行事における食品の調理等に関する指導要領や届出に関する様式の記載例等につきましては、以下のアドレスに掲載しているので参考にしてください。

<http://www.city.kawasaki.jp/jigyou/category/76-4-11-0-0-0-0-0-0-0.html>

## 出店行事の範囲

営業許可を取得せず食品を提供できる行事は、次の全てに該当する場合です。

- 開催される行事が営利を目的としないこと。
  - 開催される行事が次のいずれかに該当すること。
    - 市が主催又は共催する市民祭、区民祭、花火大会、産業祭り等
    - 寺社の縁日祭礼等
    - 町内会、自治会、婦人会、子供会、商店会等の住民組織が主催する運動会、祭り、バザー等
    - 福祉団体、農業協同組合、生活協同組合、労働組合等の各種団体が主催する各種行事、農業祭り等
    - 企業が地域に貢献するため開催する納涼会、運動会、バザー等
    - 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等
- ＜学校、幼稚園等が行う行事で、その行事が限られた集団のみで行われるものに

については、届出は不要です。>

- 同一主催者又は同様形態の行事の開催が、おおむね年4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。
- 主催者の活動地域及びその周辺地域で開催されるものであること。
- 主催者は、本要領に基づいた衛生管理を遵守すること。

### 保健福祉センターへの届出

事前に各区役所保健福祉センター衛生課にご相談のうえ、行事の主催者が、「行事開催届」を提出してください。

#### 【提出書類】

- 行事開催届
- 出店店舗の配置図
- 所在地付近の地図
- 出店概要書
- 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類

窓口一覧（平日 8：30～12：00 13：00～17：00）

窓口	所在地	電話番号
川崎区	川崎区東田町8番地	044-201-3221
幸区	幸区戸手本町1-11-1	044-556-6683
中原区	中原区小杉町3-245	044-744-3273
高津区	高津区下作延2-8-1	044-861-3323
宮前区	宮前区宮前平2-20-5	044-856-3272
多摩区	多摩区登戸1775-1	044-935-3308
麻生区	麻生区万福寺1-5-1	044-965-5164

### 提供する食品について

#### 【現地で加熱調理して、その場で飲食させる食品】

- 現地で加熱してその場で飲食できる食品を選びましょう。

【例】  おでん  焼とり  焼きそば 豚汁、たこ焼等

#### 【食品営業施設等から仕入れた食品をそのまま販売する食品】

- 適正な食品表示がされていることを確認してください。
- 表示された保存方法に基づき、適正な温度管理を行ってください。

例：弁当、そうざい、菓子等

※ 乳類、魚介類、食肉類、発酵乳の販売には許可が必要です。



★取扱いに特に注意が必要な食品★

● 加熱工程のない食品

【例】かき氷・生ビール：手洗遵守・手袋着用

● 生野菜や果物を使用する食品

生野菜や果物の使用は加熱工程がないため控えることが望ましいですが、使用する場合は、次の点を遵守し、取扱いに特段の注意を払うことが必要です。

【調理器具等について】

調理器具等は十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。

【作業従事者について】

作業前や作業中にも適宜、せっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒薬で消毒を行い、使い捨て手袋を着用する等、衛生管理を徹底してください。

【食品の取扱いについて】

- ・ めん類等への野菜のトッピング、ハンバーガー等への生野菜の使用、クレープ等への果物の使用

① 市販のカット済み野菜や缶詰の使用

② 流水で十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）を用い200mg/L 溶液で5分間又は100mg/L 溶液で10分間殺菌し、さらに流水で十分に洗浄した野菜や果物をカットして使用

③ 使用する野菜や果物を冷蔵庫内で保管する等、温度管理の徹底

★ 野菜や果物の洗浄・殺菌は、提供当日に屋内の設備の整った調理場等の清潔な場所で食品衛生の知識を有している人が行うようにしてください。

● 餅つき

餅つきは食中毒のリスクがあるため、実施する場合は次の点に注意し実施してください。

【調理器具等について】

調理器具等は十分に洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。

【作業従事者について】

手指に切り傷のある人、体調の悪い人は従事しないことや、作業前や作業中にも適宜、せっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒薬で消毒を行い、使い捨て手袋を着用する等、衛生管理を徹底してください。

