祭礼・イベント等で飲食物を提供する皆様へ

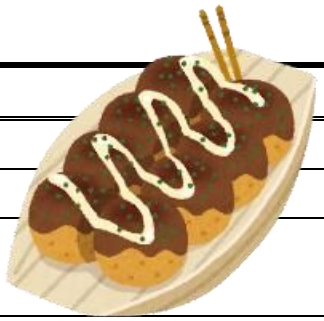
簡易な設備(テント等)で提供できる食品の条件

簡易な設備で提供可能な食品は、下記のいずれかの条件にあてはまる必要があります。

条件1　簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの
条件2　既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、生ビール等)
条件3　かき氷又はこれに類するもの

※材料の仕込み(野菜のカット、肉の串刺し等)は、簡易な設備(テント等)内では認められないため、別途衛生的な下処理場所で行ってください。
※下処理場所が確保できない場合は、あらかじめ下処理が済んだ材料(カット野菜、串刺し済みの肉等)を仕入れて使用してください。

簡易な設備で提供出来る品目(メニュー)の具体例



分　　類	具体例
煮　　物	おでん、玉こんにゃく、煮込み
汁　　物	豚汁、けんちん汁、鍋物
焼　　物	焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、大阪焼き、フランクフルト、いか焼き、焼きぎょうざ、鮎の塩焼き
蒸　　物	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
揚　　物	から揚げ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、串かつ
飲　　料	清涼飲料水、コーヒー、紅茶、生ビール、日本酒、焼酎等を注ぎ分けたもの(※1,2)
焼き菓子	大判焼き、クレープ(生クリームは不可)、ベビーカステラ、焼き団子、五平餅
揚げ菓子	ドーナツ、チュロス、芋けんぴ
あ　め　類	果実あめ(りんごあめ等)、べっこうあめ、カルメ焼
果実チョコ	チョコバナナ
そ　の　他	即席カップ麺にお湯を入れたもの、かき氷(※3)、ところてん、アイスクリーム類小分け(※4)

※1 生もの(生の果物をその場で絞った生ジュース等)の提供はできません。
※2 缶やペットボトルに入った清涼飲料水(乳類以外)を、開封せずにそのまま販売する場合、許可や届出は必要ありません。牛乳を販売する場合には届出が必要です。
※3 氷は許可施設で製造された氷に限ります。シロップも市販品を使用してください。
※4 アイスクリーム類小分けについては、カートリッジ式のアイスクリーム類を押出式のソフトクリームマシンで盛り付ける、もしくは使い捨ての盛り付け器具を使用してください。

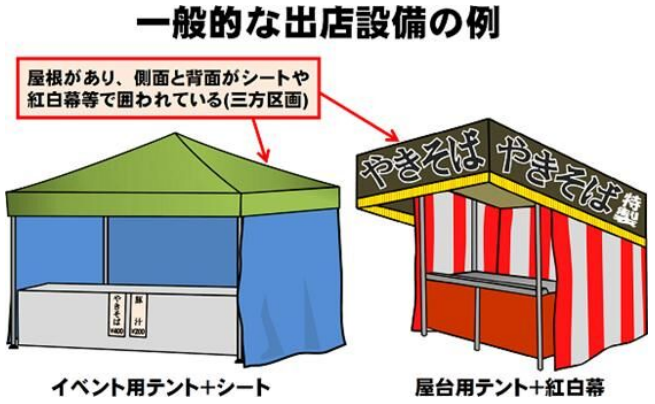
(注)令和３年６月以降、食品衛生法の改正に伴い、営業届出制度が創設されました。
今まで許可不要だった食品に関しても、営業届の提出が必要となる場合があります。
祭礼・イベント等に出店の際には、保健所まで御相談ください。

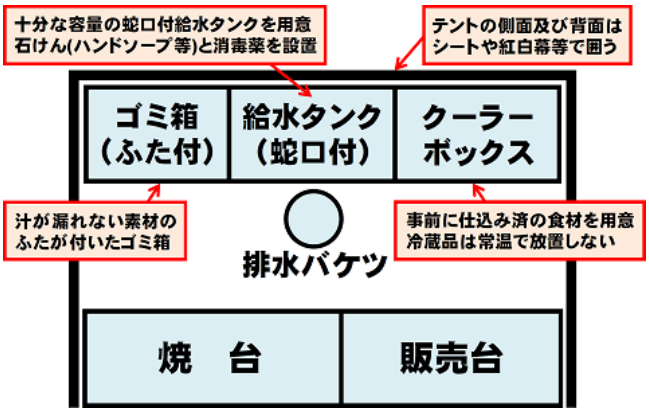
提供できないもの

① 生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)
② 生野菜(レタス、トマト等)を生のまま使用したもの
③ 加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの(おにぎり、もち等)
④ 調理・製造に多量の水を必要とするもの(うどん、そば等)
⑤ きゅうりの一本漬等漬物(漬物製造業の許可が必要です。)

施設基準

① 施設やその周辺が不潔な場所でないこと。
適合しない例:畜舎(牛小屋、豚小屋等)が近くにあり、ハエや臭いの影響を受ける 等
② 施設には屋根、側壁(またはシート等の覆い)があること。また、清掃しやすく、すべての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。
適合しない例:焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している 等
③ 手洗い設備及び必要に応じ、器具類の洗浄設備(流し(シンク)、蛇口付で**40L 程度の**給水タンク等)があること。
④ 食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備があること。
⑤ 必要に応じ、冷蔵(冷凍)設備があること。





衛生管理

・飲食物の提供は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行ってください。
特に次の点には注意してください。
① 加熱食品は**中心部まで十分に火を通す**こと。
② **こまめに手洗を行う**こと。食品に触れる前、トイレに行った後等必ず**石けんを使用し手洗い**すること。
③ **体調が悪い場合は調理に携わらない**こと。
・食品衛生責任者を設置してください。

問い合わせ先:福島県相双保健福祉事務所(相双保健所) 食品衛生チーム
FAX:0244−26−1332 電話:0244−26−1358
メールアドレス:sousou.syokuhin@pref.fukushima.lg.jp