

イベント・祭礼等で飲食物を提供する皆様へ ～仮設店舗(テント等)による出店について～

出店する際の条件

- ・不特定又は多数の方に食品を調理・提供する場合には、きちんとした建物・設備で営業許可を取得する必要があり、テントのような簡易な施設での出店は原則的に認められていません。
- ・一時的に人を集めるために行われる催しや、季節的に人の集まる場所においては、食中毒予防の観点から提供品目(メニュー)や調理方法を限定し、所定の設備を用意することにより、簡易な設備でも出店が認められていますが、出店の際には、事前に管轄保健所の窓口で手続きを行い、管轄保健所の指示に従っていただく必要があります。

出店可能なイベント・祭礼の例

※下記以外の場合は、事前に管轄保健所にご相談ください。

①旧来からの祭礼・市 ②盆踊り ③花見 ④花火大会 ⑤運動会 ⑥文化祭 ⑦産業祭



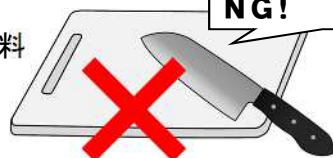
提供できる食品の条件

条件① 提供する直前に加熱調理をしたもの（例外：かき氷等）

条件② 既製品を容器に盛り付けたり、コップに注いだだけのもの（冷凍枝豆、ジュース、生ビール等）

- ・材料の仕込み（野菜のカット、肉の串刺し等）を必要とする場合は、テントのような簡易な設備内では認められず、別途衛生的な下処理場所が必要です。
- ・下処理場所に必要な設備要件については、取扱品目や量により異なりますので、事前に管轄保健所にご相談ください。
- ・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。

テント内での下処理
(カット・串刺し等)は
NG!



提供できる品目(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、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

酒類：生ビール、日本酒、焼酎、サワー等

焼菓子：大判焼き、クレープ（自家製生クリームは不可）、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

その他：かき氷、チョコバナナ、即席カップ麺にお湯を入れたもの、

押出式ソフトクリーム（カートリッジ式のアイスクリーム類を押出式のマシンで盛り付けたもの）



提供できないもの

生もののNG!

