

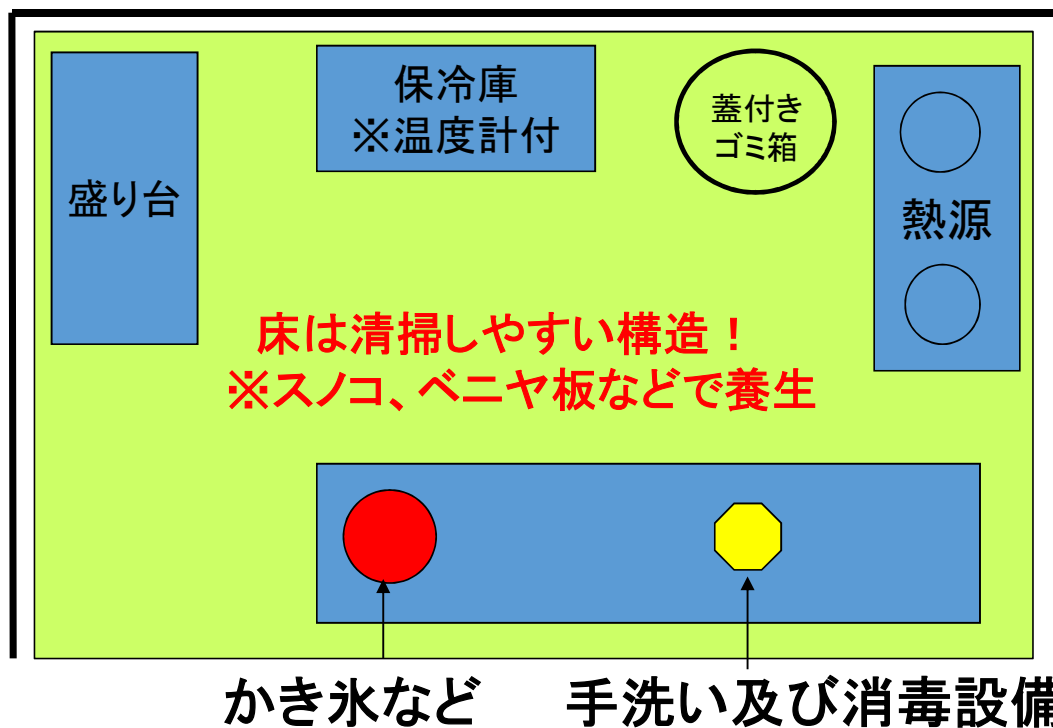
# イベントに出店時の 注意事項

# 1 調理を行う施設

3方を囲んだテント※ホコリ、直射日光避け

保冷库は温度計を設置する

洗浄後の手指再汚染しない手洗設備(例)



肘で操作する  
レバー

液体せっけん  
ペーパータオル  
消毒液  
バケツ

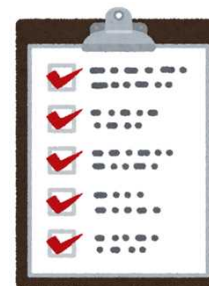


テント設営に必要な  
①テントを囲うシート  
②紐類  
③テープ類  
多めに持参しましょう！

テント内に必要な設備は全て準備しましょう

## 2 調理従事者など

- ・調理従事者は検便を実施すること
- ・当日は健康状態が良好であること
- ・手指に化膿や切り傷などがある場合、調理に従事しないこと
- ・清潔な作業着を着用すること
- ・当日の食品取り扱い責任者を定めること



**調理従事者の健康管理記録を残しましょう！**

### 3 食品の取扱い

食品を適正な温度で保管できる設備を設けること



保冷車を使用

冷蔵庫を使用

始業前、冷蔵設備の庫内温度記録を残しましょう

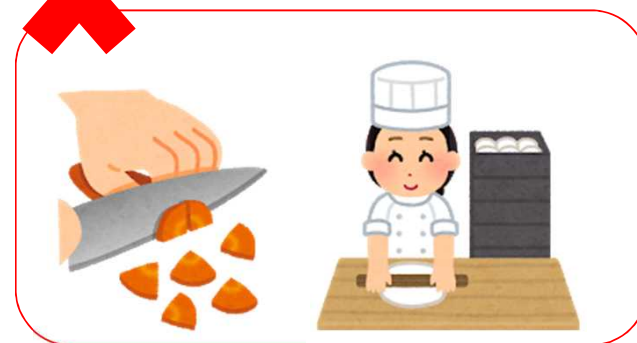
### 3 食品の取扱い

- ・ 調理中は手洗いを頻繁にすること
- ・ 加熱調理品は十分に加熱すること
- ・ 前日調理はしないこと
- ・ 調理品の翌日持ち越しはしないこと
- ・ 現場仕込みを行わないこと

