

## 行事における食品の調理等に関する指導要領

### 1 目的

この要領は、行事における食品の簡易な調理・加工、販売等に関する指導事項を定めることにより食中毒等の発生防止を図ることを目的とする。

### 2 営業許可の取扱い

開催される行事が、次の各号に掲げる要件を全て満たす場合は、仮設店舗による食品の簡易な調理・加工、販売等は食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条に規定する営業に該当せず、かつ、川崎市食品衛生法施行細則（昭和47年川崎市規則第42号）第16条第1項の別表第2に掲げる営業に該当しないものとして取り扱う。

ただし、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第10号の乳類販売業、第12号の食肉販売業、第14号の魚介類販売業及び第22号の冰雪販売業、魚介類行商等に関する条例（昭和41年神奈川県条例第42号）第2条第3項の発酵乳等販売業並びに神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号）第2条第1号のふぐの処理、第2号のふぐ加工製品の取扱い及び第4号のふぐ営業に該当する営業を除く。

(1) 営利を目的としないこと。

(2) 次のア～カに掲げる事項のいずれかに該当すること。

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

(3) 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。

(4) 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。

(5) 主催者は、本要領に基づいた衛生管理を遵守すること。

### 3 区役所保健福祉センター衛生課の役割

次に定める主催者の遵守事項を遵守するよう指導するとともに、必要に応じて衛生教育及び監視指導を実施するものとする。

### 4 主催者の遵守事項

主催者は、自らの責任において食品の安全性を確保するため、次の各号に掲げる事項を遵守し、食中毒等の発生防止を図るものとする。

#### (1) 事前相談

実施内容について開催場所（地域）（以下「開催場所」という。）を所管する区役所保健福祉センター衛生課（以下「衛生課」という。）に事前に相談すること。

#### (2) 開催の届出

おおむね開催の2週間前までに、開催場所を所管する衛生課に行事開催届（第1号様式）を提出すること。

#### (3) 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。

#### (4) 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。

衛生課は、主催者から講師の派遣等を要請された場合は、講師を派遣す

るものとする。

(5) 衛生設備の場所の案内

会場の衛生を確保するため、トイレ、手洗設備、ごみ箱等に関する案内を掲示すること。

(6) 食品取扱責任者及び食品取扱従事者

主催者は、次の各号に掲げる事項を食品取扱責任者及び食品取扱従事者に遵守させること。

ア 仮設店舗で調理等を行う場合

(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のある者、風邪を引いている者等体調の悪い者は、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從事しないこと。)

(イ) 調理等に從事する者は、爪を短くし、時計、指輪等の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、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。

(ウ) 食品を取り扱う前、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。

(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うこと。

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こと。）。

(コ) 調理した食品は、翌日へ持越さないこと。

(サ) 餅つきについては、食中毒も発生しており、より厳格に衛生管理を行う必要があることから、別表1に定める基準を遵守し、自らの責任において実施すること。

#### イ 食品営業施設等から仕入れて手を加えずに販売する場合

(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。

#### ウ 食品に対するいたずらや毒物の混入防止

食品取扱責任者は、異物・毒物混入等の防止に従事者に周知するとともに、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、異物の混入等を防止すること。

#### エ 危害情報の報告

食品取扱責任者は、調理・加工、販売等を行った食品に係る健康被害の発生、異味・異臭、異物の混入等の苦情で、健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、直ちに開催場所を所管する衛生

課宛て報告すること。

#### (7) 取扱品目

取扱品目は、おおむね次の各号に掲げるものとする。

ただし、アに該当する品目で、加熱調理を行わない食品については、使用を控えることが望ましいが、使用する場合は、自らの責任において十分に殺菌された食品を使用する等、特段の注意を払うこと。

ア 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2）

イ 食品営業施設等から仕入れて手を加えずに販売する品目（別表3）

#### (8) 仮設店舗設備

仮設店舗設備は、次の事項を指標として指導するものとする。

ア 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、シート等で区画すること。

イ 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、シート等を敷くこと。

ウ 仮設店舗の付近には、手洗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、排水設備又は排水タンクで衛生的に処理すること。

