

行事における 食品提供の手引き

地域行事出店者（非営業者）様向け



令和6年1月22日
川崎市麻生区役所地域みまもり支援センター
（川崎市保健所麻生支所）衛生課

川崎市ホームページ
「行事における食品の提供について」（令和4年6月1日公開）
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000140232.html>



目次

1. はじめに …p. 1
2. 行事の種類 …p. 2
3. 行事出店における営業許可・届出の要否について …p. 2
4. 営業にあたる出店とは …p. 2
5. 営業にあたらぬ出店者の手続き …p. 3
6. 記入例…p. 5
7. 他法令の遵守について …p. 6
8. 問合せ先 …p. 6

1. はじめに

川崎市では、行事における食中毒事故等の発生防止のため、「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱」により、各立場（行事の主催者・出店者）の方に必要な手続きや衛生管理を指導しています。

また、令和4年6月1日から、行事に出店する場合に限り、組立て式テント等の仮設の店舗で飲食店営業許可が受けられるようになり、行事に出店する方は行事の性質や出店形態により、営業者として営業許可又は営業届出が必要となりました（営業にあたらぬ出店の場合は、許可や届出は不要です）。

仮設の店舗は固定店舗に比べ、施設・設備が不十分であったり、食品の衛生的な取扱いが難しかったりするため、十分注意をしないと、大規模な食中毒事故が発生してしまうかもしれません。

行事において安全に食品を提供するためには、

「主催者が、会場全体の衛生管理を適切に行うとともに、出店者を統括すること」

「出店者が、衛生的に食品を取り扱うこと」

の2点が不可欠です。

この手引きでは、必要な手続きや衛生管理について御案内していますので、御一読いただき、御自身に必要なことを御理解の上、安全に行事を開催くださいますようお願いいたします。

