

地域行事における食品の調理提供 に関する衛生管理



山口県内（下関市を除く）の地域行事で食品を調理提供する際は、**保健所に『臨時出店』の事前届出**を行ってください（法に基づく食品営業許可を要するものは除く）。

行事の主催者・出店者は、このリーフレットに記載された**提供品目や施設設備等の衛生管理に関する遵守事項**を守り、食中毒等の事故を起こさないよう、**適切な衛生管理により食品を調理提供**してください。

1. 臨時出店とは

『臨時出店』は、祭礼行事、学校祭、地区の夏祭り等の**公共性等を有する地域行事**において、**簡易な調理工程等の食品を調理提供**するものです。

＜地域行事の区分＞

- ① 神社・仏閣・教会等の祭礼行事
- ② 国、地方公共団体が主催又は共催する祭典行事
- ③ 住民組織（自治会、子ども会、婦人会等）が主催又は共催する祭典行事
- ④ 教育機関、社会福祉機関又は医療機関が主催又は共催する祭典行事、福祉・奉仕活動行事
- ⑤ 次の各種団体が主催又は共催する教育、福祉、文化芸術、スポーツ、産業、自然環境等に関する地域振興を目的とした祭典行事（国・県・市町の後援がある場合のみ）
 - ・公益法人　　・特定非営利活動法人
 - ・産業経済団体（商工会・商工会議所、観光協会、農業協同組合、森林組合、漁業協同組合等）
 - ・地域活動団体（上記の地域振興を目的とした活動を行うボランティア団体等）
- ⑥ 事業者等の事業活動外行事又はコミュニティ活動行事

2. 保健所への届出

行事の主催者が、出店内容を取りまとめ、開催日の概ね10日前までに届け出てください。

＜提出書類＞

- ・臨時出店届出書（様式あり）
- ・【別紙】出店者及び提供品目等に関する内容（様式あり）
- ・行事の主催者や内容等を確認できる書類（団体規約、行事チラシ、会場図等）
- ・自治体の後援等が確認できる書類（後援等がある場合）

様式ダウンロード
(山口県庁ウェブサイト)



＜提出先＞

行事の開催場所を管轄する保健所（健康福祉センター）

保健所名	所在地	電話番号	管轄地域
岩国環境保健所	岩国市三笠町1-1-1	0827-29-1527	岩国市、和木町
柳井環境保健所	柳井市南町3丁目9-3	0820-22-3631	柳井市、周防大島町、上関町、田布施町、平生町
周南環境保健所	周南市毛利町2-38	0834-33-6426	下松市、光市、周南市
山口環境保健所	山口市吉敷下東3-1-1	083-934-2535	山口市
防府保健所	防府市寿町7番1号	0835-22-3740	防府市
宇部環境保健所	宇部市琴芝町1-1-50	0836-39-9862	宇部市、美祢市、山陽小野田市
長門環境保健所	長門市東深川1344-1	0837-22-2811	長門市
萩環境保健所	萩市江向531-1	0838-25-2665	萩市、阿武町

【受付】平日 8時30分～17時15分（土曜日・日曜日、祝日、年末年始は閉所）

3. 提供品目に関する遵守事項

以下に示す事項を遵守し、衛生的に調理提供してください。



《提供品目について》

- ・ 一区画（施設）で提供する食品は、**次ページの表の食品分類I～IIから2種類まで**（飲料を除く）。
※食品分類…類似の原材料を使用し、同一種の設備・器具で、類似の工程で調理されるもの。
- ・ **品目数は極力少なく。**
- ・ 中心部まで十分な加熱が行われない食品、加熱調理後に成型・細切等を行う食品は提供しないこと。
（表に示す簡易な調理工程の食品又はそれと同等の食品を除く）
- ・ 調理品は速やかに提供し、購入者に対し、提供した食品を速やかに喫食するよう促すこと。