また、手返しや成型に従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用してください。

【ついた餅の取扱いについて】

① 手洗いの徹底や健康チェックが難しい場合は、ついた餅は鏡餅等展示用に使用し、食べる餅は市販品を用意する等の工夫をしてください。

② ついた餅を食べる場合は、加熱調理することで、食中毒のリスクを低くすることができます。

③ ついた餅をそのまま食べる場合は、加熱工程がないため食中毒のリスクが

高くなることから、十分に衛生管理を行ってください。

また、大根おろしを使用して「からみもち」として提供する場合は、市販の大根おろしを使用することが望ましいですが、大根を使用し、すりおろす場合は、大根を流水で十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）を用い200mg/L 溶液で5分間又は100mg/L 溶液で10分間殺菌し、さらに流水で十分に洗浄した大根を使用してください。

大根おろしは、冷蔵庫内に保管する等、温度管理を徹底してください。

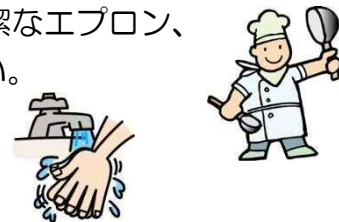
★ 大根の洗浄・殺菌は、提供当日に屋内の設備の整った調理場等の清潔な場所で食品衛生の知識を有している人が行うようにしてください。

### 食品等の衛生的な取扱いについて

- 下処理は、提供当日に屋内の設備の整った調理場等の清潔な場所で行ってください。
- 下処理した食材は、温度計等を用いて適正な温度で保管してください。
- 加熱調理を行う食品は、中心部まで十分に火を通してから提供してください。
- 食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用してください。
- 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・消毒を行ってください。
- 調理後の食品は、その場で食べるよう案内してください。
- 調理した食品は、翌日へ持越さないでください。
- 大量の作り置きは控え、食品を長時間常温保管しないようにしてください。

### 従事者の衛生管理について

- 体調の悪い人、手指に外傷のある人は、調理に従事しないようにしてください。
- 従事者は、爪を短くし、時計、指輪等を外し、清潔なエプロン、マスク、帽子、使い捨て手袋などを着用してください。
- 作業前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等は、必ず手を洗い、消毒薬で消毒してください。



### 食品の安全確保について

- 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てください。
- 調理・加工、販売等を行った食品が原因で健康被害が発生した場合や、健康被害が発生する可能性のある苦情（異味・異臭・異物混入等）を受けた場合は、直ちに開催場所を所管する区役所保健福祉センター衛生課に報告してください。