2. 行事の種類

(1) 地域行事

地域交流を目的として開催される行事を言います。

いずれも開催日数は1回あたり3日以内、回数は年4回以内とします

これらの地域行事において、営業にあたらぬ形態（3参照）で出店する場合は、5に示す営業許可や営業届出は不要です。

例：①学校や町内会における祭り（地域交流を目的としたもの）

②市による市民祭、区民祭（市が主催、共催等）

(2) 地域行事以外の行事

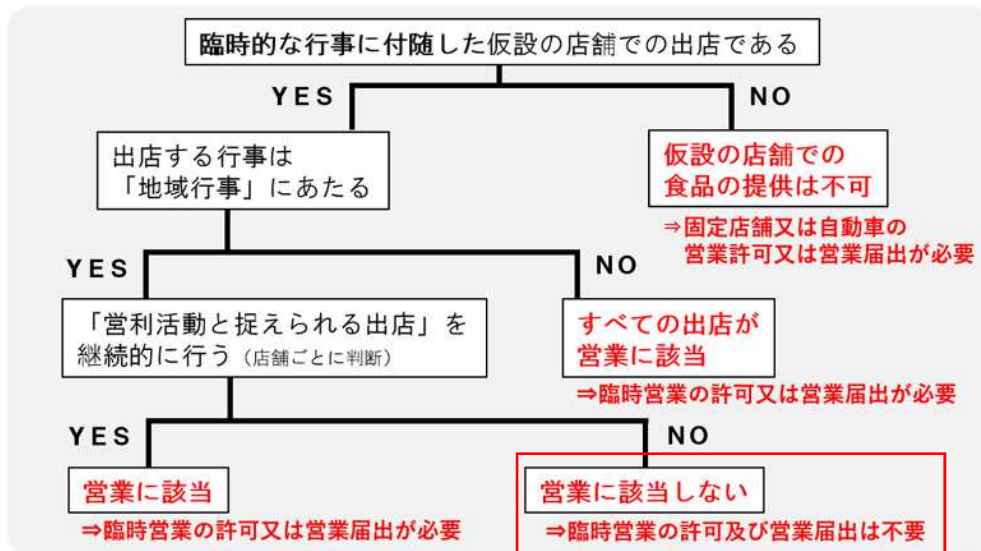
開催期間が最長1箇月程度の、（1）に該当しない行事を言います。

これらの行事においては、原則全ての出店者は5に示す営業許可や営業届出が必要です。

例：①スポーツの興行／音楽・演芸等の公演

②フードフェスティバル

3. 行事出店における営業許可・届出の要否について



4. 営業にあたる出店とは

地域交流を目的とした町内会の祭り等の地域行事において、町内会の役員やPTAの方のみで出店することは、営業にはあたりませんので、営業許可や営業届出は不要です。

しかし、次の2つのうち1つでも該当する場合は、営業にあたりますので、出店者は営業許可（食品を調理する場合）又は営業届出（生鮮食品や温度管理が必要な加工食品をそのまま販売する場合）が必要です。

- ・ **地域行事**（2を参照）**以外**に出店する場合

例：（スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演の飲食ブースへの出店
フードフェスティバルへの出店

- ・ 営業にあたる形態で出店する場合（**営利活動**と捉えられる出店を**継続的**に行う等）

例：（同様の形態で複数の行事に出店する
施設の屋号を掲げる
主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る 等

ただし、食品営業施設で製造・包装された食品（常温保存可能で賞味期限が設定されている食品に限る。）を開封せずに販売する場合や、農家が自ら生産した野菜を販売する場合等は、営業許可や営業届出は不要です。

5. 営業にあたらな出店者の手続き

① 出店概要書を行事主催者に提出

- ・品目や調理内容等を記載した出店概要書（第1号様式）を主催者に提出してください。
- ・主催者が保健所へ出店概要書を取りまとめて提出する際に、リスクの高い品目や調理内容について指導することがあります。リスクを軽減するための方法や対策を検討してください。

