

【提出先：保健所生活衛生課 TEL028-626-1110】

様式

年 月 日

(あて先) 宇都宮市保健所長

住所 (法人にあつては所在地)

氏名 (法人にあつては名称及び代表者)

㊟

食 品 催 事 届

次のとおり催事を行いたいのので、お届けします。

1 催事開催場所

2 催事の名称

3 取扱食品 (メニュー及び数量)
裏面一覧表のとおり

4 開催期間

令和 年 月 日 時 分 から
令和 年 月 日 時 分 まで

5 取扱責任者 (現場責任者) 及び連絡先

氏名 _____

住所 _____ 電話番号 _____

6 催事の実施における注意事項確認

注意文書の内容を理解し、この範囲内で催事を実施する。 (□はい)

取扱食品一覧表

No. _____

番号	食 品 名	予定食数

※複数のグループが出店する場合は、各グループ名及び責任者名を付記すること。

記入例

【提出先：保健所生活衛生課 TEL028-626-1110】

様式

令和 □○年 △月 □▽日

(あて先) 宇都宮市保健所長

住所 (法人にあつては所在地)

宇都宮市竹林町972番地

氏名 (法人にあつては名称及び代表者)

(株) 保健所生活衛生

代表取締役 食品太郎



食 品 催 事 届

次のとおり催事を行いたいのので、お届けします。

1 催事開催場所

宇都宮市竹林町972番地

2 催事の名称

食品衛生まつり

3 取扱食品 (メニュー及び数量)

裏面一覧表のとおり

4 開催期間

令和□○年 4月 1日 11時30分 から

令和□○年 4月 1日 14時00分 まで

5 取扱責任者 (現場責任者) 及び連絡先

氏名 衛生花子

住所 宇都宮市旭1-1-5

電話番号 028-626-1110

6 催事の実施における注意事項確認

注意文書の内容を理解し、この範囲内で実施する。

(はい)

取扱食品一覧表

No. 1

番号	食 品 名	提供食数
1	鶏から揚げ	100
2	フランクフルトソーセージ	150
3	やきそば	100
4	けんちん汁	200
5	かき氷	100
6	フライドポテト	200
7	かけうどん	100
8	炊き込みご飯	80
9	お好み焼き	100
10	イカリングフライ	150
	以下余白	

※複数のグループが出店する場合は、各グループ名及び責任者名を付記すること。

食品催事に関する注意事項

1 食品催事の届出について

◆食品催事届の対象

地区の祭や学校の文化祭，運動会等ごく短期間のみ行う催し物において，飲食店や喫茶店の類似行為を行う場合

◆食品催事届の届出者

原則，催しものの主催者

◆提出

届出先：保健所生活衛生課食品衛生グループに提出してください。

宇都宮市竹林町972番地 7番窓口（電話）626-1110

届出時期：事前届出（提出時に，メニュー変更を指示される場合があるので，余裕をもって）

2 施設について

- ・野菜のカット等の下処理は，衛生的な調理室（学校，公民館等の調理実習室等）で行うこと。
- ・調理及び販売は，ほこりや雨が防げるよう，屋内又はテント内等で行うこと。
- ・付近にトイレ及び手洗い（水道）あり，手洗いには消毒薬を設置すること。
- ・必要に応じて冷蔵庫を設置し，要冷蔵品を保管すること。
- ・関係者以外に施設への立ち入りや食品の取扱いをさせないよう注意すること。

