



行事における 食品提供の取扱いについて

川崎市
保健所

屋台などの仮設店舗は、固定店舗に比べ、施設・設備が不十分なため、食品の衛生的な取扱いが難しく、十分に注意していても、大規模な食中毒が発生しています。

川崎市では、行事における食中毒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。



食品安全推進
キャラクター
「ハムップ店長」

主催者・出店者の方は、食品を提供することの『リスク』と『責任』を十分に認識し、必要な設備（洗浄設備など）を整え、衛生的に食品を取り扱ってください。

- ✓ 主催者は、会場全体の衛生管理を適切に行い、出店者を統括してください。
- ✓ 出店者は、主催者・保健所の指導に従い、衛生的に食品を取り扱ってください。営業許可等の手続きが必要な場合があります。

原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する『安全なメニュー（1品目）』を提供してください。

- ✓ 『食べ物』又は『飲み物』のいずれかを選択
 - ※ 取扱品目等は裏面をご覧ください。
- ✓ 『同じ調理工程』であれば、異なるメニューでも『1品目』
 - ※ 取扱量、人員、設備等を十分に考慮してください。
- ✓ 『市販の飲み物』を開栓してそのまま渡す、又は混合せずに注ぐのみであれば『食べ物と同時提供可』
 - ※ サーバー利用、複数銘柄の提供も可能です。

（1品目の例）・冷凍食品の「唐揚げ」「フライドポテト」をフライヤーで揚げる
・「やきそば」「ビール（サーバー使用）」の同時提供 等

『市販の食品』を容器包装された状態で販売する場合は、品目数等に制限はありません。

※ 食品ごとに適切な保存方法（冷蔵、冷凍など）で管理してください。

複雑な工程の調理や複数品目の調理を行う場合は、『コンテナハウス』『キッチンカー』等を利用してください。

※ 必要な衛生設備を整えれば、より安全に食品を取り扱うことができます。

令和5年7月から
提供可能な食品の範囲を
一部緩和しています。
（衛生上の支障がない
場合に限る。）



川崎市

詳しくは『行事における食品提供の手引き』をご覧ください。
川崎市ホームページ「行事における食品の提供について」
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000140232.html>



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）

（令和5年7月作成）

屋台型で想定される品目と仮設の店舗で実施可能な調理の範囲

- 取扱品目は概ね表の範囲ですが、例示品目以外であっても加熱・調理工程等が類似する食品は取扱可能です。
- 食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使用してください。
- 調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用してください。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える調理
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を煮込む。 ・ 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・ 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	<ul style="list-style-type: none"> ・ 品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 ・ 使用する氷は市販品とする。 ・ 清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 ・ おしるこに使用する具材は、提供直前に市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・ 生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼肉丼等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。 ※ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカーテラ、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。 ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材に市販品のあめを絡める。 ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄、消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は市販品を用いること。 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること。 ※生の果物を添えることは不可とする。
アイスクリーム類	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市販品のカートリッジ式の機械で抽出する。 ※機械・器具等は衛生的に保つこと。
その他	果実チョコ、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材に市販品のチョコソースを絡める。 ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。 ・ レトルト食品を加温する。