2023．3

# 催事等において食品を提供する方へ

催事等において食品を提供する方は、食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守してください。

## 1　施設・設備

(1)　施設の天井及び三方の側面は、直射日光や雨を防げる材質（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)　施設には、手洗い設備として水道又は蛇口付き給水タンク（40Ｌ以上）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、液体せっけん、消毒剤及びペーパータオル等を備えること。
(5)　調理器具用のアルコール（食品添加物）等を備えること。
(6)　保存基準の定めのある食品を取り扱う場合には、冷蔵又は冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。
(7)　飲食時に使用する皿及びコップ等は、可能な限り、使い捨てとし、清潔なものを使用すること。
(8)　廃棄物容器は、蓋付きで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。

## 2　食品等の取扱い

(1)　施設で調理等を行う場合
①　手指に切り傷のある者、事前の健康チェックで、嘔吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪をひいている等の体調の悪い者は調理等に従事しないこと（家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。）。
②　調理等に従事する者は、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、使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。
③　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、必ず液体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。
④　食品の下処理は、屋内の設備の整った調理場等（家庭を除く。）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。
⑤　加熱調理を行う食品は、中心部まで十分に加熱すること。
⑥　食品の盛付けは、使い捨ての手袋を着用し、はし、トング等を使用すること。
⑦　生もの（刺身、寿司等）、米飯類、生クリーム等は取り扱わないこと。また、魚介類及び食肉（包装されたものを除く。）を販売しないこと。
⑧　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。
⑨　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。調理した食品は、翌日へ持ち越さないこと。
(2)　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
①　保存方法が表示されている食品は、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。
②　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。

## 3　提供が可能な食品

(1)　原則として、現地で提供直前に加熱調理してその場で飲食させる食品

| 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。<br>・焼き鳥及び焼肉類は、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。<br>・串焼きは、事前に調理場等で串を通した食材を現地で焼いたもの。 | 焼き鳥、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼ぎょうざ、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。 | 蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等 |
| 揚物類 | ・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。 | 串かつ、フライドチキン、フライドポテト等 |
| お好み焼き類 | ・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。<br>・ピザ類は、市販品又は事前に調理場等で細切した具をのせたピザ生地を現地で焼いたもの（切り分けは行わないこと。）。 | たこ焼、お好み焼、ピザ等 |
| 麺類（焼そば類等） | ・麺類製造業許可施設で製造された麺と事前に調理場等で下処理した食材を現地で焼いたもの。<br>・ソース等は市販品を使用すること。 | 焼きそば、焼ビーフン等 |
| 麺類（うどん、そば、ラーメン等） | ＜麺＞<br>・麺類製造業許可施設で製造されたものを使用すること。<br>・必要に応じて冷蔵等で適切に保管すること。<br>・提供直前に茹でたものを使用すること（水さらしは行わないこと。）。<br>＜かけ汁＞<br>・当日に調製し、提供直前に加熱したものを使用すること。<br>＜具材＞<br>・市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を使用すること。<br>・トッピングは、摂取量が少ないもの（ネギ、もやし、チャーシュー、油揚げ、固茹で卵等）を使用すること。 | うどん、そば、ラーメン、即席カップ麺等 |

| 分類 | 取扱いの要件 | 例示 |
| --- | --- | --- |
| スパゲッティ（パスタ） | ・麺類製造業許可施設で製造された麺と事前に調理場等で下処理した食材を現地で炒めたもの。<br>・ソース等は市販品を使用すること。 | スパゲッティ |
| 菓子類 | ・生地を使用する場合は、現地で小麦粉等を混ぜ合わせること。<br>・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こと。<br>・その他、食品の特性に応じて調理すること。<br>・あんこは、菓子製造業許可施設で製造されたものを使用すること。 | 今川焼、たい焼、大判焼、ドーナツ等 |
| 喫茶・飲料（酒類を含む。） | ・市販品を現地で小分け、希釈、混合、調味、加熱するもので、通常、飲食店・喫茶店営業にて提供される飲料。<br>・コーヒー及び紅茶の調製は、提供直前に行うこと。<br>・ビールサーバーによる提供は、専門の業者により管理、調製されたサーバーを使用すること。<br>・あんこは、菓子製造業許可施設で製造されたものを使用すること。 | 清涼飲料水、コーヒー、紅茶、ぜんざい、しるこ、ビール、日本酒、焼酎等 |
| かき氷 | ・氷及びシロップは、市販品を使用すること。<br>・削氷を行う際は、手指や埃等で汚染されない構造の機械を用いること。<br>・小豆等のトッピングは行わないこと。 | かき氷 |
| アイスクリーム類 | ・アイスクリーム類製造業許可施設で製造されたものを小分け販売すること。<br>・ソフトクリームは、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。<br>・コーンに盛り付ける場合は、スリーブを使用すること。<br>・機械器具等は衛生的に保つこと。 | アイスクリーム、ソフトクリーム等 |