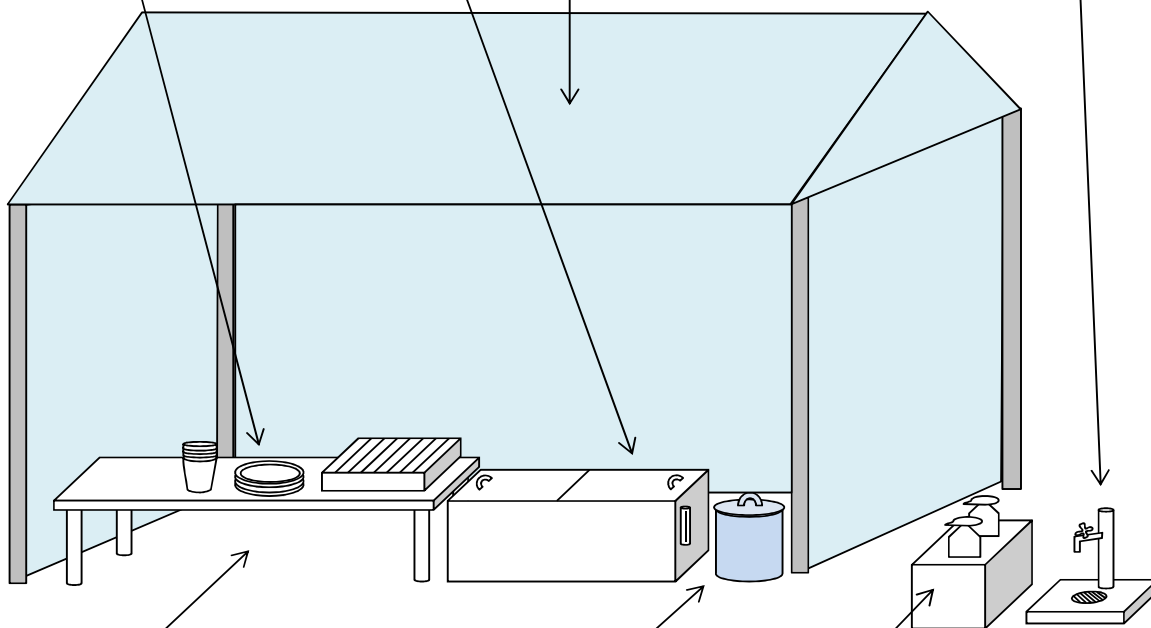
## 仮設店舗設備について

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ましょう。

仮設店舗の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防ぐことのできるテント、シート等で区画しましょう。

飲食時に使用するカップ、皿等の食器は、可能な限り使い捨てとし、清潔なものを使用しましょう。

使用水は、飲用に適する水であって、十分な量を供給できるようにしましょう。



仮設店舗の設置場所が、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、シート等を敷きましょう。

手洗設備には、せっけん及び消毒薬を備えましょう。

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ましょう。

手洗設備として水道又は蛇口付給水タンクを備えましょう。また、排水は、排水設備又は排水タンクで衛生的に処理しましょう。

第1号様式

平成〇〇年△月□□日

川崎市保健所長 様

行事開催届（記載例）

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

なお、食品提供にあたっては、保健所長の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等防止対策に努めます。

主催者	団体名	■■■ 1丁目町内会
	代表者名	会長 川崎 太郎
	住所	川崎市〇〇区△△1-2-3
連絡先	自宅・事務所等	044-〇〇〇-△△△△
	携帯電話等（緊急連絡先）	090-〇〇〇〇-△△△△
行事	開催場所 住所・名称	川崎市〇〇区△△1-5-6 ■■■ 1丁目公園
	行事の名称	■■■ 1丁目町内会夏祭り
	開催日時	平成〇〇年△月□□日（土）～△月□□日（土） 18時00分 20時30分 雨天（決行・順延・その他（ ））
概要	行事の種類	ア 市が主催又は共催する市民祭、区民祭、花火大会、産業祭り等 イ 寺社の縁日祭礼等 ウ 町内会、自治会、婦人会、子供会、商店会等の住民組織が主催する運動会、祭り、バザー等 エ 福祉団体、農業協同組合、生活協同組合、労働組合等の各種団体が主催する各種行事、農業祭り等 オ 企業が地域に貢献するため開催する納涼会、運動会、バザー等 カ 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等
要	ア～カのうち、当てはまるものに○をしてください。	

