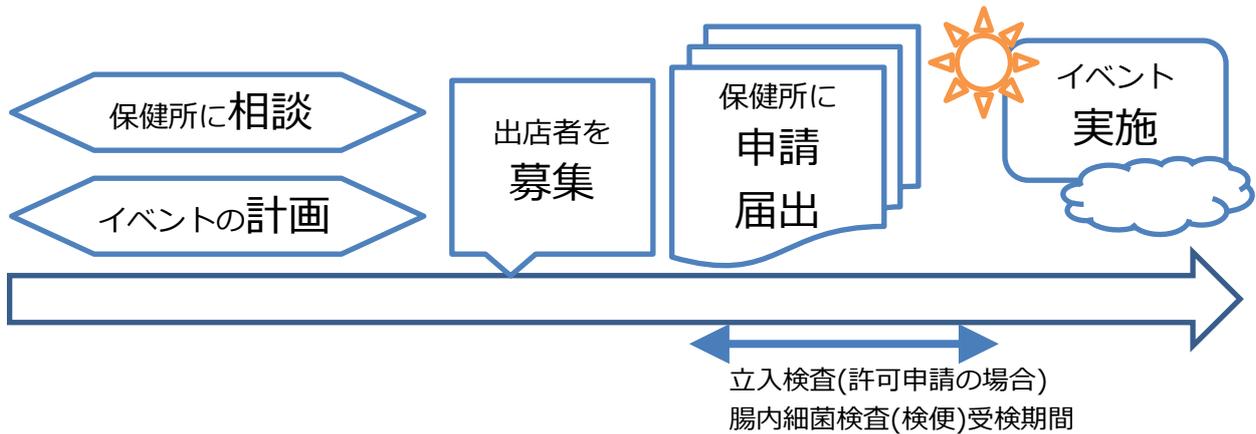




イベント主催者のみなさまへ

知っておきたいイベントでの食品事故防止の手引き

飲食物の提供は、常に食中毒などの危険性との隣りあわせです。「昨年もこれでやった!!」ではなく、食品事故防止のために、計画の都度提供メニューを確認し、一步上の安全なイベントを目指しましょう。