例：肉・野菜のカット

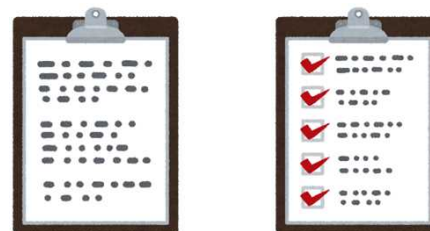
肉や魚介類をくしに刺す  
粉付け、生地作り

⇒仕込みは**食品営業許可取得施設**  
**公共施設（公民館等）で行うこと**



### 3 食品の取扱い

- ・ 食器は使い捨て容器を使用
- ・ 食品に直接手が触れる場合は、使い捨て手袋を使用すること
- ・ 各日ごとの保存検食をすることが望ましい  
→1品目50g 冷凍で2週間保存
- ・ 無理のない調理数で調理すること
- ・ メニュー、食品仕入の記録は2週間保存



## 4 食品別の取り扱いについて

### (1) かき氷

- ・ 削氷機は、ある程度密閉された構造であること  
→ 手指やほこり等の汚染防止
- ・ 氷は食品営業許可施設で製造されたものを使用
- ・ 削氷する際は使い捨て手袋を使用すること
- ・ 直接素手で氷に触れないこと



## (2) 冷やし麺、アイスクリームについて



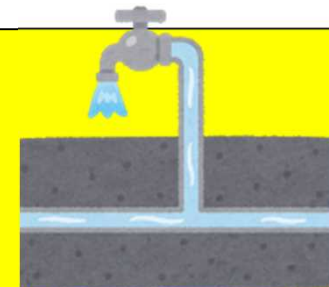
①水道直結した給排水設備を有する施設

→給水タンクは×！

②手洗い設備と2槽以上のシンクと付随する水道蛇口を設置すること

加熱した食品の冷却は、  
**水道直結の流水で!!**

※ため水では、食品を汚染するリスクが大



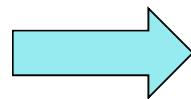
### (3) カレーライス・うどんのつけ汁等



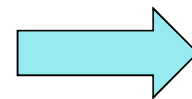
- ①前日調理はしない
- ②加熱後の急冷及び冷蔵保存  
→常温放置しない
- ③再加熱は十分に行う



①当日調理



②急速冷却



③再加熱



## 注意事項



- ①生もの(刺身、マグロ丼等)の提供は ×
- ②生野菜、キュウリの一本漬けは提供原則 ×

以下の条件を満たした場合 ○

生野菜は仕込場所で洗浄・消毒(食品添加物の次亜塩素酸使用)→低温管理・温度記録○

漬物は漬物製造業で製造・包装・表示し販売○

- ③テント内での食品へのくし刺し行為 ×
- ④テント内での食材のカット ×

→カット野菜等を使用○

- ⑤申請メニュー品目以外の食品の提供 ×



くし刺しは  
仕込場で!!

# 食品営業許可(届出)申請について

イベント等において飲食物を取り扱う場合は、保健所へ事前の手続きが必要となります。

## 1 食品営業許可申請

テント内で加熱、盛り付け等の調理行為がある場合

## 2 食品営業届

包装済みの食品（温度管理が必要な食品や消費期限が短い食品）、野菜の販売など

# 取扱食品一覧

- 取扱食品名  
**※申請された食品以外の提供はできません。**
- 予定食数
- 原材料及び購入先
- 調理等の方法  
**※各取扱食品について、仕込み場所での調理工程及びイベント会場での調理工程を明記してください。**
- 仕込み場所情報  
**※食品営業許可証の写しの提出により省略可**

記載例

様式2                      取 扱 食 品 一 覧                      No. 1

出店名: 茨城やきそば (ブースNo. 01)				
住所: 茨城県□□市△△町○○○ 氏名: 茨城 太郎 電話番号: 029-○○○-××××			食品取扱責任者氏名 茨城 花子	
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
焼きそば 予定食数 300 食分	麺、キャベツ、もやし、人参	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 原材料洗浄→カット 【現場調理】 カットした原材料に麺を入れ焼く 調味液で味付けをする 盛りつける	有・無 <input checked="" type="radio"/> 有
	豚肉	県庁精肉店(水戸市)		
フランクフルト 予定食数 300 食分	フランクフルト(冷凍品)	スーパーマーケットいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場での調理】 フランクフルト(冷凍品)を焼く	有・無 <input checked="" type="radio"/> 有
ペットボトル飲料 予定食数 300 食分	ペットボトル飲料	スーパーマーケットいばらき(水戸市)		有・無 <input checked="" type="radio"/> 有
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設にあっては名称・住所)		許可業種名    飲食店営業 許可番号    ○保指令第○○○○○○号 名称    デイケアセンター○○ 住所    茨城県□□市△△町○○○		

