

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)で提供できる食品の条件

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。

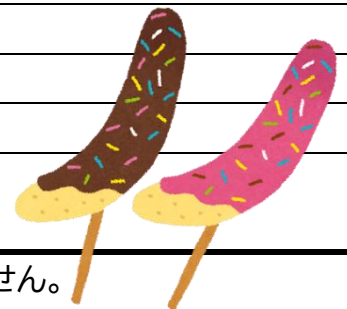
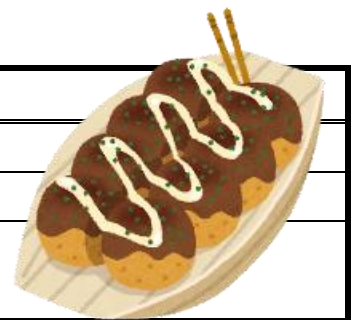
- 条件1 簡易な調理又は加工に限り、**提供する直前に加熱調理**をしたもの
- 条件2 既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、生ビール等)
- 条件3 かき氷又はこれに類するもの

※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)内では認められないため、別途衛生的な下処理場所で行ってください。

※下処理場所が確保できない場合は、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

分 類	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、鍋物
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
蒸 物	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
揚 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(※1,2)
焼 き 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
そ の 他	即席カップ麺にお湯を入れたもの、かき氷(※3)、ところてん、アイスクリーム類小分け(※4)



※1 生もの(生の果物をその場で絞った生ジュース等)の提供はできません。

※2 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、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。

※3 氷は許可施設で製造された氷に限ります。シロップも市販品を使用してください。

※4 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る、もしくは使い捨ての盛り付け器具を使用してください。

(注)令和3年6月以降、食品衛生法の改正に伴い、営業届出制度が創設されました。

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、保健所まで御相談ください。

提供できないもの

- 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)を生そ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)
- ⑤ きゅうりの一本漬等漬物(漬物製造業の許可が必要です。)

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、すべ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)、蛇口付で40L 程度の給水タンク等)があること。
- 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



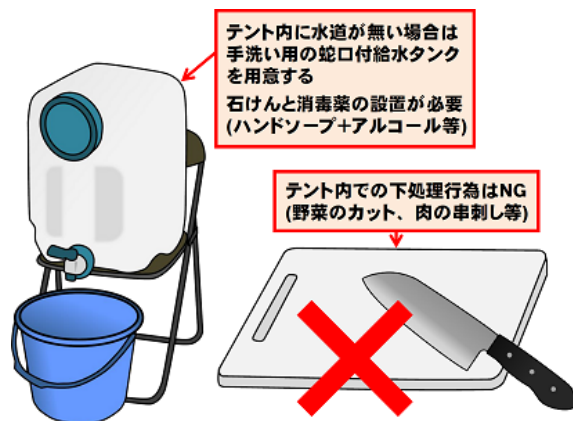
衛生管理

・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 加熱食品は中心部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。

・食品衛生責任者を設置してください。



問い合わせ先: 福島県相双保健福祉事務所(相双保健所) 食品衛生チーム
FAX: 0244-26-1332 電話: 0244-26-1358
メールアドレス: sousou.syokuhin@pref.fukushima.lg.jp