② 出店

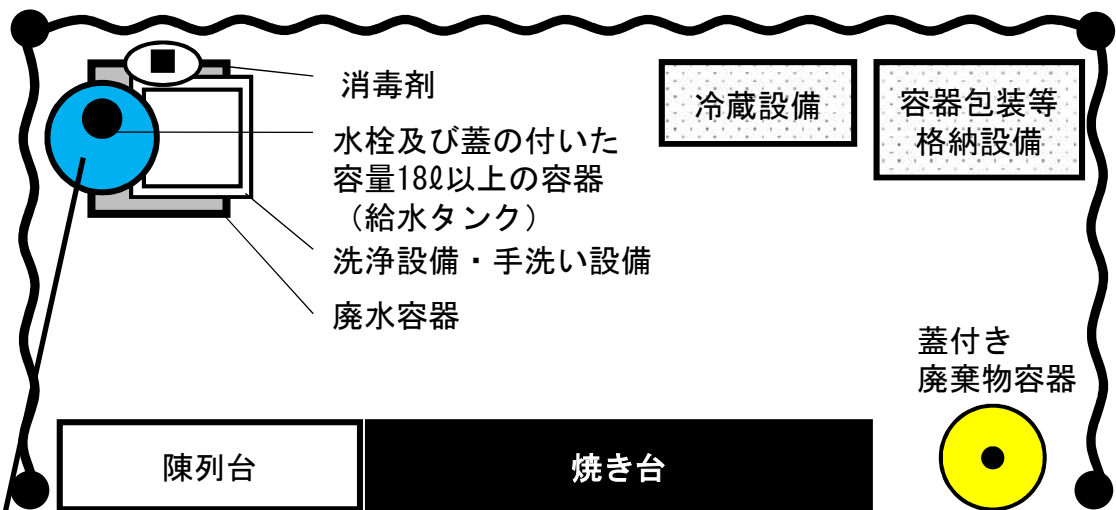
必要な衛生管理

(1) 食品を提供する場所

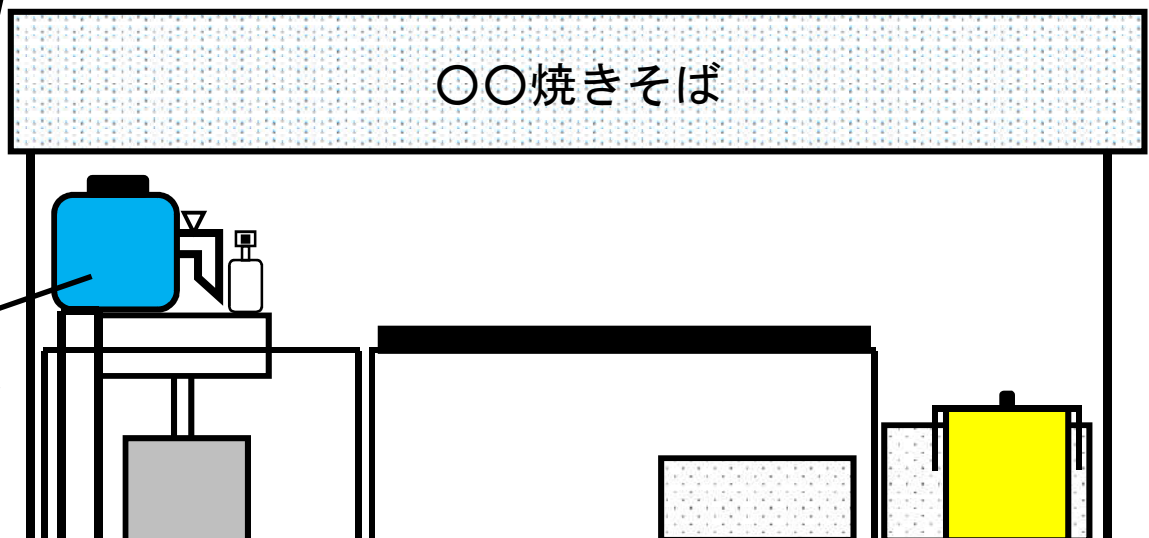
- ・テント等の屋根がある場所とし、雨、直射日光及び舗装されていない地面からの土埃等を防ぐ必要がある場合は、三方の側面や床面を設置してください。
- ・蛇口の付いたポリタンク（18リットル以上）などの給水タンクか、近くに使用できる水道を確保してください。
- ・器具類及び手を洗うシンクか、近くに使用できる水道を確保してください。
- ・テント内で廃水が出る場合は、廃水容器を備えてください。
- ・冷凍や冷蔵保存が必要な食材を扱う場合は、冷蔵・冷凍設備（クーラーボックスなど）を備えてください。
- ・蓋の付いたごみ箱を備えてください。
- ・食品、器具、容器包装等を保管しておく箱などを備えてください。

図面例

① 上から



② 前から



(2) 提供する食品（現地で調理する場合）

- ・原則、全ての食材を『現地で十分に加熱調理する食品』としてください。
例：おでん・焼とり・焼きそば・豚汁・たこ焼
- ・1つのテント等で取り扱う食品は、『同一種の器具及び同一の工程で調理するもの』を『1品目』としてください。（市販の飲料を混合せずに注ぐのみであれば、現地で調理する食品と同時提供可能。単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能。）ただし、以下のような場合は、複数品目扱っても差し支えありません。
 - －取扱場所に十分な広さがあり、品目ごとに取扱場所を区別できる場合
 - －開催場所内や付近の屋内の設備の整った調理場等（自宅除く。）で調理等の全部又は下処理から加熱調理までの工程の大部分を行うことにより、提供場所での汚染を防止できる場合

(3) 提供する食品（現地で調理しない場合）

- ・食品営業施設で調理・販売された食品としてください。
- ・保存方法が表示されている食品については、適正に保管してください。
また、その他の食品についても、食品の特性に応じて適正に保管してください。
- ・適正な温度管理が必要な食品を客が持ち帰る場合には、できるだけ速やかに持ち帰るよう店頭に掲示するとともに、その旨を客に伝えてください。