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）、生果実（りんご、いちご等）を生そのまま使用したもの

③生ジュース（生の果物をその場で絞ったり、ミキシングしたもの）

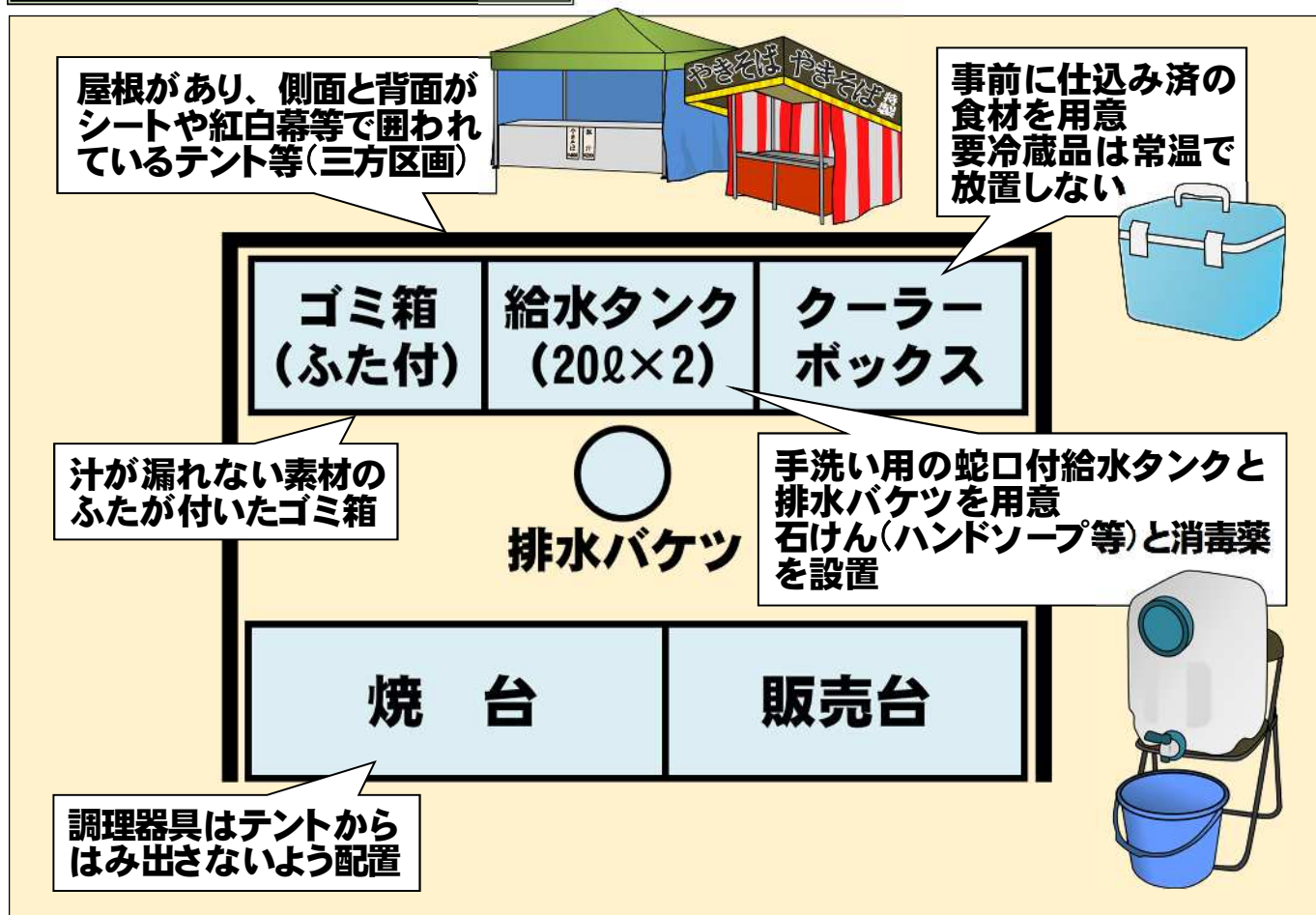
④加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの（おにぎり、いなりずし等）

⑤調理・製造に多量の水を必要とするもの（うどん、そば等）

※⑤については、調理を行う施設（テント等）の内部に水道直結の給排水設備（シンク）を設置している場合に限り、提供できないものから除外されます。（テントの近くに水道があるだけでは×）



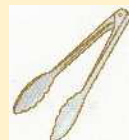
仮設店舗で出店する場合の設備の例



不衛生な行為はありませんか？

営業開始前・営業中に必ず点検しましょう！

- ☐ テント内で喫煙している者はいないか
- ☐ 下痢・おう吐、腹痛等の胃腸炎症状を呈する者はいないか
- ☐ 調理に使用する食材は、食材に応じた適切な温度で保管されているか
- ☐ 消費（賞味）期限が切れた食品が使用されていないか
- ☐ テント内で野菜のカット等の細切行為を行っていないか（細切行為は禁止）
- ☐ 加熱調理品は、中心部まで十分に加熱されて提供されているか
- ☐ 調理済みの食品は、長時間常温に保存されることなく販売されているか
- ☐ 作業前、作業の変わり目、汚染作業後、用便後に十分な手洗い消毒がなされているか
- ☐ 調理済食品は、トング等を使用し、直接手を触れないで提供されているか
- ☐ 容器包装に包まれ販売される食品は、適切な表示がなされ販売されているか



お問い合わせ先

福島県 県南保健福祉事務所（県南保健所）食品衛生チーム

電話番号：0248-22-5487

管轄地域：白河市、西白河郡（西郷村、泉崎村、中島村、矢吹町）、東白河郡（棚倉町、矢祭町、塙町、鮫川村）

出店者の皆様は、食品を提供する事リスクと責任を十分に認識し、安全で衛生的な食品を提供するようにしましょう！