

催事等における食品の取扱いに関する指導指針

1 目的

この指針は、祭事、式典、各種イベント等（以下「催事等」という。）において、一時的に施設を設け、食品を販売又は調理提供（以下「販売等」という。）する行為に対し、地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）に基づいて、保健所衛生課が公衆衛生の観点から必要な指導を行い、これら行為に係る食品の安全を確保することを目的とする。

2 対象

この指針の対象範囲は、食品の販売等を伴う催事等であって、社会性を有するものとする。

3 開催届の提出等

催事等の主催者等から、開催日の 14 日前までに別紙様式により開催届の提出を求める。

開催届の提出を受けた際は、届出内容について食品衛生上の問題がないか審査し、必要に応じて計画の変更等について主催者等に指導する。

4 施設設備及び取扱食品

催事等における施設設備及び取扱食品については、食品衛生法施行条例に基づく営業施設基準のしん酌に関する取扱要綱（令和 3 年 3 月 31 日付け、生衛第 1171 号）（以下、「しん酌要綱」という。）第 3 条（営業施設基準）及び第 4 条（取扱いできる食品）の規定に準じて指導する。

5 衛生管理

衛生管理については、食中毒予防の三原則を基本とし、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を準用して指導する。

また、主催者等に対し、自主管理体制の確立について指導し、必要に応じて衛生講習の受講を勧奨する。

6 食品衛生法に基づく指導等

催事等において食品を販売等する行為が食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の営業に該当する場合は、しん酌要綱に基づき指導する。

なお、営業に該当する場合は、本指針にあつては、営利を主目的とし、連続して 4 日以上又は年 2 回以上行う場合とする。

附則

要領は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

附則

この指針は、平成 28 年 4 月 1 日から改正施行する。

附則

この指針は、平成 31 年 1 月 7 日から改正施行する。

附則

この指針は、令和 6 年 4 月 1 日から改正施行する。

附則

この指針は、令和 7 年 4 月 1 日から改正施行する。

食品衛生法施行条例に基づく営業施設基準のしん酌に関する取扱要綱（一部抜粋）

（営業施設基準）

第3条 しん酌営業の営業施設基準は県条例別表第一及び第二の規定にかかわらず、次のとおりとする。

（1）飲食店営業特殊形態第1種

ア 施設は、雨水、直射日光等を防止することができ、屋根、側面及び背面を有し、清掃しやすい構造であること。

イ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。

ウ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。

エ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。

オ 蛇口を有し、水道水又は飲用に適する水を原水とした水（以下「水道水等」という。）を次の条件に応じた量を供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

・単一品目のみを取り扱う場合は40リットル以上

・複数品目を取り扱う場合は80リットル以上

カ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を備えること。

キ 冷蔵又は冷凍管理が必要な食品を取り扱うときは、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。

ク 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。

（2）飲食店営業特殊形態第2種

ア 施設は、屋内（室として施設を設置する場合は除く。）にあり、間仕切り等により必要な区画がされ、床を有し、清掃しやすく、耐久性を有する構造であること。

イ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。

ウ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。

エ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。

オ 蛇口及びシンクを有し、水道水等を直結により常時又は200リットル以上供給することができる設備及び排水機能を有する又は同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