エ 手洗設備には、せっけん及び消毒薬を備えること。

オ 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。

カ 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こと。

キ 飲食時に使用するコップ、皿等の食器は、可能な限り使い捨てとし、清潔なものを使用すること。

ク 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。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、平成29年4月1日から施行する。

(要領の廃止)

2 縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領（平成11年3月31日10川健生第879号）は、廃止する。

別表1 餅つきを行う際の衛生指導基準

器具類の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
従事者の衛生管理	<p>【共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。）</li> <li>爪を短くし、時計、指輪等の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、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。</li> <li>食品を取り扱う前、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。</li> </ul> <p>【手返し、成型に従事する人】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
餅つき作業中の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>手返し用の温湯はこまめに交換すること。</li> </ul>
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>あんこやきな粉等は、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。）。</li> </ul>
食べる際の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で食べるようにし、持ち帰らないこと。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>保育園、幼稚園等の餅つき大会では、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等に使用し、食べる餅は別に用意する等の工夫をすること。</li> </ul>

別表2 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁等
焼物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等で下処理した食材を現地で焼いたもの。</li> <li>焼とり（鶏肉以外を含む）は、事前に下ゆで等加熱したもので、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。</li> <li>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。</li> </ul>	焼とり、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼きようぎ、焼魚、焼き芋、焼きトウモロコシ、きりたんぼ、しょうが焼き等

茹物・蒸し物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	じゃがバター、蒸し芋、蒸しトウモロコシ、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等で下処理した食材を現地で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。</li> </ul>	串かつ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、フレンチドッグ等
お好み焼類	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	たこ焼、お好み焼等
めん類 (焼そば類等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	焼きそば、焼ビーフン、チャプチェ等
めん類 (うどん、そば、ラーメン等)	<p><b>【めん】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>当日に茹で、当日調製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)。</li> <li>必要に応じて冷蔵・冷凍等適切に保管すること。</li> </ul> <p><b>【かけ汁】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調製は当日行うこと(前日調製は不可)。</li> </ul> <p><b>【具材】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	そば、うどん、ラーメン、即席カップめん等
スパゲッティ (パスタ)	<p><b>【パスタ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市販又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。</li> </ul> <p><b>【パスタソース】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	
ハンバーガー類	<ul style="list-style-type: none"> <li>パンに市販品、事前に調理場等で下処理し成型した具材等を現地で加熱し、はさんだもの。</li> </ul>	ホットドッグ、ハンバーガー等
ごはん類	<p><b>【ごはん】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	カレーライス、赤飯、牛丼等



	<p><b>【具材】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	
レトルト食品類	<ul style="list-style-type: none"> <li>現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。</li> </ul>	カレールー、パスタソース等
菓子類	<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を使用する場合は現地で小麦粉等を混ぜ合わせる。</li> <li>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。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理をすること。</li> <li>あんこはできる限り市販品を使用すること。</li> </ul>	今川焼、たい焼、大判焼、水あめ、綿菓子、カルメ焼、べっこうあめ、あめ細工、果実あめ、焼だんご、ドーナツ、クレープ等
茶菓・飲料（酒類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、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。</li> <li>かき氷に使用する氷は市販品に限る。</li> <li>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。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理を行うこと。</li> </ul>	ところてん、かき氷、コーヒー、紅茶、清涼飲料水、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"> <li>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。</li> <li>機械・器具等は衛生的に保つこと。</li> </ul>	

別表3 食品営業施設等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"> <li>適正な表示がされているもの。</li> </ul>	パン類、菓子類、弁当類、団子、餅、清涼飲料水、食肉製品、魚介類加工品、ハードアイスクリーム類、農水産加工品類、びん詰・かん詰類、果物、野菜、海藻類

第1号様式

年 月 日

川崎市保健所長 様

行事開催届

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 代表者名	
	住所	
	連絡先	自宅・事務所等 携帯電話等（緊急連絡先）
行事	開催場所 住所・名称	川崎市 区
	行事の名称	
	開催日時	年 月 日 ( ) ~ 月 日 ( ) 時 分 時 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）： 食品関係出店店舗数：
仮設 店舗 設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> 屋外テント（ <input 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 type="checkbox"/> 未舗装（ <input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他（ ））
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク 【せっけん・消毒剤等】 <input type="checkbox"/> せっけん <input type="checkbox"/> 消毒剤（ ）

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。