

食品の取り扱いについて

1 はじめに

区民まつりにおいて食品を取り扱う場合は、食中毒の防止および来場者の安全確保のため、保健所が定める「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」に基づき、適切な衛生管理を行う必要があります。食品を取り扱う団体は、本資料の内容を十分に確認し、遵守のうえ出店申込みを行ってください。

2 臨時出店の取り扱い

区民まつりにおける食品の提供は、保健所の基準に基づく「臨時出店」として取り扱われます。当実行委員会が出店者を取りまとめ、保健所へ「臨時出店届」を提出します。

食品を取り扱う出店者の皆様は、出店申込書と併せて以下の書類もご提出ください。

- ① 出店者リスト（別添1）
- ② 食品の取り扱い方法（別添2）
- ③ 衛生管理計画（別添3）※必要な場合のみ
- ④ 店舗配置図 ※火気器具使用の場合必須

3 提供（当日会場で調理）ができる食品について


保健所の定めにより、原則下表の1品目のみ提供可とします。

既製品の飲料を注いで提供することは差し支えありません。

（提供例：フライドポテト＋炭酸飲料など）

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、コロッケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、唐揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナッツ、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、焼きうどん
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

ここから
選べば安心だね！



やむを得ず、表外の食品又は2品目以上取り扱いを希望する場合、衛生管理計画（別添3）の提出が必須となります。衛生管理計画の内容を踏まえ、当実行委員会と保健所で協議し提供可能か判断いたします。

※提供可能をお約束するものではございませんのでご了承ください

4 加工食品・既製品（当日会場で調理をしない食品）の取り扱いについて

既製品（加工食品）を販売する場合は、以下の条件を満たしてください。

- ① 食品衛生法第 55 条（営業許可）または第 57 条（営業届出）に基づく施設で製造された食品であること
- ② 原則として容器包装に入っているもの
- ③ 適切な表示（賞味期限・保存方法等）がされているもの
（提供例：お弁当・パン・クッキーなど）

5 必要な設備について

出店場所には手洗い設備がありません。**調理をする団体は手洗い設備（ポリタンク・石鹸・バケツ等）の設置が必須**となります。また、**火気器具を使用する場合は、消火器の設置が必須**となります。必ず用意し持参してください。

設備の確認が取れない場合は、調理の実施、火気器具の使用をすることができません。

また、**会場は排水ができません。出店で生じた汚水は、全て持ち帰り**となります。



6 注意点

- ① 前日調理した食品の提供はできません。必ず当日調理した食品を提供してください。
- ② 出店場所では簡単な調理のみ可能です。下処理及び仕込み等はできません。
- ③ 下処理及び仕込み等を行う場合は、当日営業許可を受けた施設又は衛生的な施設で行い、調理直前まで温度管理を徹底してください。
- ④ その他、記載のない事項については、実行委員会の指示に従っていただきます。
- ⑤ ご不明点等がありましたら、下記までお問い合わせください。

《問合せ》

緑区区民まつり実行委員会事務局（緑区役所区民生活部コミュニティ課）

出店部会担当：柳澤・大草

〒336-8587 さいたま市緑区中尾975-1

TEL：712-1131 FAX：712-1272

E-mail：midoriku-community@city.saitama.lg.jp