

# イベント等における食品取扱いの指導指針

環 第 3 - 5 7 号

制 定：平成2年3月26日

最終改正：令和8年1月9日

## 1 目的

バザー、学園祭、農協まつり、健康まつり等（以下「イベント等」という。）において、不特定又は多数の者に提供（調理し飲食させる又は販売（授与を含む。）することをいう。以下同じ。）する食品の安全性を確保するために公衆衛生の見地からイベント等の主催者に対する指導の実施に関する指針を示し、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

## 2 対象イベント等

この指針の対象は、開催期間が概ね連続した3日間以内で、恒久的な施設を設けずに行われるイベント等とする。ただし、開催期間がこれより長期のものについては、その開催期間、規模、形態、目的等によりこの指針の対象となるかを判断するものとする。

## 3 主催者への指導

イベント等の主催者に対し、開催日より14日以前に別添様式による相談書を、そのイベント等の会場の所在地を管轄する保健所に提出し、食品の衛生的な取り扱いに関する指導を受けるよう周知するものとする。

あわせて、イベント等において健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、速やかに当該情報を保健所へ報告するよう指導するものとする。

## 4 指導の手順

- ① 主催者からの相談の受付
- ② 提供する食品の内容の確認及び食品の衛生的な取り扱いに関する指導（必要に応じて現地指導の実施）
- ③ 相談書へ収受印を押印して相談者に相談書（添付書類を除く。）の写しを交付
- ④ 必要に応じ開催期間中の現地指導の実施又は食品衛生推進員による食品衛生対策の支援活動の実施

## 5 食品、器具、施設等の衛生管理に関する指導事項

次に掲げる事項を遵守するよう指導すること。

## (1) 食品、器具等の衛生管理

- ・ 食器、ハシ、フォーク、スプーン等は、合成樹脂製、紙製等とし、会場での使用は一回だけとすること。ただし、再利用が可能な食器等は、洗浄・消毒の能力が十分ある施設で洗浄・消毒を行った後に再度使用すること。  
なお、消毒は熱湯（85℃以上）を使用することが望ましい。
  - ・ まな板は、ゴム製又は合成樹脂製のものであること。
  - ・ 調理等の作業中は、清潔な着衣等を着用すること。
  - ・ 必要に応じて使い捨ての手袋、マスク、帽子等を使用すること。
  - ・ 食品サンプル等、食品と間違えやすい物品の取扱いに注意すること。  
また、食器、器具等を使用前に点検し破損等の異常がないことを確認すること。
  - ・ 開催期間が複数日の場合には、各日終了後に食品（原材料等）を会場で保管せずに仕込み場所等で適切に保管すること。  
また、器具も衛生的に安全な場所に保管すること。
  - ・ 食品取扱施設では、簡易な調理行為のみを行うこととし、調理等の作業以外を行わないこと。
  - ・ 仕込み作業は会場では行わないこと。
  - ・ 仕込み作業を行う場所は、提供する食品を調理する能力が十分にあり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等であること。
- ※ 公共施設の調理室等とは、次の施設等をいう。  
公民館、市民センター、給食センター、学校等の調理室
- ※ 「仕込み」とは次の行為をいう。  
食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等又は豚汁、カレー等の調理

## (2) 施設、設備等の衛生管理

- ・ 食品取扱施設は、屋根があり使用する器具及び食品がすべて収容できること。  
また、テント等にあっては三方が閉鎖できる構造が望ましい。
- ・ 異物混入防止のため、調理等の作業を行う場所の整理整頓を行い、不要な物品を置かないこと。
- ・ 食品取扱施設にはスタッフ以外を立ち入らせないこと。  
また、食品取扱施設内にはスタッフが常駐すること。
- ・ 食品以外の物品販売、体験型イベント等を併せて実施する場合は、これらに起因する食品事故を防止するため、食品取扱施設とは離れた場所で行うこと。
- ・ 保存の方法の基準（以下「保存基準」という。）が定められている食品を提供する場合は、保存基準が遵守できるよう電気式冷蔵庫等を設置し、温度計により温度管理を行うこと。なお、冷蔵庫を設置できないときは、冷蔵保管容器に温度計を備えて、温度管理を行うこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、保存方法が遵守できる設備を備