(4) 食品の取扱い

- ・体調の悪い人、手指に外傷のある人は、調理に従事しないようにしてください。
（家族等に胃腸炎症状がある場合にも従事しないようにしてください。）
- ・調理従事者は、爪を短くし、時計、指輪等を外し、清潔なエプロン、マスク、帽子、使い捨て手袋などを着用してください。
- ・作業前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等は、必ず手を洗い、消毒薬で消毒してください。
- ・下処理は、提供当日に屋内の設備の整った調理場等の清潔な場所で行ってください。
- ・下処理した食材は、温度計等を用いて適正な温度で保管してください。
- ・加熱調理を行う食品は、中心部まで十分に火を通してから提供してください。
- ・食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用してください。
- ・調理器具は、洗浄・消毒済のものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行ってください。
- ・調理後の食品は、その場で食べるよう案内してください。
- ・調理した食品は、翌日へ持ち越さないでください。
- ・大量の作り置きは控え、食品を長時間常温保管しないようにしてください。
- ・餅つきを行う際は、特に以下のとおり気を付けてください。
 - －杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行ってください。
 - －手返し、成型に従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用してください。
 - －手返し用の温湯はこまめに交換してください。
 - －あんこやきな粉等は、清潔な調理場で仕込んだもの（できる限り市販品）を使用してください。
 - －その場で食べるようにし、持ち帰らないようにしてください。
 - －保育所、幼稚園等の餅つき大会では、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちが参加してついた餅は鏡餅等に使用し、食べる餅は別に用意する等の工夫をしてください。

(5) 食品の安全確保

- ・作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を配置してください。
- ・調理・加工、販売等を行った食品が原因で健康被害が発生した場合や、健康被害が発生する可能性のある苦情（異味・異臭・異物混入等）を受けた場合は、直ちに開催場所を所管する区役所衛生課等に報告してください。

7. 他法令の遵守について

仮設店舗での営業は、食品衛生法以外にも「建築物に関する事」や「火災防止に関する事」、「道路等の使用に関する事」といった他法令を遵守する必要があります。

それぞれに必要な手続きや遵守しなければいけないことを、行事関係者（行事に係る各立場の方）が確認し、対応してください。

建築基準法令について

- ・ 仮設店舗であっても、建築物となると建築基準法令に適合させる必要がありますので、建築士に御相談ください。建築等を行う前に、確認申請が必要となる場合があります。
- ・ 問合せ先（まちづくり局指導部建築審査課）

川崎・幸区 044-200-3016	中原・高津区 044-200-3020	宮前・多摩・麻生区 044-200-3045
-----------------------	------------------------	---------------------------

消防法令について

- ・ 露店等において使用する火気や燃料の状況に応じて、消火器の準備を必要とする場合があります。また、行事の規模等によっては、事前の届出や検査を必要とする場合があります。詳しくは、管轄する消防署へお問い合わせください。

臨港署 044-299-0119	川崎署 044-223-0119	幸 署 044-511-0119	中原署 044-411-0119
高津署 044-811-0119	宮前署 044-852-0119	多摩署 044-933-0119	麻生署 044-951-0119

※川崎区は区域により臨港署と川崎署に管轄が分かれていますので、詳細はお電話にて御確認ください。

8. 問合せ先（本手引書全般について）

川崎区 044-201-3221	幸 区 044-556-6683	中原区 044-744-3273	高津区 044-861-3323
宮前区 044-856-3272	多摩区 044-935-3308	麻生区 044-965-5164	
健康福祉局保健医療政策部 中央卸売市場食品衛生検査所（北部市場内施設）			044-975-2245

開庁時間：8:30～12:00、13:00～17:00（土日祝日を除く。）