

イベント等における食品提供施設の取扱要綱

1 目的

この要綱は、イベント等において、季節又は臨時的に簡易な施設を設けて食品の調理、製造、販売等により不特定若しくは多数の者を対象に食品を提供する場合の施設及び食品の取扱い等に適正な規制を行うことにより、飲食に起因する危害の発生を未然に防止することを目的とする。

2 用語の定義

この要綱において、用語の定義は次に定めるところによる。

- (1)「イベント等」とは、産業祭、商工祭、農業祭、祭礼、大学・高校等における学園祭、幼稚園・小中学校等における運動会、町内会・企業等におけるレクリエーション行事（運動会、文化祭、盆踊り等）等をいう。
- (2)「許可対象施設」とは、イベント等において、食品を提供する施設で、食品衛生法（昭和 22 法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条に基づき保健所長の許可を受けるべき施設をいう。
- (3)「届出施設」とは、イベント等において、食品を提供する施設で、法第 55 条に基づく営業許可を要しないものをいう。
- (4)「イベント施設」とは、許可対象施設及び届出施設のうち営業にあたらぬものをいう。
- (5)「仕込み」とは、食品の洗浄、細切等の行為をいう。
- (6)「仕込み場」とは、仕込みを行う場所であって、公民館、市民センター、学校の調理室又は法第 55 条に基づく食品営業許可を取得している施設のうち、露店移動食品営業の取扱要綱（昭和 41 年環第 448 号、衛生部長通知）及び食品移動営業取扱要綱（平成 11 年環第 404 号、衛生部長通知）の適用を受けない施設をいう。

3 許可対象施設、届出施設又はイベント施設（以下「出店施設」という。）

- (1) イベント等において、簡易な施設を設けて不特定若しくは多数の者を対象にして食品の提供を行う場合にあっては、許可対象施設又は届出施設として扱うものとする。
- (2) 許可対象施設において認められる営業許可業種は、飲食店営業及び魚介類販売業とする。
- (3) (1)に関わらず以下のいずれかに該当する場合は、イベント施設として取扱うものとする。
 - ア 町内会等の住民団体、学校及び企業が主催する催事において、主催者が食品を提供する場合
 - イ 試食・試飲並びに販売以外の食品の授与等無料で提供する場合
 - ウ 公益を目的とした食品の調理・販売・授与であり、営利を目的としない場合ただし、ア、ウについては、反復性が低い出店のものとする。

4 出店施設における手続き等

出店施設の手続きにかかる必要書類は、別表第 1 のとおりとする。ただし、任意の様式であっても、内容が充足している場合は、この限りでない。

なお、申請書類等の受理に際しては、申請者等に対し、食品衛生上必要な事項の指導を行うとともに、食品の取扱いに従事する者（以下「食品取扱者」という。）等に注意事項を周知するよう指示することとする。

5 出店施設において取扱うことのできる食品

- (1) 販売の用に供する食品は、法第 55 条に基づき保健所長の許可を受けた施設又は法第 57 条に基づき保健所長に届出した施設において調理、製造又は加工されたものであり、かつ、容器包装され、食品表示法等に定める表示基準を満たした食品に限ること。
- (2) 調理等を行い、提供できる食品は、原則として、別表第 2 に掲げる食品とし、かつ、次の条件を満たすものであること。ただし、別表第 2 以外の食品であっても、十分な衛生管理ができることを保健所長が認めた場合は、取扱うことができるものとする。
 - ア イベント会場で喫食される食品であること。
 - イ 原則として提供直前に中心まで十分に加熱された食品であること。
- (3) イベント施設においては、1 施設あたり取扱うことのできる食品は 1 品目に限るものとする。ただし、食品衛生上、取扱いについて支障がないと保健所長が認めた場合はこの限りではない。

6 食品等の取扱いについて

- (1) 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。
- (2) 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、仕込み場で行い、必要に応じて使用直前まで適切な温度で管理すること。
- (3) 仕込みも含めて、原則、前日の調理等は行わないこと。
- (4) 温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、温度計を設置すること。
- (5) 容器包装済み食品を販売する場合にあっては、食品表示法等に定める表示基準を満たしたものであること。
- (6) 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。
- (7) 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所を避けること。
- (8) 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意すること。
- (9) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。

7 食品取扱施設設備等

- (1) 出店施設は、不潔な場所でないこと。
- (2) 出店施設には、上部を覆い、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ三方幕等で一定の区画等を設けること。ただし、屋内の場合はこの限りではない。
- (3) 手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。
- (4) 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、温度管理が必要な食品を取扱う場合は、温度計を設置すること。
- (5) 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- (6) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。
 - また、給水容器を使用する場合にあっては、容量 18 リットル以上であり、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。
- (7) 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

8 食品取扱者等の遵守事項

- (1) 出店施設における食品の取扱いに係る衛生管理全般について、責任を持つ者として、施設ごとに現場責任者を設置するものとする。
- (2) 現場責任者は、食品取扱者の健康管理に留意すること。
- (3) 食品取扱者は、出店前・出店期間中、体調不良（下痢、嘔吐等）がある場合は調理には従事しないこと。
- (4) 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- (5) 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- (6) 清潔な衣服及び必要に応じて帽子、マスクを着用すること。
- (7) 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。
- (8) 食品取扱者については、1年以内に保菌検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、保菌検査を実施することが望ましいこと。
ただし、容器包装済み食品のみを取扱う者及び野菜・果物を販売する者については、保菌検査を要しないこと。

附 則（平成 25 年 3 月 29 日生衛第 1834 号）
この要綱は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する

附 則（平成 30 年 3 月 20 日生衛第 1880 号）
この要綱は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する

附 則（令和 7 年 3 月 28 日生衛第 1367 号）
この要綱は、令和 7 年 4 月 1 日から施行する

別表第 1（第 4 関係）

区分	茨城県食品衛生法施行 細則様式第 3 号	様式第 1	様式第 2	食品衛生責任者の設置
許可対象施設	必要	不要	必要	必要
届出施設	必要	不要	必要	必要
イベント施設	不要	必要	必要	不要

別表第 2（第 5 関係）

分 類	食 品 名
ご 飯 類	カレーライス、牛丼 等
煮 物 類	おでん、豚汁、けんちん汁、こんにゃく煮 等
焼 物 類	焼鳥、いか焼、焼とうもろこし、フランクフルト、焼貝、焼魚 等
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼 等
茹物・蒸物類	じゃがバター、シュウマイ 等
め ん 類	焼そば、うどん、そば、ラーメン 等
揚 物 類	フライドポテト、揚げもち、唐揚げ 等
焼 菓 子 類	今川焼類、焼だんご類、焼もち、どら焼き 等
揚 菓 子 類	ドーナツ、大学芋 等
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう 等
ア メ 菓 子 類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼 等
喫 茶 類	かき氷（純氷にシロップをかける程度）、甘酒、コーヒー、清涼飲料水、 ディッシャーアイスクリーム類 等
も ち 類	お雑煮、おしるこ 等
酒 類	ビール、日本酒、焼酎、梅酒 等