



食品の提供を伴うイベントの開催について

— 必要な手続きと提供可能な品目 —



飲食物を調理し、不特定多数の方に反復継続して提供する場合、飲食店営業等の許可の取得が必要です。ただし、営利を主目的としないイベント等※に付随して一時的に施設を設け、反復継続しない範囲で簡易な食品を提供する行為については、「営業類似行為開設届」で取り扱うことができます。

※個人的な集まりなどによる出店は、一般的に「営業行為」と判断されます。

必要な手続きは？

STEP1

☑ 出店者情報のとりまとめ

とりまとめは**主催者**が行います。

記入漏れはありませんか？
提供品目に未加熱品が含まれていませんか？
以下の「提供可能な品目」を参考にセルフチェックしましょう。

STEP2

☑ 保健所に届出

以下4点を、イベント開催の**概ね2週間前までに**提出してください。

- ① 営業類似行為開設届
- ② 別紙
- ③ 会場図面
- ④ イベントのチラシ等

STEP3

☑ 保健所の指導内容を周知

衛生指導のほか、以下3点を、保健所が確認し、提供を控えるよう指導する場合があります。

- ① 営業許可が必要か
- ② 提供可能な品目か
- ③ 調理工程の変更が必要か

保健所の指導内容を出店者へ周知し、安全で楽しいイベントにしましょう♪

提供品目と注意事項について

屋外のテントなどで飲食物を提供する場合、衛生管理が難しく、食中毒のリスクが高くなります。

提供する品目はテント内で簡易に調理・提供することができ、基本的に、**客に提供する直前に加熱する食品**としてください。**下処理は、自宅NGです。**必ず衛生的な場所（許可施設や公民館等）で行ってください。

<提供OK例と注意事項>

焼きそば、フランクフルト、たこ焼き、イカ焼き、から揚げ、大判焼き等	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販品及び下処理（食材の洗浄、カット、焼鳥などの串刺し等の仕込み作業）した食材を提供直前に出店場所で加熱したもの。 × 出店場所で串刺しはできません。 × 出店場所でキャベツ等の原材料をカットはできません。 × 加熱後のカットはできません。
おでん、豚汁、うどん、ラーメン、カレー等	<ul style="list-style-type: none"> ○ 下処理した具を出店場所で煮込んだもの。 ○ 市販品の具（カットネギ等）をそのままトッピング。 × 出店場所でネギ等の原材料をカットはできません。
飲み物（ジュース、コーヒー等）、アイスクリーム類	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販品を小分けしたもの（カップに注ぐ等）。 ○ コーヒー・紅茶等を出店場所で抽出したもの。 △ 自家製シロップの場合は、加熱したものを使用してください。 × 出店場所でミキサーによりジュースやスムージーを作ることはできません。
クレープ、ワッフル等	<ul style="list-style-type: none"> ○ 出店場所で生地を焼き、中に市販品や加熱した具をはさむもの。 × 作り置きした生地の使用はできません（出店場所で都度調製はOK）。 ○ 市販のホイップクリームの使用。 × 生クリームの使用はできません。 × 出店場所で果物のカットはできません。
かき氷	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販品の氷を削り、市販品のシロップをかけたもの。 × 自ら作った氷は使用できません。

<提供NG例>

生鮮魚介類等の生食品、冷やしキュウリ、冷やしパイン等フレッシュジュース、スムージー等	※ 加熱していない食品の提供はできません。提供する場合は、包装された既製品の販売のみとし、温度管理を徹底してください。
おにぎり	※ 現地ではおにぎりを握らないでください。既製品の販売又は、衛生的な場所（許可施設や公民館等）で器具を使用し、手袋を着用して調理してください。調理後2時間以内に食べてもらいましょう。
生野菜、果物等	※ 既製品や衛生的な場所（許可施設や公民館等）で加工されたものの販売・使用のみであれば、可能です。

<提出先・問合せ先>

鳥取市保健所 生活安全課 食品衛生係

〒680-0845 鳥取市富安二丁目138-4 (1F 13番窓口)

TEL: 0857-30-8552 FAX: 0857-20-3962 Mail: shokuhin@city.tottori.lg.jp

衛生管理チェックポイント

食中毒予防の3原則は「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」です。

イベント開催時には以下の事項を心がけてください。

① 設置場所、器具など

- テントは、アスファルトやコンクリートの上などの乾燥した衛生的な場所に設置する。やむを得ない場合は、床にシートを敷く。
- 風などにより、ほこり、ごみが食品に混入しないように、テントの周囲は**三方囲い**をする。
- **手洗い設備(流し台、ポリタンク等)**を設ける。
- 冷凍・冷蔵保存の食品を取り扱う場合は、冷凍庫・冷蔵庫や保冷容器(冷却したクーラーボックス等)を設置する。
- 下処理(食材の洗浄、カット、焼鳥などの串刺し等の仕込み作業)を行う場合は、**営業許可施設又は公民館などの衛生的で公的な施設を使用し、屋外では行わない**。
- 調理に使用する器具類は肉用、魚用、野菜用など用途によって使い分け、使用の前後にしっかり洗浄・消毒する。



② 調理する者

- 調理を始める時、手指が汚れた時、用便後など、**こまめに石鹸でよく手を洗い、ペーパータオル等で十分に水気を拭き取り、アルコールで消毒する**。
- 手指等に傷のある人、下痢等で体調を崩している人は**食品取り扱いに従事しない**。
- 調理従事者は、爪を短く切る、指輪・時計をはずす、清潔な帽子・作業衣を着用する。

③ 食品の取り扱い

- 食品は、**新鮮なものを使用し、常温や直射日光に当たる場所に放置せず、適正な温度で管理する**。
- 下処理・調理の際には、必ず水道水等の飲用に適した水を使用する。
テント内では下処理を行わない。下処理施設の確保が難しい場合は、市販のカット済や
- 下処理済の原材料を仕入れる。
- 加熱調理は中心部まで十分に加熱する。(中心温度で75℃・1分間以上が目安)
- 調理は提供直前に行い、**前日調理や作り置きをしない**。やむを得ず、前日に下処理を行う場合は、冷蔵保存する。
- 現場で調理した食品は、なるべく持ち帰らせない。また、残品は破棄する。

⚠よくある勘違い⚠

加熱調理が基本！！ でも…

『火を通すから大丈夫』とは言えません!!

