

## イベント等における食品提供時の注意事項

次のような場合は、社会通念上「営業行為」と認めがたい営業類似行為として営業許可は不要とし、代わりに主催者等は、「イベントに伴う食品提供届出書」を提出する。

- ( 1 ) 学園祭、町内会や幼稚園等のイベント等における模擬店のように参加者が限定され、実費程度で販売するようなもの
- ( 2 ) 自治体が主催、実行委員となり、自治体が主体となって開催の責任を有するような地域振興を目的とした「食」のイベントや産業祭

※飲食物提供の責任が出店者にのみある場合、営業とし、「営業許可」が必要。

以下の点に注意すること。

### 1. 施設面

臨時営業許可に準拠し、一施設一品目とし、販売間口を長机1台分(約1.8m)とする。

天井、側面、後方は風雨を防ぐために「三面張り」とし、手洗い設備(水タンク、排水用バケツ、手拭き、消毒液)を設置する。

必要に応じて冷蔵設備を設ける。

### 2. 下処理(仕込み)

下処理(仕込み)は当日行うものとし、食品営業許可を受けた固定店舗もしくは固定店舗に準ずる施設(公民館や集会場等の区画された調理場で、シンクや冷蔵庫、手洗い設備を完備した施設)にて行う。

### 3. 品目

提供できる食品とは、簡易な調理行為(焼く、揚げる、炒める)を行い、十分加熱したものを熱いまま提供できる食品であり、カレーや牛丼、うどん、ぜんざいのようなものは固定店舗に準ずる施設で調製したものの再加熱とする。

なお、めん類の薬味等(ねぎ、かまぼこ)のトッピングは可能。

(例)

食品	調製について
焼きそば	具材の野菜準備は公民館等で。現場では材料を炒める行為。

焼き鳥	冷凍品を焼くのが原則。串に肉を刺す行為は飲食店等の許可を有する施設でのみ可能。
唐揚げ	公民館で揚げるところまでしたものを現場で再加熱。もしくは冷凍品を現場で揚げる。
うどん	現場で茹でる。薬味等の準備は許可施設か公民館等で。
ホットドッグ	既製品である具材を最終加熱して提供することに限る。
お酒	ビールサーバー。既製飲料の小分け提供。
かき氷	市販の氷を使用。(家庭で製造した氷は不可)
アイスクリーム	既製品のディッシャー販売及びソフトクリーム製造機の使用。
飲み物	既製飲料(お茶、コーヒー、ジュース等)の小分け
回転焼、たい焼	既製のミックス粉を用い、現場にて加熱調理
団子	団子を焼いてタレ等をつける

#### 提供してはならない食品

- ・ 生もの(生野菜をはさんだハンバーガーやタコスも)
- ・ おにぎり(加熱されたごはんを握り込む行為が不適合)
- ・ 冷やしうどん(ソーメン)(加熱後の冷却行為が不適合)

許可や届出が不要な食品 ※届出する場合は、これらについても併記下さい。

- ・ 農産物の簡易な加工(焼きとうもろこし、冷やしパン、チョコバナナ、りんご飴)、わたがし、ポップコーン、焼き芋

#### 4. 注意事項

- ・ 作業前、汚染作業後、用便後は必ず手洗いを行う。
- ・ 嘔吐、下痢、発熱等の症状がある人は従事しない。
- ・ 事故が発生した際の調査のため、検査用の食品(検食)を約50gずつ冷凍で2週間保存する。
- ・ 手洗いを励行し、直接食品を取扱う者は、使い捨て手袋を使用する。