

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は、下記のいずれかの条件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



※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。

牛乳等の温度管理が必要な食品を販売する場合には届出が必要です。

※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・イベント等に出店の際には、保健所までご相談ください。

簡易な設備(テント等)では以下の行為はできません

- ① 生もの、生野菜の細切、串刺しなどの仕込み
- ② 複雑な調理加工
- ③ 多量の水を必要とする調理※

※ 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。

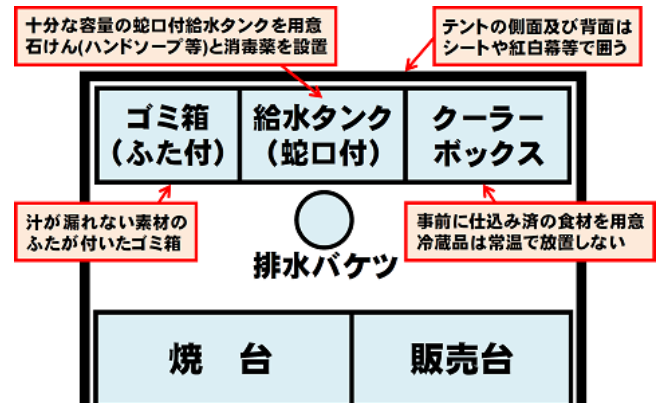
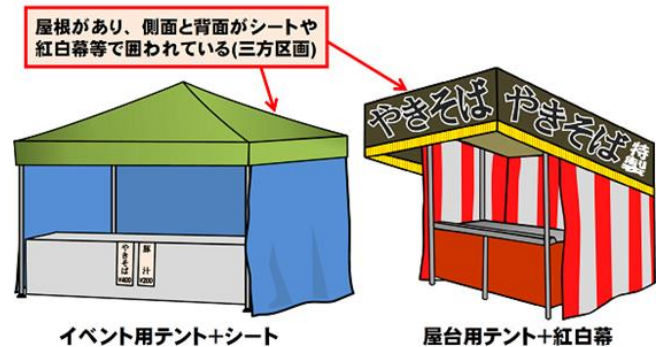
・適合しない例:焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している 等

(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。(原則として40L以上の容量の水を用意してください。)

(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

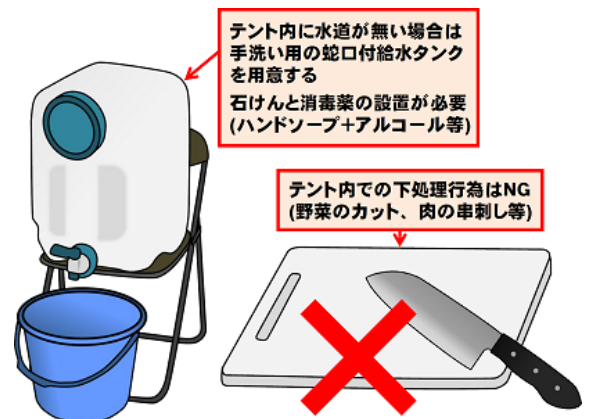


衛生管理

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は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