カ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を設けること。

キ 冷蔵又は冷凍管理が必要な食品を取り扱うときは、取扱量に応じた容量を有する電気式の冷蔵又は冷凍設備を設けること。

ク 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。

（3）魚介類販売業自動車形態第1種

ア 施設は、冷蔵設備を雨水、直射日光等から保護でき、清掃しやすい構造であること。

イ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。

- ウ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。
 - エ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
 - オ 蛇口を有し、水道水等を次の条件に応じた量を供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。
 - ・鮮魚介類を調理せずに販売する場合は40リットル以上
 - ・鮮魚介類を調理して販売する場合は80リットル以上
 - カ 調理して販売する場合は、合成樹脂製のまな板を備えること。
 - キ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を備えること。
 - ク 取扱量に応じた容量を有する金属製又は合成樹脂製で、内外面とも平滑であり、ほこり、昆虫等の侵入を防ぐ構造の冷蔵又は冷凍設備を設けること。
 - ケ 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。
- (4) 魚介類販売業自動車形態第2種
- 県条例別表第一（ただし、3のニ、リ、ヲ及びタの規定を除く。）及び第二の一の規定を満たすこと。
- (5) 魚介類販売業特殊形態第1種
- ア 施設は、雨水、直射日光等を防止することができ、屋根、側面及び背面を有し、清掃しやすい構造であること。
 - イ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。
 - ウ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。
 - エ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
 - オ 蛇口を有し、水道水等を40リットル以上供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。
 - カ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を備えること。
 - キ 取扱量に応じた容量を有する金属製又は合成樹脂製で、内外面とも平滑であり、ほこり、昆虫等の侵入を防ぐ構造の冷蔵又は冷凍設備を設けること。
 - ク 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。
- (6) 魚介類販売業特殊形態第2種
- ア 施設は、屋内（室として施設を設置する場合は除く。）にあり、間仕切り等により必要な区画がされ、床を有し、清掃しやすく、耐久性を有する構造であること。
 - イ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。
 - ウ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。
 - エ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
 - オ 蛇口及びシンクを有し、水道水等を直結により常時又は200リットル以上供給することができる設備及び排水機能を有する又は同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。
 - カ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を設けること。

キ 冷蔵又は冷凍管理が必要な食品を取り扱うときは、取扱量に応じた容量を有する電気式の冷蔵又は冷凍設備を設けること。

ク 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。

(取扱いできる食品)

第4条 しん酌営業で取り扱うことができる食品は次のとおりとする。

(1) 飲食店営業特殊形態第1種

ア 提供できる食品は、直前に加熱調理して提供するもので調理加工工程が簡易なものを原則とする。(かき氷、アイスクリーム類は除く)

イ かき氷については、氷雪製造業で製造された氷を使用し、機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けを行うこと。

ウ アイスクリーム類は、既製品のアイスクリーム類をディッシャーでカップ等に盛り付けるか、既製品のソフトクリームミックスを使用して、ソフトクリームサーバーにより盛り付けて提供すること。

エ 施設では、原材料の細切等の仕込み行為は行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ県条例別表で規定する営業施設基準を満たすことのできる施設等で行うこと。

オ 提供できる品目数は、40リットル以上の貯水設備を備える場合は、一品目とし、80リットル以上の貯水設備を備える場合は、複数品目とすることができる。なお、付随的な飲料(既製品に限る。)の注ぎ分け等は、一品目の範囲とする。

カ 臨時的な営業の形態であって、蛇口及びシンクを有し、水道水等を直結により常時供給することができる設備及び排水機能を有する設備を設ける場合に限り、加熱調理の直後に流水により冷却を行う麺類を提供することは差し支えない。

(2) 飲食店営業特殊形態第2種

ア 提供できる食品は、施設の規模、設備に応じた食品とする。

イ 施設では、原材料の細切等の仕込み行為は必要最低限とすること。

ウ 提供できる品目数は、施設の規模、設備に応じた品目数とする。

(3) 魚介類販売業自動車形態第1種

ア 販売できる鮮魚介類は、丸体のままに限る。

イ ただし、80リットル以上の貯水設備を備える場合は、加熱用として販売するのに必要な下処理程度の調理をすることができる。

(4) 魚介類販売業自動車形態第2種

ア 販売できる鮮魚介類は、施設の規模、設備に応じた鮮魚介類とする。

なお、県条例別表第二の一で掲げる各給水・廃水タンクの容量で実施可能な営業内容の日安を以下のとおり示すが、営業者の業務計画をよく聴取し、業務実態に沿った容量のタンクを整備させること。

① 簡易な営業

販売する鮮魚介類は、丸体のままに限る

② 比較的大量の水を要しない営業

販売する鮮魚介類は、加熱用として販売するのに必要な下処理程度の調理をすることができる。

③ 比較的大量の水を要する営業

販売できる鮮魚介類は、皮ひきを含む、処理全般を行うことができる。

イ 施設では、鮮魚介類の調理は必要最低限とすること。

(5) 魚介類販売業特殊形態第1種

ア 販売できる鮮魚介類は、丸体のままに限る。

(6) 魚介類販売業特殊形態第2種

ア 販売できる鮮魚介類は、施設の規模、設備に応じた鮮魚介類とする。

イ 施設では、鮮魚介類の調理は必要最低限とすること。