

行事で食品を取り扱う方々へ

行事やイベントでは、簡易な設備で調理行為を行うことから

当日の準備物や取り扱う食品についての事項を守り、安全な食品の提供を心がけましょう。

この資料は、区民まつりに出店する際に食品を取り扱う場合の注意事項を1～3.会場で調理を行う場合と4.包装されたものを食品に直接触れることなく販売する場合(野菜などを除く)について記載しています。

1. 会場で調理を行う場合

【原則】

- 1つの施設で取り扱うことができる食品は下記に示す食品**1品目**に限ります。
- 簡易な設備で調理ができ、その調理工程が簡単なもの。
- 衛生的な施設※で行事当日に仕込んだもので、会場では「煮込む」「焼く」「ゆでる」「蒸す」「揚げる」等、提供直前に加熱工程のあるもの。(ところてん、かき氷、清涼飲料水、酒類は例外)

※家庭の台所は上記の『衛生的な施設』にはあてはまりません。

家庭の台所は、流しやガス台等の調理設備が揃っていますが、大量の食品を作るのには向いていません。また、自宅で調理した食品を持ち寄って提供したことによる食品事故(異物混入・食中毒)も起きています。自宅で調理した食品を持ち寄ることは避けましょう。

分類	飲食店行為として取り扱うことができる食品
煮物類	・事前に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの 例:おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	・事前に仕込み(細切・串刺し等)し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの 例:焼きとり、焼き貝、イカ焼き、焼きさつま揚げ、焼き餃子、焼き魚
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類は、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの(生地は、仕込場所で伸ばし調整したもの) 例:たこ焼き、お好み焼き、タコス
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの 例:じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等(めん類は市販品、具材は市販品又は事前に仕込んだ(細切等)もの) ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	・事前に仕込み(細切等)した具を、出店場所で揚げたもの 例:串カツ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店にて提供される飲料、茶菓、甘味食品 例:ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ソーセージ類	・フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの

バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類(米飯は除く)に、加熱調理した具材をはさんだもの(パン等は市販品、具材は加熱調理したもの)
酒類	・日本酒、ビール、焼酎類 ・ビールサーバーによる提供の場合、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯、 即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	・事前に仕込み(混合・成型等)した具を、その場で焼いたもの 例: 今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅
揚げ菓子類	・事前に仕込み(混合・成型等)した具を、その場で揚げたもの 例: ドーナツ、大学芋
団子菓子類	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの 例: 草団子、焼き団子
まんじゅう類	・事前に仕込み(混合・成型等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの 例: 焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
もち菓子類	・事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子 例: ベっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他	・果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの) ・蒸しパン

2. 次のような食品は、行事では取り扱いえません！

◆ 生もの(刺身、生卵、生肉等)、
生クリームを使用したもの

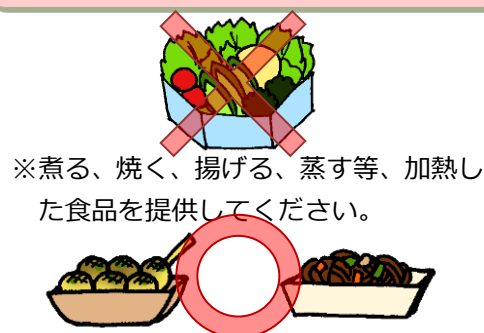
☑ 刺身・すし等



☑ 生クリーム

☑ 生卵

◆ 提供直前に加熱工程がないもの
(かき氷等、一部例外があります)



※煮る、焼く、揚げる、蒸す等、加熱した食品を提供してください。

◆ 調理するのに大量の水を必要とするものや複雑な調理工程のあるもの
営業許可のある固定店舗に準ずる施設・設備が必要になります

☑ めん類(ラーメン、そば、スパゲティ等)、米飯類(おにぎり、カレーライス、弁当等)
サンドイッチ等



3. カレーライス、めん類等を取り扱う場合や、もちつきの注意点

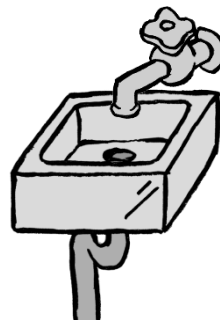
行事やバザーで取り扱える食品は、1～2 ページの表に示したとおり、簡易な設備で調理ができ、その調理工程が簡単なものに限定しています。