(2)　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 | 例示 |
| --- | --- | --- |
| 食品販売 | ・適正な表示がされているもの。 | 弁当、そうざい、パン、菓子、魚介類加工品、アイスクリーム、缶詰等 |

## ４　食品表示について

容器包装した食品は、必ず包装ごとに食品の表示をしてください。必要な項目は、次のとおり①～⑥の６項目です。文字のフォントは、８ポイント以上にしてください。

＜食品関連事業者が表示する場合＞

通常の食品表示をしてください。

① 名称、②原材料名（アレルゲン、添加物を含む)、③内容量、④消費期限又は賞味期限

⑤ 保存方法、⑥製造者又は加工者

＜町内会、ＰＴＡ等の食品関連事業者以外の者が表示する場合＞

洋菓子の表示例

| | |
|---|---|
| 名　　称 | 洋菓子 |
| アレルゲン | 一部に卵・小麦・乳成分を含む |
| 添　加　物 | 香料 |
| 消 費 期 限 | 令和〇年〇月〇日 |
| 保 存 方 法 | 要冷蔵（10℃以下で保存） |
| 製　造　者<br>又は加工者 | 高知市立〇〇学校　ＰＴＡ<br>高知市丸ノ内一丁目△番△△号 |

【名称】

和菓子、洋菓子、フライ、サラダ等その内容を表す一般的な名称を表示します。

【アレルゲン】

次のアレルゲンが含まれている場合は、その旨を表示します。

表示義務があるアレルゲン：卵、乳（乳成分と表示)、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ

【添加物】

添加物が含まれていない場合は、項目を省略することができます。

【消費期限】

品質の劣化が特に早い弁当やそうざい等は、必要に応じて「時間」まで表示することが求められています。

【保存方法】

常温保管の場合、保存方法の表示を省略することができます。「お早めにお召し上がりください。」といった表示は、枠外に表示します。

【製造者又は加工者】

事業者は、食品に対する行為によって、「製造者」、「加工者」という名称になります。

加工者に該当する行為とは、加工食品の切断、選別、盛り合わせ、小分け、表面のあぶり、冷凍、解凍、異なる種類の食品の混合等で、それ以外の行為は、「製造」行為に該当するため、「製造者」と表示します。

催事等の開催の目的や回数等により、食品衛生法に基づく飲食店営業（屋台）等の許可の取得が必要となる場合があります。

詳しくは、高知市保健所生活食品課（TEL 088-822-0588）まで

様式

記入例

年　　月　　日

高知市保健所長　様

主催者　住所

氏名

（法人にあっては，所在地，
名称及び代表者の氏名）

電話番号

# 催事等開催届

次のとおり食品を提供したいので届け出ます。

記

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 催事等の名称 | ○○小学校夏祭り | | | | | |
| 催事等の目的 | 地域交流のため。 | | | | | |
| 開催場所 | 高知市丸ノ内１丁目７－45 | | | | | |
| 開催期間 | ○年　○月　○日 10 時 00 分 ～ ○月　○日 15 時 00 分 | | | | | |
| 総括食品取扱責任者の氏名及び連絡先 | 高知 太郎　　連絡先 088－○○○－○○○○ | | | | | |
| 提供食品 | 予定数量 | 会場での調理の有無 | 原材料 | 仕入先 | 下処理場　所 | 食品取扱責任者名 |
| 焼きそば | 100 食 | 有 | めん<br>キャベツ<br>豚肉<br>ソース | △スーパー | 調理室 | 高知花子 |
| クッキー | 30 袋 | 無 | | ×ケーキ店 | | 高知次郎 |

添付書類　１　出店店舗の配置図（開催場所の平面図に手洗い，トイレ等の主要設備を記載したもの）

２　開催チラシ，パンフレット（作成している場合）

様式

記入例

年　　月　　日

高知市保健所長　様

主催者　住所

氏名

（法人にあっては，所在地，
名称及び代表者の氏名）

電話番号

# 催事等開催届

次のとおり食品を提供したいので届け出ます。

記

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 催事等の名称 | ○○小学校夏祭り | | | | | |
| 催事等の目的 | 地域交流のため。 | | | | | |
| 開催場所 | 高知市丸ノ内１丁目７－45 | | | | | |
| 開催期間 | ○年　○月　○日 10 時 00 分 ～ ○月　○日 15 時 00 分 | | | | | |
| 総括食品取扱責任者の氏名及び連絡先 | 高知 太郎　　連絡先 088－○○○－○○○○ | | | | | |
| 提供食品 | 予定数量 | 会場での調理の有無 | 原材料 | 仕入先 | 下処理場　所 | 食品取扱責任者名 |
| 焼きそば | 100 食 | 有 | めん<br>キャベツ<br>豚肉<br>ソース | △スーパー | 調理室 | 高知花子 |
| クッキー | 30 袋 | 無 | | ×ケーキ店 | | 高知次郎 |

添付書類　１　出店店舗の配置図（開催場所の平面図に手洗い，トイレ等の主要設備を記載したもの）

２　開催チラシ，パンフレット（作成している場合）