共通的な遵守事項

原材料の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理開始前に、原材料の品質、鮮度、包装状態、異物混入等について点検すること。また、原材料の品名、仕入元、生産者、ロット等が確認可能な情報を保存するよう努めること。 ・ 原材料は、適切な温度かつ相互汚染が生じない方法で衛生的に管理すること。 ・ 原材料は、細切、皮むき、衣付け等の必要のないものを極力使用すること。原材料の串打ち、成型、包あん等は「簡易な調理工程」に該当しないため、既製品※を使用すること。 ※既製品…包装された市販品や飲食店営業等の許可施設で調理（仕込みを含む）されたもの。
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理（仕込みを含む。以下同じ）は、表に示す事項を遵守し、「簡易な調理工程」に則って行うこと。 ・ 調理は出店当日に行うこと。また、家庭の台所での調理は行わないこと。 ・ 加熱調理食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱すること。 ・ 食品に直接触れる作業を行う際は、使い捨て手袋等を使用すること。
野菜、果物	<ul style="list-style-type: none"> ・ 加熱調理を行わないものの細切等は行わないこと（薬味、トッピング用等を含む）。 ・ 使用前に十分に洗浄すること。
食肉、魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・ 細切等は、屋内で施設設備の整った場所（公共施設内の調理場等）で行う。 ・ 加熱調理前に下茹でするなどして、中心部まで十分に加熱すること。
卵	<ul style="list-style-type: none"> ・ 殻付卵は冷蔵保管し、割卵後は速やかに中心部まで十分に加熱すること。 ・ 出店場所で半熟卵、温泉卵を調理しないこと（既製品を使用する）。
牛乳、加工乳、乳飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適切な温度で保管し、牛乳等を使用した非加熱飲料（カフェオレ等）は、注文に応じて調製すること。
米飯	<ul style="list-style-type: none"> ・ 炊飯された米飯を仕入れる場合は、適切な温度管理（運搬時を含む）がされたものを使用すること。また、調理提供までの保管温度・時間に十分留意すること。
調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 非加熱の調味料（ドレッシング等）は、市販品を使用すること。 ・ 許可施設で調製したソース、たれ、出汁等は、出店場所で再加熱すること。
薬味、トッピング等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺類、丼物等に使用する薬味（ネギ、大根おろし等）、錦糸卵、かまぼこ、ちくわ等は、カット等がされた既製品を使用するか、加熱調理して使用すること。 ・ トッピングで使用するホイップクリーム、ジャム、練乳、缶詰フルーツ、あんこ、シロップ等は、常温保存が可能な市販品を使用すること。 ・ 最終加熱後に調味する場合は、振りかける、添える程度の簡易な工程とすること（まぶさない、塗らない、からめない）。

× 提供すべきでない品目の例

和え物、酢の物、サラダ、浅漬け、ユッケ、タタキ（肉・魚）、生鮮魚介類、寿司、生卵、おにぎり、弁当、サンドイッチ、冷製麺、生菓子、生クリーム、手作りのミックスジュース・スムージー

注意 イベント・模擬店で提供された食品（病因物質）で食中毒が発生しています！

- ・ 冷やしきゅうり（腸管出血性大腸菌）
- ・ ケバブ（黄色ブドウ球菌）
- ・ タンドリーチキン（サルモネラ菌）
- ・ 弁当（サルモネラ菌）
- ・ カレーライス（ウエルシュ菌）
- ・ 流しそうめん（病原大腸菌）
- ・ 鶏肉のささみ寿司（カンピロバクター）
- ・ いそべ餅、きなこ餅（ノロウイルス）
- ・ おにぎり（黄色ブドウ球菌）
- ・ サンドパン、チキンボックス（ウエルシュ菌）
- ・ 焼きガキ（ノロウイルス）



