

# 祭礼・イベント等で飲食物を提供する皆様へ

## 簡易な設備(テント等)で提供出来る食品の条件

簡易な設備で提供可能な食品の条件については、下記のいずれかにあてはまる必要があります。

条件1 簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの

条件2 既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、生ビール等)

条件3 かき氷又はこれに類するもの

※材料の仕込み(野菜のカット、肉の串刺し等)は、簡易な設備(テント等)内では認められず、別途衛生的な下処理場所が必要です。

※下処理場所が確保出来ない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料(カット野菜、串刺し済みの肉等)を仕入れて使用してください。

## 簡易な設備で提供出来る品目(メニュー)の具体例

煮物:おでん、玉こんにゃく、煮込み

汁物:豚汁、けんちん汁

焼物:焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、大阪焼き、  
フランクフルト、いか焼き、焼きぎょうざ、鮎の塩焼き、ういの貝焼き

蒸物:じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい

揚げ物:から揚げ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、串かつ

飲料:清涼飲料水、コーヒー、紅茶、生ビール、日本酒、焼酎等を注ぎ分けたもの

焼菓子:大判焼き、クレープ(生クリームは不可)、ベビーカステラ、焼き団子、五平餅

揚げ菓子:ドーナツ、チュロス、芋けんぴ

あめ類:果実あめ(りんごあめ等)、べっこうあめ、カルメ焼

果実チョコ:チョコバナナ等

その他:即席カップ麺にお湯を入れたもの、  
かき氷、ところてん、アイスクリーム類小分け



※かき氷に使用する氷は、許可施設で製造された氷に限ります。

※生もの(生の果物をその場で絞った生ジュース等)の提供は出来ません。

※缶やペットボトルに入った清涼飲料水(乳類以外)を、開封せずにそのまま販売する場合は許可や届出は必要ありません。

牛乳を販売する場合には届出が必要です。

※アイスクリーム類小分けについては、カートリッジ式のアイスクリーム類を押出式のソフトクリームマシンで盛り付けたものに限ります。

※令和3年6月以降、法律改正に伴い、営業届制度ができました。

今まで許可不要だった食品に関しても、営業届の提出が必要となる場合があります。

祭礼・イベント等に开店の際には、保健所までご相談ください。

## 提供出来ないもの

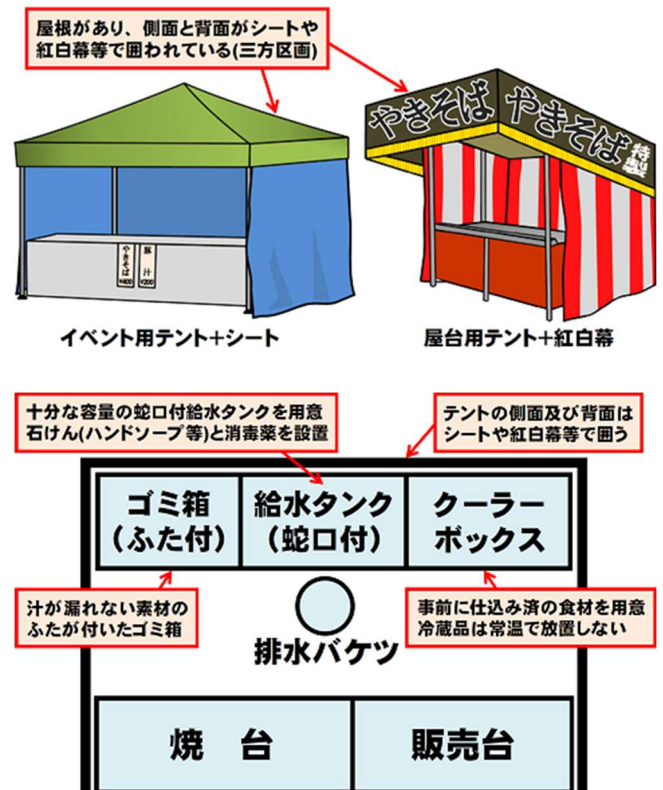
- ① 生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)
- ② 生野菜(レタス、トマト等)を生のまま使用したもの
- ③ 加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの(おにぎり、もち等)
- ④ 調理・製造に多量の水を必要とするもの(うどん、そば等)※1
- ⑤ きゅうりの一本漬等漬物(漬物製造業の許可又は漬物製造開始届の提出(令和3年5月31日まで)が必要です。)

※1 水道直結の給排水設備及び流し(シンク)を設置している場合は、提供が可能になる場合があります。

## 施設基準

- (1)施設やその周辺が不潔な場所でないこと。  
・適合しない例:畜舎(牛小屋、豚小屋等)が近くにありハエや臭いの影響を受ける 等
- (2)施設には屋根、側壁(またはシート等の覆い)があること。  
また、清掃しやすく、全ての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。  
・適合しない例:焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらして保管している 等
- (3)手洗い設備及び必要に応じ、器具類の洗浄設備(流し(シンク)、蛇口付の給水タンク等)があること。(基本は40L以上のタンク容量を要します。)
- (4)食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備があること。
- (5)必要に応じ冷蔵(冷凍)設備があること。

### 一般的な出店設備の例

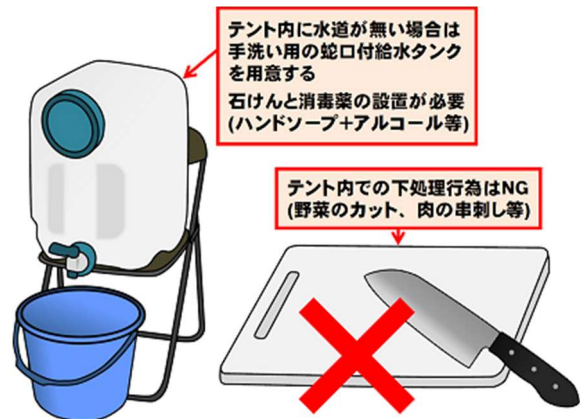


## 衛生管理

飲食物の提供は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行ってください。

特に次の点には注意してください。

- 1 加熱食品は中まで十分に火を通すこと。
- 2 こまめに手洗を行うこと。食品に触れる前、トイレに行った後等必ず石けんを使用し手洗いすること。
- 3 体調が悪い場合は調理に携わらないこと。



問い合わせ先: 県中保健福祉事務所(県中保健所) 食品衛生チーム

電話0248-75-7821