えること。

なお、日光が直接食品等に当たらない構造が望ましい。

- ・ 使用水は、水道水又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。
- ・ 流しは、使用しやすい位置に設置すること。
- ・ 手洗い設備には、洗剤及び消毒液を備えること。
- ・ 排水は、環境汚染のないよう既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- ・ 食物残渣等は、フタ付きの不浸透製の容器を設置して衛生的に処理すること。
- ・ 使用後の食器類を廃棄し、又は回収するための容器を十分に備えること。

### (3) 販売する食品の衛生管理

- ・ 容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品表示法、健康増進法等に定められた表示の基準を満たすこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、購入者に対し、持ち帰り方法等を説明すること。
- ・ 弁当の販売は、保冷車等によることが望ましい。
- ・ 魚介類及び食肉の販売は、移動販売車によることが望ましい。

## 6 取扱い食品の品目

取扱う食品の品目は概ね次の範囲のものとし、例示品目以外の食品であってその形態、内容等が例示品目に類似する食品の範囲と認められるものにあつては、同等の取扱いを行うよう指導すること。

なお、次に掲げる食品の販売は行わないよう指導すること。

- ・ 生食用食肉、生食用魚介類
- ・ 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品

また、次に掲げる食品の製造を行わないよう指導すること。

- ・ 食品衛生法第13条第1項の規定により製造の基準が定められている食品

### ① 会場で加熱調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ めん類：ラーメン、うどん、そば、やきそば、ほうとう等
- ・ 焼き物類：焼き鳥、イカ焼き、焼き貝、焼き魚、肉の串焼き等
- ・ お好み焼き類：お好み焼き、たこ焼き、タコス等
- ・ 茹で物、蒸し物：じゃがバター、シュウマイ等
- ・ 揚げ物：フライドチキン、フライドポテト、串カツ、コロッケ等
- ・ ソーセージ類：フランクフルトソーセージ、アメリカンドック等
- ・ 餅類：磯辺巻、きなこ餅等
- ・ 飲料類：コーヒー、紅茶等
- ・ 焼き菓子類：今川焼き、たい焼き等

- ・ 揚げ菓子類：大学芋、ドーナッツ等
- ・ 蒸し菓子類：蒸しまんじゅう、あんまん等
- ・ その他：クレープ、わたあめ、ポップコーン、焼きトウモロコシ

※ クレープに用いる生クリームはあらかじめホイップしてある既製品を会場で冷蔵保存して使用するよう指導すること。

※ 会場での餅つきを禁止するものではないが、過去の食中毒の原因食品が不衛生な餡であったことが多いので、餡は既製品を使用するよう指導すること。

また、餡の取り扱いについては餅だけでなくたい焼き、今川焼き等その他に餡を使用する食品も同様とすること。

② 会場で加熱以外の調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ ところてん
- ・ かき氷
- ・ 果実菓子類：チョコバナナ、りんご飴等
- ・ 巻き寿司（干瓢等を巻く行為のみ）

③ 会場で加温し又は冷却し盛り付け等を行い、その場で飲食させるもの

- ・ 煮物類：豚汁、おでん、もつ煮込み等
- ・ カレー類：カレーライス、シチュー等
- ・ お汁粉類：お汁粉、ぜんざい等
- ・ 酒、ジュース類：日本酒、ビール、ジュース、甘酒等

④ 会場で物品の販売として行うもの

- ・ 食肉：包装食肉（生食用を除く。）
- ・ 食肉製品：ソーセージ、ベーコン等
- ・ 魚介類：包装魚介類（生食用を除く。）
- ・ 魚介類加工品：干物等
- ・ 弁当類：幕の内弁当、いなり寿司、おにぎり等（会場での弁当調整は衛生上好ましくないことから、弁当類は物品販売として行うよう指導すること。）
- ・ パン類
- ・ 団子菓子類：草団子、柏餅、桜餅等
- ・ まんじゅう類
- ・ アイスクリーム類
- ・ 乳類（基本的には長期保存可能品とする。）
- ・ 缶詰・びん詰類
- ・ 煮豆・佃煮類
- ・ ジャム、ソース類
- ・ 野菜、果実等