※いずれも他県で発生したもの

(注) 食品分類 1～11から2種類まで(飲料除く)、品目数は極力少なくしてください。

分類	品目例	簡易な調理工程	衛生管理に関する遵守事項
1.麺類	うどん、そば、ラーメン、 にゅうめん、パスタ、ま ぜそば	出汁・ソース、具材を加熱し、 その場で茹でた麺と合わせる。	・麺は既製品を使用すること。 ・冷製麺の提供、茹でた麺の水さらしは行 わないこと。 ・加熱後の麺、具材は和えないこと。
2.焼物類	焼きそば、焼うどん、焼 きビーフン、瓦そば	麺、具材を鉄板等で加熱する。	・麺は既製品を使用すること。 ・茹でた麺の水さらしは行わないこと。
	串焼き、焼き鳥、イカ焼 き、焼き魚、フランクフル ト、餃子、鉄板焼き、 焼きとうもろこし、焼き おにぎり、燻煙品	既製品又は食材そのままを焼き 器等で加熱する。	・原材料の串打ち、成型等は行わないこと。 ・短時間で中心部まで十分加熱できる大き さのものにすること。 ・二枚貝は、下茹でするなどして、中心部 まで十分に加熱すること。
	お好み焼き、チヂミ、た こ焼き、はしまき、だし 巻玉子	生地・具材を混ぜたものを鉄板 等で加熱する。	・短時間で中心部まで十分加熱できる大き さのものにすること。
3.揚物	フライドポテト、アメリ カンドッグ、唐揚げ、コ ロケ、春巻き、揚げた こ焼き、ドーナツ、チュ ロス、大学芋	既製品又は衣を付けた具材を油 調する。	・原材料の串うち、成型等は行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
4.蒸物・煮物 ・茹物	シュウマイ、中華まん、 蒸し饅頭	既製品又は具材を蒸し器等で加 熱する。	・原材料の成型、包あん等は行わないこと。 ・温かい状態で提供すること。
	おでん、豚汁、雑煮、 スープ、シチュー、おし るこ、ぜんざい、枝豆	既製品又は具材を鍋で加熱する。	
5.米飯類	炊き込みご飯、おこわ、 チャーハン、焼き飯、パエ リア、カレーライス、牛丼 親子丼、焼肉丼、ピビンバ	米と具材を炊飯又は鉄板等で加 熱する。 既製品又は具材を鍋等で加熱し、 米飯に盛り付ける。	・二枚貝を使用する場合は、下茹でするな どして、中心部まで十分に加熱すること。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
6.調理パン類	ホットサンド、ピザ、ピ ザトースト、ハンバー ガー、ホットドッグ、タ コス	生地やパンに具材をはさむか、 盛り付けてオーブン等で加熱す る。具材、パンズ等を鉄板等で 加熱してはさむ。	・具材、生地、パンズ等は既製品を使用す ること(出店場所で野菜の細切等を行わ ないこと)。 ・具材は全て加熱すること。
7.焼き菓子類	回転焼(大判焼)、鯛焼 き、ベビーカステラ、 ワッフル、ホットケーキ フレンチトースト、みた らし団子、おやき	調製した生地等をそのまま、又 は生地に具材を入れて焼器等で 加熱する。	・具材(あん類、クリーム類等)は既製品 を使用すること。 ・団子等の串うち、成型を行わないこと。
	クレープ	調製した生地を鉄板等で焼き、 具材を巻く。	・非加熱の具材(果物等)の細切等を行わ ないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
8.パン・ケ ーキ類	パウンドケーキ、シフォ ンケーキ、パン、マド レーヌ、クッキー	既製品の生地、又は調製した生 地をオーブン等で焼成する。	・屋外の施設の場合は、生地の調製、型抜 きは行わないこと。 ・生地の発酵は行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
9.アイス類	ソフトクリーム、シェイ ク	液状ミックスを製造機械に充填 し、容器等に分注する。	・液状ミックス、氷、シロップ等は市販品 を使用すること。
	アイスクリーム、フロート	市販品を容器等に分注する。	・かき氷用の氷は、果実入りの氷や味付き の氷を使用しないこと。
	かき氷	氷を削氷機で削り、シロップ等 をかける。	
10.喫茶類	フルーツポンチ、タピオ カ飲料、パフェ	缶詰の果物、シロップ、飲料等 を混合又は盛り付ける。	・湯煎等した原材料(タピオカ等)の水さ らしを行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
11.その他 加工品等	ポップコーン、ボン菓子、 綿あめ、焼いも	原材料を必要に応じて加熱し、 器機で加工する。	・加熱後に調味する場合は、別表に示す方 法で行うこと。
	果実飴、べっこう飴、 チョコバナナ	加熱した飴等で果物を覆う。	・果物の細切、串打ちは行わないこと(既 製品を使用すること)。
	餅	ついた餅を焼く又はそのまま販 売する。	・加熱して喫食されるものに限る。 ・そのまま販売する場合は、購入者に対し、十 分加熱して喫食するよう注意喚起すること。 ・調味は、別表に示す方法で行う。
飲料	コーヒー、紅茶、清涼飲 料水、酒類、甘酒	コップに分注する。 サーバーで分注する。 シロップ等を希釈する。 粉末飲料を溶かす。 茶葉を熱湯・水で抽出する。 珈琲豆を挽き熱湯で抽出する。	・飲料、シロップ等は市販品を使用すること。 ・果物等をトッピングしないこと。 ・氷、希釈用水は市販品を使用すること。 ・ミキサーやシェイカー等を使用した手作 りのミックスジュース、スムージー、カ クテル等は提供しないこと。