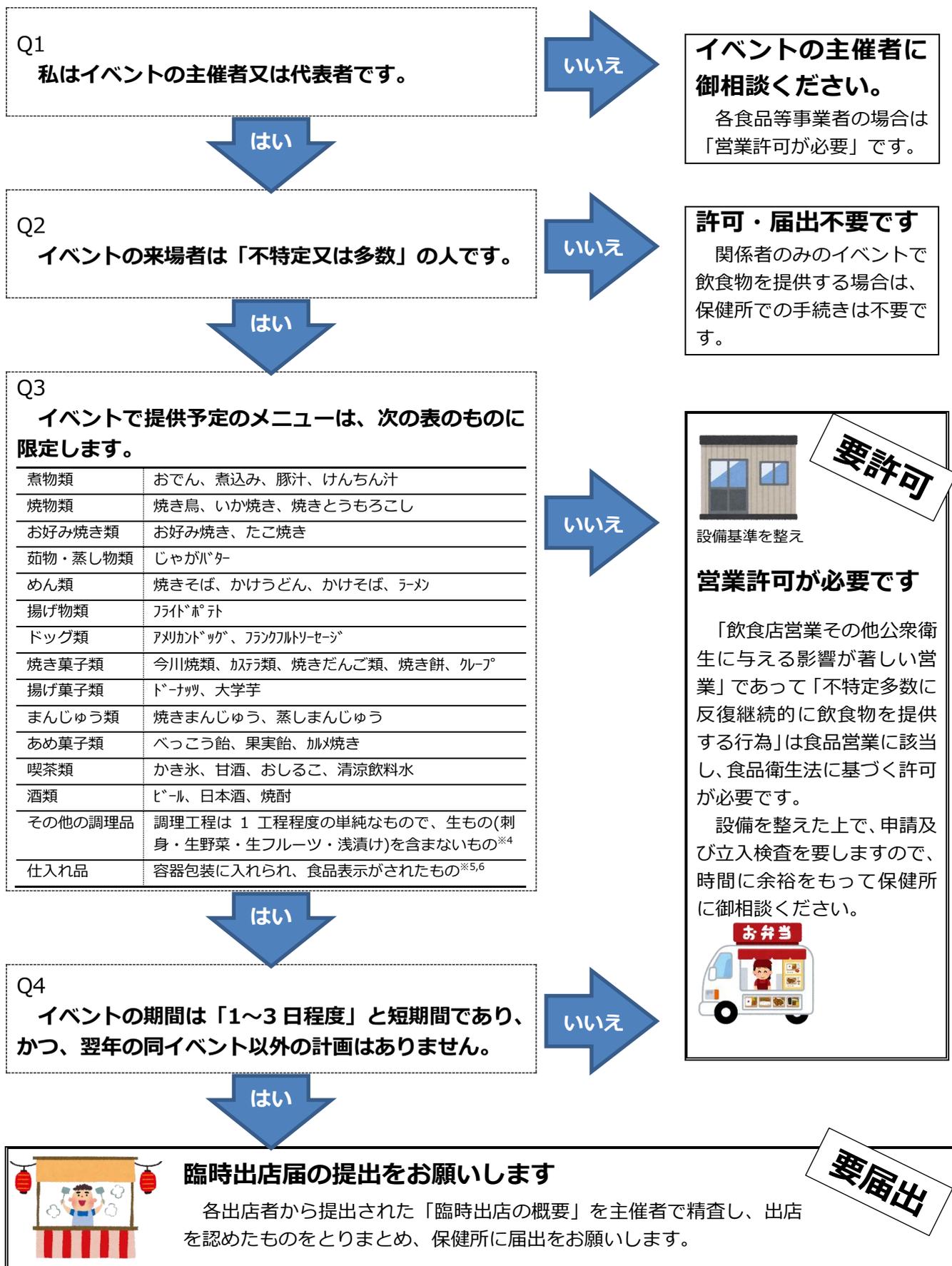
1 イベントにおける飲食物提供施設の種別

	固定施設	自動車	屋台等簡易施設	
提供できる食品	営業の種類(業種)に合致する食品	給水タンク容量に応じた工程数・品目の食品	限定された食品	限定された食品(推奨) ^{※1}
出店可能な期間	長期		短期	
管理の難易度	管理しやすい		困難	
責任の所在	営業者	営業者	営業者	行事主催者
許可・届出の種類	営業許可 ^{※2}	営業許可 ^{※2} (自動車限定)	営業許可(メニュー限定)	臨時出店届

※1 次ページ Q3 表参照

※2 自動車又は固定施設の営業であっても、移設の規模・設備によっては、メニューや営業形態を限定した許可となる場合があります。

2 イベントでの飲食物提供の各種手続きのフローチャート



3 イベント出店者の営業許可書の確認のポイント

営業許可が必要な出店については、イベント主催者側で、営業許可書の写しの保管及びその内容の確認をお願いします。また、イベント会場で許可書の掲示を義務づけ、責任の所在を明確にすることをおすすめします。

営業許可書

指令東保 第 0000 号
令和元年00月00日

住所又は主たる事務所の所在地 埼玉県東松山市若松町2-6-45

氏名又は名称 東保食品株式会社
代表取締役 東松山 保 博

埼玉県知事 大野 元博

令和元年00月00日付けで申請のあった食品営業については、食品衛生法第52条の規定により、下記のとおり許可する。

記

1 営業車の保管場所の所在地 ① 埼玉県東松山市若松町2-6-45
埼玉県内一円（さいたま市、川崎市、越谷市、川口市を除く）

2 営業所の名称、屋号又は商号 ② 東保食品株式会社 キッチンカー-保博
(熊谷0000ひ0000)

3 許可事項 ③ 営業施設符号 61・212・000000

営業の種類	許可の有効期間		許可の条件
	年 月 日 から	年 月 日まで	
④ 飲食店営業	1 0 0	7 0 0	⑤ 自動車での営業に限る 使い捨て食器の使用に限る 肉類の焼き物に限る

教 示

1 審査請求について
この処分について不服がある場合は、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、埼玉県知事に対して審査請求をすることができます。ただし、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内であっても、この処分の日の翌日から起算して1年を経過したときは、審査請求をすることができなくなります。

