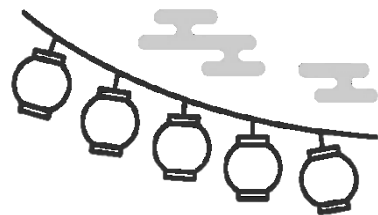
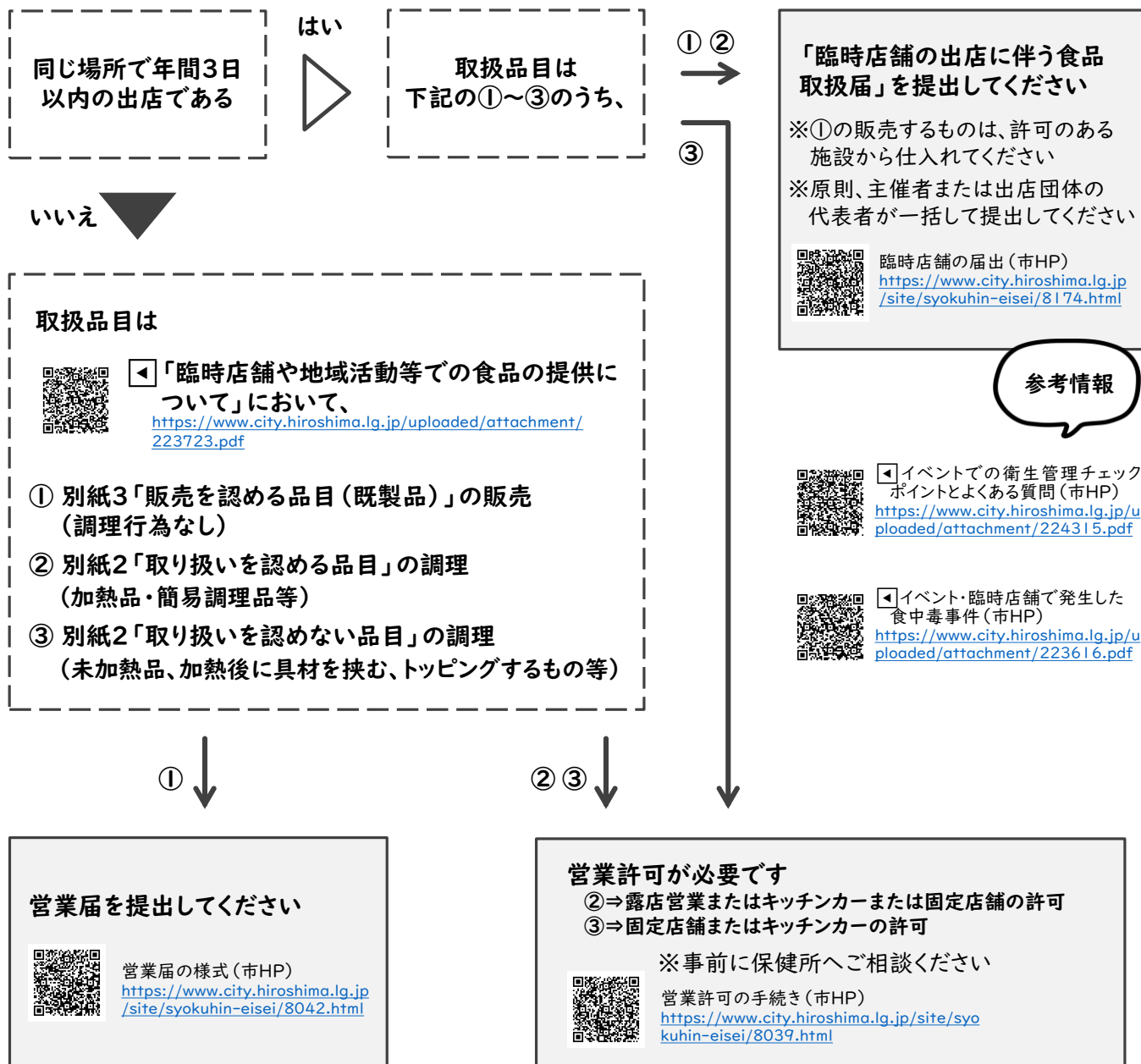


イベントやお祭り等での 食品の提供に関する 手続きフローチャート



イベントやお祭り等で食品を提供する場合は、「届出」や「許可」が必要です。
出店期間や取扱品目によって手続きが異なりますので、次のフローチャートを参考に、必要な手続きを行ってください。

(※自治会や学校等が地域活動や学校行事等で自ら行う食品の取り扱いは、これに準じて行ってください)


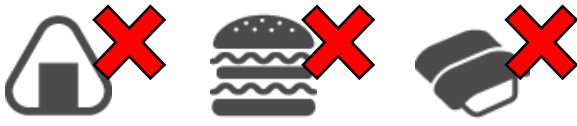


イベント当日までの流れ



1 衛生的に提供できるメニューを考える

臨時店舗では、固定店舗に比べて衛生的な作業環境の確保が難しくなります。安全に提供できるようにメニューを工夫しましょう。また、なるべくメニューの種類は少なくしましょう。

○ 提供できる食品	× 提供できない食品
<ul style="list-style-type: none">○ 会場で提供直前に最終加熱できるもの○ 会場で簡易な調理（焼く、煮る、揚げる等）のみを行うもの○ 適正な食品表示のある包装済み食品 	<ul style="list-style-type: none">× 提供直前に加熱できないもの× 未加熱のもの（ドリンク、アイス類等の簡易加工を除く）× 加熱後に具材を挟む等の加工工程があるもの 

2 衛生的な仕込み・下処理ができるか考える

- ① 原材料の仕込みは、許可施設で行いましょう。
- ② 許可施設等での仕込みが難しい場合は、カット済み、下処理済みの原材料を仕入れましょう。
- ③ 地域行事等でやむを得ずカットなどの仕込みを行う場合は、公民館の調理室や学校の家庭科室など、衛生的に仕込みが行える場所を確保しましょう。

3 衛生的な設備を整える

《調理を行う際のチェック》

- ① 屋根と三方囲いがあるか
- ② 食品を取り扱う場所の高さは70cm以上か（地面に近すぎないか）
- ③ 給水設備（場所）があるか
- ④ 器具を洗う場所があるか
- ⑤ 手を洗う場所があるか（流水と石けんによる手洗いが原則）
- ⑥ 使用後の水をためる排水設備があるか
- ⑦ ごみ箱（ふた付き）があるか
- ⑧ 冷蔵品や仕込み済み食材を入れる冷蔵庫（温度計付き）があるか
- ⑨ 容器包装や器具をしまう保管庫（ふた付き）があるか
- ⑩ 食品を中心部まで加熱できる加熱設備（コンロ、フライヤー、焼き台等）があるか

《調理を行う際の施設例》