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

# 配置図

- イベント会場における調理場内の設備等の配置
  - 設備の概要
- (必要に応じて記載)
- 仕込み場所として公共施設を利用する場合は仕込み場所の設備等の配置
  - イベント会場における自店舗の出店場所がわかる会場図  
※会場図面の提出で省略可

記載例

様式3 配置図

No. 1

焼きそば	フランクフルト	ペットボトル飲料	設備の概要 1 設置位置 ( 屋外・屋内 ) 2 給水設備 (水道 タンク その他 ) 3 ハンドソープ 4 消毒液 5 盛付け器具 (使い捨て手袋) 6 冷蔵設備 7 熱源 (ガス 電機) 8 ペーパータオル
ゴミ箱	クーラーボックス (温度計付き)	手洗い用 ポリタンク	
<仕込み場>(公共施設を利用する場合のみ記載)			設備の概要 1 給水 (水道 その他 ) 2 ハンドソープ 3 消毒液 4 盛付け器具 (使い捨て手袋) 5 冷蔵設備 6 ペーパータオル
<会場内> 別途参照			

イベント当日はHACCP記録をすること

計画書のとおり設備・衛生管理(温度管理含む)体調管理を実施

→ 記録用紙に記録・保管

食品衛生管理計画 例 (イベント等における食品取り扱い店舗用) (R3.7月茨城県ひたちなか保健所作成)

【施設管理】

- 1 店舗は上部を覆い、3方幕で囲み、床はスノコやベニヤ板で養生して、防塵・防水措置をおこなう
- 2 手洗い設備を設け、薬用石けん(固形以外)、消毒用アルコール、ペーパータオルを備え、適切な手洗いを実施する
- 3 廃棄容器は、必要な容量の蓋付き容器に入れ、清掃されたものを適当な場所に設置する

【食品等の取り扱い】

- 1 仕込み場所での仕込を含め、前日調理行わない
- 2 食品（原料を含む）は、直接日光が当たらない等の無い場所で、区分けし適正な温度で保管し、記録を取る
- 3 店舗場所における調理は、加熱等の簡易な行為とし、十分に加熱して提供する
- 4 調理中は、交差汚染、二次汚染を防止し、食品・器具・容器を衛生的に取り扱う
- 5 調理品は、必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供する
- 6 調理品は、速やかに喫食するよう客へ情報提供する

【従事者の衛生管理】

- 清潔な作業着、帽子、履き物を着用し、装飾品を外し、マスク、手袋を着用して作業を行う
- 爪を短く切り、作業前、用便後等に、適切な手の洗浄消毒を行う
- 下痢・おう吐・発熱または手指に化膿創を持つ者は直接食品に触れる業務に従事しない
- 家族が下痢・おう吐の症状を呈している場合は、直接食品に触れる業務に従事しない

※食品衛生管理計画に基づき実施した内容については、記録表に記録する

※記録の確認を行い、不適事項については、速やかに責任者へ報告し、対応方法を検討する

※食品衛生管理計画と記録表は、適宜見直し修正を行うこととする

食品衛生管理記録表 例 (イベント等における食品取り扱い店舗用)  
(R3.7月愛媛県ひたちなか保健所作成)

令和 年 月 日

食品衛生責任者:

---

調査項目	調査項目		調査結果
	調査項目	調査項目	
食料等の取扱い	1. 出店施設はテント・雨戸等で防雨・防湿措置をしているか		
	2. 手洗い・換気、風扇向け、換気扇用フィルター、ペーパータオルを備えているか		
	3. 商業用食器はふたがけ、清潔で、食器洗浄機があるか		
	4. 仕込み場所での仕込みも含めて、毎日換気はしているか		
	5. 直接日光の当たらない場所での仕分け・真正正温度で保管しているか		
	6. 加熱調理品は、十分に加熱して提供しているか		
	7. 食品・器具・容器を衛生上の取り扱いを行っているか		
	8. 調理品は、作り置きせず、調理後、速やかに提供しているか		
	9. 食べ残品の早期廃棄を呼びかけているか		

## 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

[illegible]

従事者の健康状況

[illegible]