4. 施設設備・管理運営に関する遵守事項

以下に示す施設設備を設け、管理運営事項を守って、衛生的に調理してください。

施設設備に関する遵守事項	
施設全般	① 施設は、清潔な場所に設置し、じん埃や昆虫等による汚染を防止できる構造（区画）・設備を有すること。（例）屋根及び側面3面を防水テントで区画
	② 施設は、食品の取扱量等に応じた十分な広さであること。
	③ 作業を十分にするのに必要な照度を確保できること。
機械器具	④ 作業に応じた機械器具、容器その他設備を備えること。
保管設備	⑤ 食品、食器類、器具類等を衛生的に収納できる保管設備を設けること。
冷蔵又は冷凍設備	⑥ 冷蔵又は冷凍保存を必要とする食品を取り扱う場合は、適切な温度で保存できる冷蔵又は冷凍設備を設けること。なお、当該設備には、温度計を備えること。
洗浄・消毒設備	⑦ 水を十分供給できる設備を有すること。貯水設備を使用する場合は、給水栓付きのものとし、十分な量の水（40リットル程度以上）を確保できること。
	⑧ 使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を設けること。
	⑨ 使用に便利な場所に流水式手洗い設備を有すること。当該設備には、石けん、ペーパータオル、消毒剤等を備えること。
	⑩ 器具類等を熱湯又は殺菌剤で消毒するための設備を設けること。
廃棄物容器	⑪ 不浸透性で十分な容量のふた付き廃棄物容器を備えること。
管理運営に関する遵守事項	
施設の衛生管理	① 施設及びその周辺を定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
	② 施設には不必要な物品等を置かないこと。また、動物を入れないこと。
	③ 換気を十分に行い、高温多湿を避けること。
設備等の衛生管理	④ 設備、器具類等は、適切に洗浄・消毒を行い、衛生的に保つこと。
	⑤ 器具類、食器類等は、床から離して衛生的に保管すること。
	⑥ 食器類は、原則として使い捨てのものとする。
	⑦ 手洗い設備は、手指の洗浄等が適切に行うことができる状態を維持すること。
使用水の管理	⑧ 洗浄剤、消毒剤等は、食品への混入を防止するため、取扱いに留意すること。
	⑨ 使用水は、水道事業等により供給される水、又は飲用に適する水（水質検査で飲用適となった井戸水等）であること。
従事者の衛生管理	⑩ 臨時出店の責任者は、作業開始前に、従事者の健康状態等を把握すること。
	⑪ 臨時出店の責任者は、従事者に対して、必要な衛生教育を実施すること。
	⑫ 下痢、嘔吐、発熱等の症状がある従事者は、調理作業に従事しないこと。
	⑬ 必要に応じて事前に検便検査を行うこと。
	⑭ 衛生的な作業着・帽子・マスクを着用し、爪を短く切ること。また、手洗いの妨げや異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を施設内に持ち込まないこと。
廃棄物等の取扱い	⑮ 手洗いを励行すること。
	⑯ 廃棄物は、衛生的に保管すること。
	⑰ 廃棄物及び排水は、適切に処理すること。

《調理施設の例》