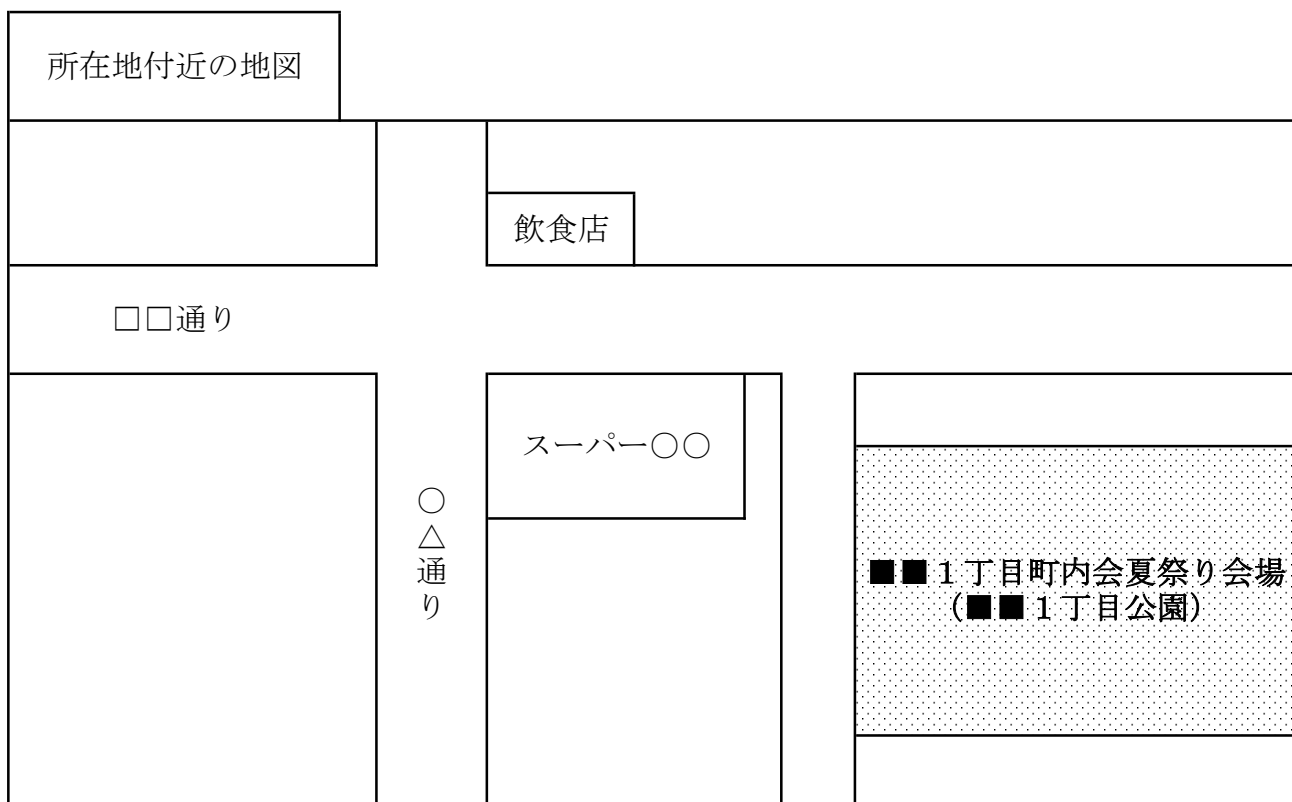
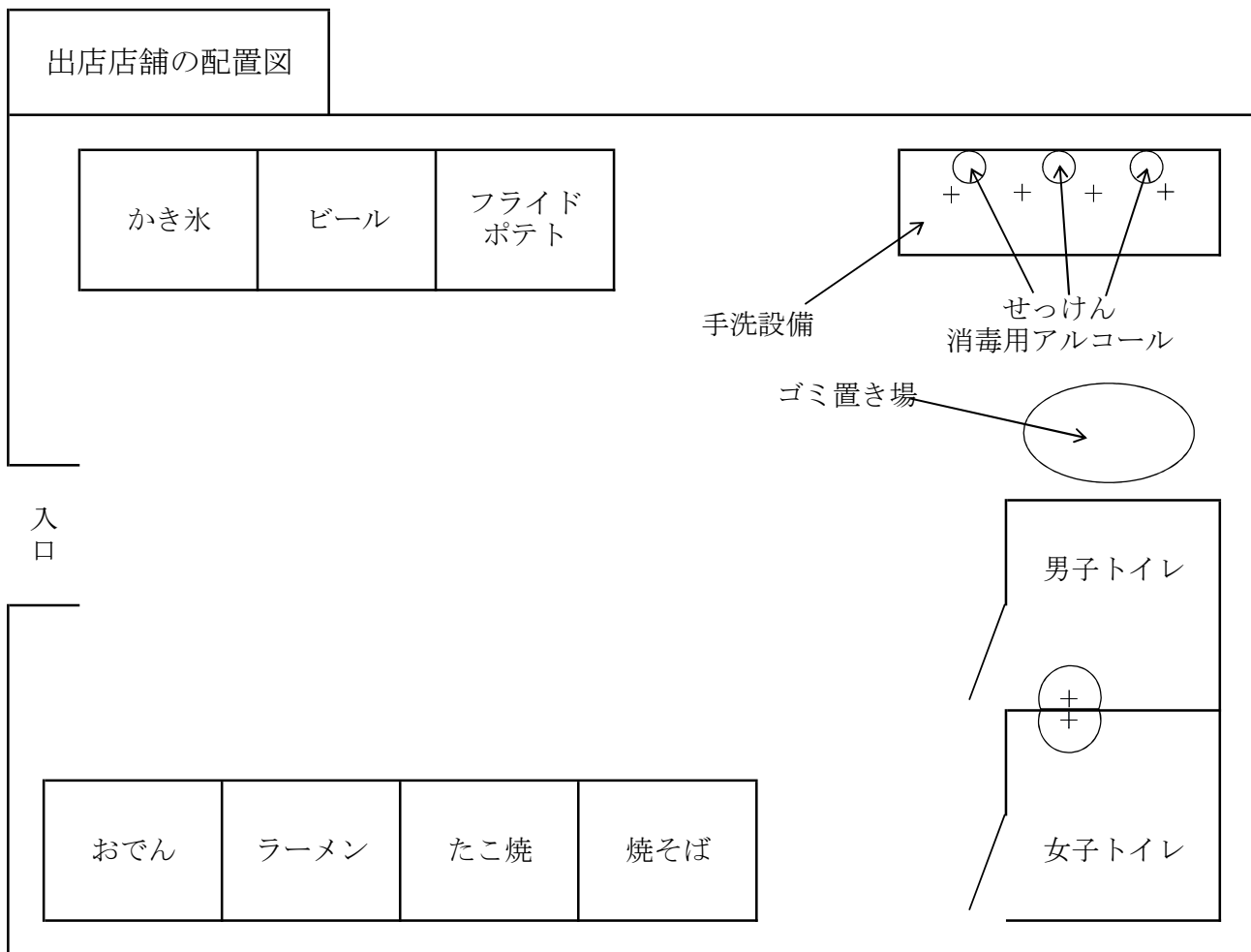
	開催規模	行事参加人数（想定）：500人 食品関係出店店舗数：10店舗
仮設 店舗 設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外テント（ <input checked="" type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> その他（ ））
	床面	<input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input checked="" type="checkbox"/> 未舗装（ <input checked="" type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他（ ））
	手洗設備	【給水】 <input checked="" type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input checked="" type="checkbox"/> 排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク 【せっけん・消毒剤等】 <input checked="" type="checkbox"/> せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 消毒剤（消毒用アルコール）

#### 添付書類

- 1 出店店舗の配置図（開催場所平面図に手洗い、トイレ等主要設備の配置を記載したもの。）
- 2 所在地付近の地図（案内目標等を記入すること。）
- 3 出店概要書（出店者名、取扱食品、取扱数量、使用材料名、材料仕入先、調理場所、調理方法、従事者数、食品取扱責任者等を記入すること。）
- 4 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類
- 5 その他（必要に応じて添付してください。）

※ 原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後1週間以上保存してください。

【記載例】 出店店舗の配置図及び所在地付近の地図







## 【記 載 例】

### ■■ 1 丁目町内会夏祭り実施計画書

- 1 開催場所  
川崎市〇〇区△△ 1-5-6 (■■ 1 丁目公園)
- 2 開催日時  
平成〇〇年△月□□日 (土) 18時00分~20時30分  
(雨天決行)
- 3 飲食出店者数  
7店舗
- 4 主催  
■■ 1 丁目町内会
- 5 共催  
〇〇商店街/△△商店街
- 6 後援  
株式会社××/□□後援会
- 7 問合せ先  
■■ 1 丁目町内会館  
044-〇△□-△△△△