

地域行事における食中毒予防について

食品関係営業にあたらぬ「地域行事」への出店にあたっては、次のルールを守りましょう。

1 食品取扱責任者の選任

出店団体者ごとに食品取扱責任者を選任する

2 取扱品目の範囲（①または②の範囲としてください）

①現地で加熱してその場で飲食させる品目

※きゅうりの一本漬けや冷やしトマトなどの加熱していない野菜は控えてください。

②食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目

※容器包装に入った食品の場合は食品表示法に基づく食品表示が必要です。

※冷蔵品等は温度管理を行い、保存温度を守ることが必要です。

取扱品目①②の詳細は「行事開催届 別紙」に記載し、主催者へ提出してください。

3 食品を扱う場所・設備

- ・会場内の水道、手洗い場所を確認する
- ・天井、背面、側面はテント等で区画する

4 行事当日の注意事項

- ・食品提供の従事者の体調を確認する
- ・従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及びトイレ利用後には、手指の洗浄及び消毒を行う
- ・衛生グッズ（石鹼、アルコール消毒液、ウェットティッシュ、ペーパータオル、使い捨て手袋、ごみ袋、温度計等）をそろえ、適切に使用する
- ・食材は温度管理、直射日光を避けるなど適切に保管する
- ・食品表示を確認する
- ・食品の加熱は十分に行う
- ・お客さんに調理品はその場で食べて、持ち帰らないよう伝える

詳しくはホームページにてご確認ください

- 地域行事（お祭り・イベント等）の届出について（営業に該当しない食品提供）
- 自治会・町内会等が主催する地域行事で食品を提供するときの手続き



青葉福祉保健センター生活衛生課食品衛生担当

電話：045-978-2463/FAX：045-978-2423

行事開催届 別紙

店舗名	
食品取扱責任者 氏名	当日の連絡先

取扱品目1：会場で調理する品目

品目名	数量
① 会場以外での調理 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	■仕込み場所： ■仕込み内容：
② 会場に持ち込む 材料	■常温品： ■冷蔵品： ■冷凍品： ■冷蔵・冷凍品の保管方法 【クーラーボックス・その他()】
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	

取扱品目2：会場で調理しない品目

品目名	数量
仕入れ先 (営業所名称、住所)	
包装・表示	<input type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する