取扱いに関する要望が多い カレーライス類、めん類(かけそば、かけうどん、ラーメン等)、スパゲッティ(パスタ)、もちつき については、営業許可のある固定店舗に準ずる施設・設備が必要になります。以下に示す要件を守ってください。

施設・設備の要件

会場には次のものを準備してください。

- ・上水道につながったシンクと手洗い設備
- ・必要に応じて冷蔵(冷凍)庫



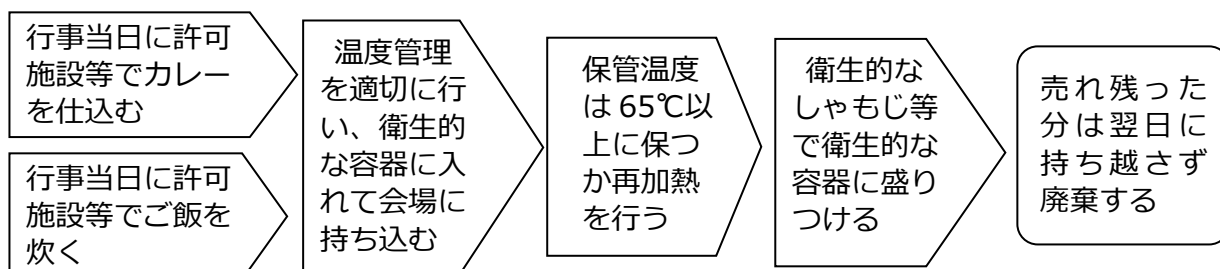
取扱いの要件

- ・仕込みは、許可施設又はそれに準ずる清潔な場所で行う。
⇒ 会場でカレーを仕込む、ご飯を炊く、麺を打つ、かけ汁やソースを作る、薬味を切る等の仕込み行為は行わない。
- ・仕込みは当日行う。(前日調理は不可)
- ・盛り付けは、箸・トング等の清潔な器具を使用する。手洗い後に使い捨て手袋を使用し、**素手では食品に触らない**。
- ・もちつきの場合、もちに触る場面では必ず使い捨て手袋を使用する。
- ・残ったものは翌日に持ち越さない。

※家庭の台所は上記の『清潔な場所』にはあてはまりません。

家庭の台所は、流しやガス台等の調理設備が揃っていますが、大量の食品を作るのには向いていません。また、自宅で調理した食品を持ち寄って提供したことによる食品事故(異物混入・食中毒)も起きています。自宅で調理した食品を持ち寄ることは避けましょう。

【例として、カレーライスを取り扱う場合】



4. あらかじめ包装されたものを食品に直接触れることなく販売する場合 (野菜・果物をのぞく)

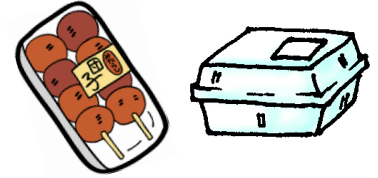
(1) 許可施設で事前に調理・製造し、包装されたものを販売する

例) 菓子店の営業者が事前に自店舗で製造した製品を持ち込み、販売する

・法により保存基準が定められている食品の販売はできません。

例) 食肉・生食用鮮魚介類・冷凍食品など

- ・会場以外で製造した食品を販売する場合は必ず表示が必要です。 ※1
- ・取り扱う食品の保存温度に合わせて、温度計を備えた冷蔵設備等を準備してください。
- ・食品の温度管理などを守っていただき、衛生的に販売が可能であれば包装品は複数品目販売が可能です。
- ・自宅で調理したものを販売することはできません。



(2) 仕入れた食品をそのまま販売する場合

例) 出店者が駄菓子等を仕入れて会場で販売する

出店者が地域の特産品を仕入れて販売する

- ・仕入れた製品を販売する場合は野菜や果物を除き、表示があることを確認してください。 ※1
- ・取り扱う食品の保存温度に合わせて、温度計を備えた冷蔵設備等を準備してください。
- ・食品の温度管理などを守っていただき、衛生的に販売が可能であれば包装品は複数品目販売が可能です。



※1 表示の内容について

包装された食品を販売する場合は、下記のような表示が必要です。自店舗で製造した場合は、表示をしてください。仕入れた食品には、表示があるか確認してください。

(表示例) チョコチップクッキー



名称	クッキー
原材料名	小麦粉(国産)、バター、砂糖、卵、 チョコレートチップ(乳成分を含む)
添加物	香料
内容量	5個
賞味期限	20××.××.××
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存してください
製造者	株式会社板橋菓子 東京都板橋区〇〇町〇〇-〇〇