

●飲食物の提供を行う場合の注意点

- 1 屋台・露店等簡易な施設における飲食店営業許可(特定の食品)を取得されている出店者
当営業許可証の写しを提出してください。
- 2 飲食店営業許可(特定の食品)を取得されていない出店者
臨時出店としての出店となります。出店にあたっては、臨時出店届の提出が必要です。
なお、臨時出店届の提出は、実行委員会事務局(岩槻区コミュニティ課)が一括して行います。
- 3 キッチンカーでの出店者
飲食店営業許可証(自動車)の写しを提出してください。

4 現場調理を伴う飲食物の販売

安全の観点から、原則、以下の表に掲げる食品を、1出店者につき1品目としてください。

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ボン菓子	ボン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

さいたま市保健所「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」より抜粋

※表に掲載のない食品を提供する場合や複数の品目を提供する場合は、保健所への提出書類(「出店者リスト」と「食品の取り扱い方法(調理工程等)」)に加えて、別添3「衛生管理計画」の提出が必要となります。衛生管理計画の内容を踏まえ、当実行委員会と市保健所で協議し、提供可能か判断します。なお、提供可能を約束するものではありませんのでご了承ください。

●飲食物の提供を行う場合の注意点

5 現場調理を伴わない飲食物の販売

現場調理を伴わない飲食物とは主に「包装既製品」を指します。包装既製品は、許可を得ている製造所(菓子製造業、そうざい製造業、乳製品製造業、食肉製造業等)で加工調理・包装されたものを未開封のまま販売してください。会場外(許可を受けた施設)で調理を行い販売する食品は、すべて包装し、食品表示ラベル(原材料名・製造者名、消費期限・アレルギー物質等)を表示してください。なお、現場調理を伴わない場合は、複数の品目を販売が可能です。

6 その他注意事項

・飲食物の提供を行う場合は、十分な手洗い設備(給水タンク・簡易排水設備・石鹸付き)の設置が必須となりますので各自で必ず用意・設置してください。ただし、タンクの容量は18リットル以上のものでします。

ただし、未開封の飲料の販売や許可のある食品製造所で包装され、食品表示ラベルが貼られた状態の食品(クッキー、パン、ジャムなど)を、開封せずにそのまま手渡して販売する場合は不要です。

・現地調理を行う場合は、テントを3方囲いにすることが必須となるため、販売面側を除く左右後ろの3方向の横幕は解放しないでください。衛生管理の観点からテント外に物は置かないでください。

・テント内で可能な調理は、「焼く」「煮る(温める)」「揚げる」「蒸す」「ゆでる」等の最後の一工程のみとなります。そのため、食材のカット・ダシをとる・串を打つなどの仕込み行為はできません。

・食品表示に従って、食品を冷蔵庫または冷凍庫で保存を行う必要があります。冷蔵、冷凍庫が準備できない場合は、氷や保冷剤を入れたクーラーボックスを活用してください。なお、温度計を設置し、常に温度が適正であるか、確認できるようにしてください。

・コンロや焼き器などの火気器具または発電機を使用する場合、さいたま市火災予防条例により、消火器(4 型以上の粉末消火器。住宅用消火器・エアゾール式などの簡易消火器は不可)を各自で必ず用意・設置してください。

・繰り返し多数の飲食イベントに出店している場合には「営業」とみなされ、保健所から食品衛生法に基づく営業許可の取得を求められる場合があります