行事において食品を提供する皆さんへ

地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事（地域祭、学園祭など）において、地域の人を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合は、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、行事の主催者が代表して保健所に届出（臨時出店届）を行い、取扱い食品などの指導を受けてください。

対象となる行事の範囲

❢業として行事に出店する場合は営業許可が必要です❢

- 営利を目的としない行事であること
- 一時的に催される行事であること（反復継続する場合は営業許可が必要です）
- 飲食物を調理したり提供すること

出店にあたって

- 行事の主催者は出店者に指導内容を伝えてください。
- 食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておいてください。

調理品目

取り扱い可能メニュー例	取り扱うべきでないメニュー例
〈加熱してすぐ食べるもの〉 フライドポテト、じゃがバター、フランクフルト、焼きそば、お好み焼き、たこ焼き、たこせん、回転焼き、ホットケーキ、ベビーカステラ、綿菓子、ポップコーン、温かい麺類 〈加熱しながら提供するもの〉 おでん、雑煮、豚汁	〈加熱しないもの〉 刺身、すし、生クリームを使った食品、サラダ、ミックスジュース、生菓子 〈加熱してすぐ食べないもの〉 そうめん、ひやしうどん 〈その他〉 サンドイッチ、おにぎり

注意が必要なメニュー
焼き鳥、唐揚げ：加熱済みの冷凍食品を中心までしっかり加熱して提供しましょう。 かき氷：市販の氷を使いましょう。氷塊を使う場合は削る前に表面を飲用水で洗いましょう。 カレーライス：当日に調理し、65℃以上で保温して使いましょう。常温保管は厳禁です。 クレープ、ワッフル：生クリームや果物は使わず、常温保管ができる市販のチョコソースやジャムを使いましょう もち：もちつきでついた餅は加熱して食べましょう。持ち帰りのための配布はやめましょう。

食品などの取り扱い時の注意事項

【施設と設備】

□　施設は衛生的な場所に設置すること。できるだけ屋内の施設を使用し、屋外に設置する場合は、テント張りなどで天井と三方を囲い、ほこりや直射日光をさけること。

□　**手洗い設備**を設け、**消毒液（アルコールなど）・ペーパータオル**を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

【食品の取り扱い】

□　材料の下ごしらえ（野菜をカットする等）は、出店場所や家庭で行わず、公民館や学校等の調理室で行うこと。

□　材料の下ごしらえや調理は全て**当日に**行うこと（前日からの調理は厳禁）。

□　原則提供直前に**中心部まで加熱してから**提供すること。（市販品はそのまま販売すること。）

□　調理済み食品はすぐに販売し、購入者にできるだけ早く食べてもらうよう呼びかけること。また、**持ち帰りは避ける**こと。

□　冷蔵が必要なもの（たこ・肉など）は、冷蔵庫やクーラーボックスに入れ**低温で保管**すること。

【食器・器具の取り扱い】

□　原則使い捨てのものを使用すること。

□　清潔な調理器具を使用すること。

【調理担当者について】

□　調理する人は**専任**とし、他の仕事（レジ係など）を兼ねないこと。

□　調理従事者は、清潔な衣類・帽子（髪おおい）を着用すること。

□　十分な手洗いと手指の消毒を行うこと。（調理前、トイレの後など）

□　**下痢等体調の悪い人や、手指にけがのある人は食品を取り扱う作業をしないこと。**

【その他】

□　主催者は作業従事者に対して、食中毒菌等による食品の汚染が防止され、食品等の調理、販売等が衛生的に行われるよう衛生指導に努めること。

□　検食として、原材料及び調理済み食品を品目別にそれぞれ約５０ｇを２週間冷凍庫で保管するよう努めること。

□　原材料にアレルギー物質が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合は、正確な情報を伝えること。
（代表的なアレルギー物質：えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）等）

問合せ先：寝屋川市保健所　保健衛生課　TEL 072-829-7721

令和８年４月改訂