2 取消訴訟について
この処分の取消しの訴えは、この処分があったことを知った日（1の審査請求をした場合は、当該審査請求に対する裁決があったことを知った日）の翌日から起算して6か月以内に、埼玉県を被告として提起しなければなりません。この場合、当該訴訟において埼玉県を代表する者は、埼玉県知事です。ただし、この処分があったことを知った日（1の審査請求をした場合は、当該審査請求に対する裁決があったことを知った日）の翌日から起算して6か月以内であっても、この処分の日（1の審査請求をした場合は、当該審査請求に対する裁決の日）の翌日から起算して1年を経過したときは、処分の取消しの訴えを提起することができなくなります。

① イベント予定地は許可の有効範囲か

「イベント予定地の住所」又は「埼玉県内一円」の記載を確認してください。

埼玉県以外の自治体(さいたま市、川崎市、川口市、越谷市を含む)が発行した営業許可書では営業できません。

② 車両番号(ナンバープレート)は一致しているか

③ 有効期間内の許可書か

④ 営業の種類(業種) は適正か

令和3年5月31日までに発行された許可書には調理販売する食品によって、営業の種類欄に、一般飲食物を調理提供する「飲食店営業」、菓子を製造販売する「菓子製造業」、飲料(酒類不可)のみを提供する「喫茶店営業」があります。令和3年6月1日以降発行された許可書では、調理販売する食品の種類によらず「飲食店営業(自動車による営業)」と記載され、給水タンクの容量により提供できる食品の調理工程や品数が制限されます。

⑤ 提供メニューは適正か

許可の条件に「○○(メニュー名)に限る」の文言がある場合は、記載のあるメニュー及び飲料(酒類含む)のみ提供可能です。「自動車での営業に限る」文言は令和3年6月1日以降に発行された許可書にはありません。

⑥ 全般・その他

自動車等による営業では、調理及び販売は自動車等の施設内に限定され、拡張しての営業はできません。

また、出店者等が、イベント等の会場外にある店舗の営業許可をもって、イベント会場で「調理」することはできません。

<2 ページ脚注>

- ※4 ① 生もの含まないものであること。② 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。③ 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、アメ菓子類、かき氷、清涼飲料水、酒類及びクレープ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。④ 使用する氷は飲用適の水(原則として水道水)を用いて製氷されたものであること。
- ※5 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。適正な表示がされているものであること。表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- ※6 営業の種類(業種)と提供食品の種類が合致しない場合。また、一般的なカウンターで厨房が区画される「飲食店営業」施設は、「店内飲食」「注文後に調理提供されるテイクアウト」に提供範囲が限定されるため、イベントに仕入れ品として出品できないこと。

臨時出店の注意事項

臨時出店でも食中毒などの事故があったときには、許可営業者と同様、責任を伴うことを自覚し、下記の事項を遵守して衛生的な食品を提供することが必要です。

1 食品を取り扱う人は

- (1) 下痢をしている、手指に傷のある場合は、食品の調理販売に携わらないこと。
特に、調理に直接従事される人は、検便（腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など）を実施し、陰性であることを確認することをお勧めします。
- (2) 爪は短く切り、作業前、用後は入念に手を洗い、逆性石鹼等で消毒すること。
- (3) 清潔な衣類、帽子、履物を着用すること。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらないこと。

2 食品の取扱いにおいて

- (1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。
- (2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- (3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。
- (4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。
- (5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。
- (6) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにすること。
- (7) 調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないこと。
- (8) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。
- (9) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分に供給できること。
- (10) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

3 器具等の取扱いは

- (1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒してから使用すること。
- (2) 食器（箸、皿、コップ等）は、使い捨ての物を活用すること。

4 その他

- (1) 施設が無人となることがないようにすること。
- (2) 食中毒などの事故が発生したときは、速やかに最寄りの保健所に連絡すること。
- (3) 行事主催者は、食品を取り扱う人の中から責任者を定め、衛生管理の徹底、販売時の接客態度、苦情の対応等についても相談しておくこと。
- (4) 行事主催者は、食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したら、直ちに提供を中止し、最寄りの保健所又は警察署に連絡すること。



埼玉県東松山保健所 生活衛生・薬事担当

〒355-0037 埼玉県東松山市若松町 2-6-45 ☎ : 0493 - 22 - 0280