3 催事での取扱品目について

催事は，飲食店営業等の専用施設もなく，専任の有資格者もいないので，食中毒防止のため，次の注意点を遵守すること。

(1) 調理

- ・調理は簡易な加熱のみを原則とする。取扱可能な品目は，（別表3）を参照
- ・一般的注意事項（別表1）及び品目毎注意事項（別表4）を遵守すること。

(2) 販売

- ・取り扱えないもの

牛乳，乳飲料，食肉，魚介類，豆腐

これらを取り扱うには，許可（専用施設と有資格者の設置（各基準あり））が必要。

- ・上記以外で，製造業者が製造した製品をそのまま販売する場合は，要冷蔵品等の保管・陳列温度に注意する。

(3) 取り扱えないもの

- ・製造，調理等高度な衛生管理が必要な品目（別表2に例を掲載）

(別表1) 食品取扱作業における一般的注意事項

《調理作業時期の限定》	<ul style="list-style-type: none"> 調理作業は催事当日に行い（前日から仕込みをしない）、調理済み食品の持ち帰りをさせず、その場で食べ切るよう購入客へ注意する。 複数日に渡る催事では、前日の残品を使用しない。
《調理従事者の健康管理》	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者は健康に注意し、下痢をしている人や手指に傷のある人は調理に従事しない。
《調理従事者の専任》	<ul style="list-style-type: none"> 調理に従事する人をあらかじめ決めておき、決められた人以外は調理に従事しない。
《調理従事者の衛生管理》	<ul style="list-style-type: none"> 清潔な着衣（白衣等）を着用する。 作業前および作業中には、適宜、手洗い・消毒をする。 必要に応じて消毒用アルコール、使い捨てビニール手袋、マスク等を使用する。
《取扱食品の衛生管理》	<ul style="list-style-type: none"> 調理に使用する原料（生鮮品）は、当日新鮮なものを仕入れる。 消費期限又は賞味期限を確認し、期限の超過したものを使用・販売しない。 食品の陳列は、ほこり等を避けるため覆い等をする。 食品の陳列場所や原材料保管場所を無人にしない。
《調理器具の衛生管理》	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウム（キッチンハイター[®]、ピューラックス[®]等）で十分消毒する。木製のまな板等は使用しない。 食器は、使い捨てのものを使用する。
《体調不良者発生時の対応》	<ul style="list-style-type: none"> 喫食した人の中に、腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈する人がいる場合は、すぐに保健所に連絡すること。 <p>連絡先：保健所生活衛生課食品衛生グループ（電話） 6 2 6 - 1 1 1 0</p>

(別表2) 製造不可の品目一例

1	おにぎり，サンドイッチ，弁当類
2	まんじゅう，ケーキ等菓子類
3	ソフトクリーム，アイスクリーム
4	漬物

(別表3) 取扱可能な品目の例

分類	取扱品目	注意事項
煮物類	おでん, もつ煮, けんちん汁, 豚汁	1, 3, 4, 5
お好み焼き類	お好み焼き, たこ焼き	2, 3, 4
焼き物類	いか焼き, 焼きとり, 牛串, 焼餃子	2, 6
蒸物類	じゃがバター, 中華まん	2, 5, 6
めん類	焼きそば, ラーメン, うどん, そば	1, 3, 4, 7
揚げ物類	フライドポテト, 鳥唐揚げ, フレンチドッグ	2
ドッグ類	ホットドッグ	2, 8, 9
焼菓子類	今川焼き, たい焼き, 焼き餅	2, 4, 9, 10,
揚げ菓子類	ドーナツ, 大学芋	2, 4, 11
飴菓子類	べっこう飴, カルメ焼き, わた飴	2
米飯類	カレーライス, 炊き込みご飯, 赤飯	2, 3, 5, 12, 13
餅類	きな粉餅, あんこ餅	1, 4, 9, 10
酒類	日本酒, ビール, 焼酎, ワイン, ウイスキー	14
喫茶類	コーヒー, ジュース, 甘酒, おしるこ, ところてん, かき氷	14, 15

(別表4) 注意事項表

1	全体に火が通るよう十分加熱すること
2	中心部まで火が通るよう十分加熱すること
3	具材はカット済のものを購入するか, 衛生的な調理室等でカットすること
4	使用する水は水道水, または, 市販のミネラルウォーターとすること
5	ジャガイモは, 芽が出ていないものを使用すること
6	具材を皮等で包む工程はできないので, 製品(冷凍食品等)を使用すること
7	そば打ちを行う場合は, 調理室で行うこと 生そばの販売はできない <u>ざるそば, ざるうどん等, 水さらし工程がある場合は, 十分衛生管理が可能な設備(三方向囲テント, 給排水可能なシンク, 手洗い場所等)を準備すること</u>
8	パンは切れ込み済のものを使用し, 現場で加熱調理した具材(ソーセージ等)1品のみ使用すること
9	加熱後の食品取扱いはビニール手袋及びトング等を用いて衛生的に行うこと
10	使用する餡, クリーム等は調製できないので, 製品を使用すること
11	ドーナツの生地作りできないので, 冷凍・成形済のものを使用すること
12	加熱後の具材混ぜ工程はできないので, いっしょに炊き込むものを使用すること
13	炊き上がった後, 成形する工程はできないので, 皿等に盛り付けるのみとすること
14	氷は製品を使用すること
15	白玉団子の調製はできないので, 製品を使用すること

注意！

1 調理従事者の健康状態確認

下痢はしていませんか？

手指に傷はありませんか？

2 手洗い及び手の消毒の確認

手洗い，手の消毒はきちんとされていますか？

3 食品の加熱確認

食品は中心まで十分に加熱されていますか？

4 食品の保存温度確認

冷蔵庫の温度は10℃以下になっていますか？

高温のところに食品が放置されていませんか？

5 調理場の確認

不必要な物が置かれていませんか？

部外者が入り込んでいませんか？