

# 縁日祭礼等における食品の取り扱いについて

**縁日祭礼等の行事において、食品を提供する場合には、食中毒事故防止のため事前に届出を保健所へ提出し、食品衛生に関する指導を受けてください。**

## 縁日祭礼等とは

縁日祭礼等とは、国、県及び市又は住民団体等が関与する公共性のある行事であり、臨時的かつ短期で行われる次のものをいいます。ただし、同種の行為を反復継続して行うデパート、スーパーマーケットの催事などは、社会通念上も事業として認識され、営業許可が必要になります。

- ① 神社仏閣の祭り
- ② 自治会、こども会等が行う運動会、夏祭り、バザー等
- ③ 県、市及び各種団体等が行うふるさと祭り、産業祭り、花火大会等
- ④ 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等
- ⑤ 企業が社員、家族及び近隣の住民等を対象として行う運動会、夏祭り、バザー等



## 1 届出の手続き

- (1) 事前相談：保健所に取扱食品や施設要件等について、事前に相談してください。
- (2) 届出：行事主催者は、開催日の1週間前までに保健所へ届出をしてください。
- (3) 届出に必要なもの：①縁日祭礼等の開催届、②出店概要書、③会場配置図、④付近の見取り図



## 2 取り扱うことのできる品目

### (1) 簡易な調理行為として取り扱うことのできる品目

取扱い品目は、次に掲げる要件を満たし、かつ、原則として表1に掲げる品目に限ること。

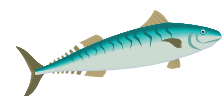
- ・ 生もの(刺身、すし、生野菜や生卵等をそのまま提供するメニュー)は、取り扱わないこと。
- ・ ご飯もの(おにぎり、カレーライス、丼もの等)は、取り扱わないこと。
- ・ 原材料の細切等の仕込みは、その場で行わないこと。
- ・ 前日に調理したものは、取り扱わないこと。
- ・ 提供直前に加熱調理するもの以外は、取り扱わないこと。(かき氷、清涼飲料水等を除く)
- ・ 調理等を行う場所において、多量の水の使用を必要とするものは、取り扱わないこと。(冷そば等)
- ・ 菓子製造業許可施設以外で製造したクッキー等の菓子は、取り扱わないこと。
- ・ 餅つきのもちは、成型後加熱調理して提供すること。(おしるこ、雑煮等)



### (2) 食品販売行為として取り扱うことのできる品目 (例示：表2参照)

取扱い品目は、次に掲げる要件を満たす品目に限ること。

- ・ 食品衛生法の販売許可が必要なもの(食肉、魚介類、乳類)は、取り扱わないこと。
- ・ 野菜、果物以外は、容器包装に入れられた、食品表示のあるものに限ること。  
(食品営業施設から仕入れて販売すること)



### 3 食品等の衛生的取扱い

- ・雨、直射日光及びほこり等から食品等を防ぐことができる施設(テント等を含む)で行うこと。
- ・加熱調理は、食品の中心部まで火がとおるよう十分に加熱すること。
- ・加熱調理食品の販売は、最終加熱から1時間以内とすること。
- ・客に持ち帰りをさせず、その場で喫食するよう注意喚起をすること。
- ・水道水を直接供給できる給水栓が、器具類の洗浄や手洗いに便利な位置にあること。
- ・排水を流す場合は、排水施設や排水タンク等を使用すること。
- ・要冷蔵・要冷凍食品は、各々温度計を備えた冷蔵庫・冷凍庫等により適切な温度で保管すること。
- ・食品や器具・容器は保管設備を設け、衛生的に保管すること。
- ・蓋付きのゴミ箱を使用すること。
- ・コップ、皿等は、使い捨てのものを使用すること。
- ・調理前に調理設備(シンク、調理台等)、器具(まな板、包丁、布巾等)などは、よく洗浄、消毒すること。



### 4 従事者の衛生管理

- ・従事者は、爪を短くし、時計、指輪等を外し、清潔なエプロン、帽子などを着用すること。
- ・作業前、トイレの後、生肉・生魚を処理した後等は必ず手洗い、消毒を行うこと。
- ・体調の悪い者及び手指に外傷のある者は、調理に従事しないこと。



### 5 毒物・異物混入の防止対策

- ・調理の作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を残すようにすること。
- ・清涼飲料水及び容器包装に入れられたものの提供にあたっては、仕入れ及び販売時に外装に異常がないことを確認すること。

表1 簡易な調理行為として取り扱うことのできる品目

分類	品目
煮物類	豚汁、けんちん汁、煮込み、おでん等
焼物類	焼とり、いか焼き、焼とうもろこし、フランクフルト等
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
ゆで物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物	フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドック等
めん類	焼きそば、ラーメン、温そば、温うどん、即席カップ麺等
菓子類	綿菓子、たい焼、今川焼、リンゴあめ、バナナチョコ、ドーナツ、クレープ等
その他	かき氷、ところてん、おしるこ、甘酒、ジュース、コーヒー、紅茶等



表2 食品販売行為として取り扱うことのできる品目

パン類、菓子類、弁当類、清涼飲料水、食肉製品、ハードアイスクリーム類、野菜・果物、漬物、缶詰食品等

#### 【 主催者の皆様へ 】

近年、ノロウイルスの流行に伴い、催しの食品による食中毒事例が増えています。また、催しに参加する消費者の食の安全・安心への関心も非常に高くなっています。

健康被害の加害者とならないよう、食品の取扱いには十分注意して、安全な食の提供により催しを成功させましょう。

問い合わせ先；藤沢市保健所（藤沢市鵜沼2131番地1）

生活衛生課食品衛生担当 TEL 0466-50-3594