

事 務 連 絡

平成 26 年 8 月 13 日

市内通所サービス事業所 } 御中
市内障害者支援施設 }

川崎市健康福祉局障害保健福祉部障害計画課

「縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領」に基づく届出について

日頃より本市障害者福祉事業施策に御尽力を賜り、御礼を申し上げます。

本市、健康安全部健康危機管理担当部長より別添通知が発出されました。御承知のところかと存じますが、貴所におかれましても別添要領に基づき、届出及び開催くださいますよう、お願いいたします。

障害計画課給付係担当
TEL 044(200)2675
FAX 044(200)3932

26川健危第1152号
平成26年 8月 7日

長寿社会部長 様
障害保健福祉部長 様

健康安全部健康危機管理担当部長

「縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領」に基づく届出に係る周知について（依頼）

日頃から食品衛生業務に御理解と御協力いただき、ありがとうございます。

今般、静岡市で開催された花火大会において、出店者が販売した「冷やしキュウリ」を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、新聞等でも報道されているところです。

縁日祭礼等において飲食物を提供する行為に対して、本市では、「縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領」（別添）に基づき、主催者から営業報告の届出を受け、取扱食品及び提供方法等を確認するとともに、食品の衛生的取扱い及び食中毒発生の防止について指導しているところです。

つきましては、貴職において、飲食物の提供がある縁日祭礼等の開催について把握した際には、主催者に対し、実施場所を所管する区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係へ事前に相談するよう、お伝えいただきますようお願いいたします。

【各区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係】

川崎区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	201-3221
幸 区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	556-6683
中原区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	744-3273
高津区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	861-3323
宮前区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	856-3272
多摩区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	935-3308
麻生区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係	965-5164

（食品安全担当）

電話200-2445
内線32915

別紙

縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領

1 取扱い原則

本要領は、縁日祭礼等において仮設店舗を設け、食品を簡易な調理加工をして飲食させる行為、若しくは調理加工食品を販売する行為について適用する。

2 縁日祭礼等の範囲

本要領において適用する縁日祭礼等とは、臨時的かつ短期で行われる次の範囲とする。

ただし、同種の行為を反復継続して行い、社会通念上も事業として認識される規模、形態をなす場合は、除く。

- (1) 寺社の祭礼等
- (2) 自治会、婦人会、子供会及び商店会等が行う運動会、祭り、バザー等
- (3) 市及び生活協同組合等、各種団体が行う市民祭、区民祭、花火大会、産業祭り等
- (4) 企業の厚生部門又は労働組合等が行う納涼会、運動会、バザー等
- (5) 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等
- (6) 競輪及び競馬開催時における周辺路上での食品営業等

3 取扱い品目

取扱い品目は、別表の範囲とする。

4 営業報告の届出等

(1) 届出

縁日祭礼等における食品の調理販売行為を行なおうとする者は、事前に食品衛生法施行細則(以下「細則」という。)第16条第1項の規定の準用により、開催地を所管する保健所長あて営業報告書を提出する。

(2) 営業報告書の記載方法

ア 営業所所在地欄には、〇〇区〇〇町〇〇番——「〇〇公園」、「前路
上」、「(株) 〇〇内」と記載する。

イ 営業の種類欄には、縁日祭礼等の名称、取扱い品目及び期間を記載する。

ウ 添付書類として、取扱い数量、材料の仕入れ先、調理方法、責任者等を記載した出店概要書を提出する。

(3) 営業報告書

営業報告書を受理した保健所長は、営業報告書に受付印を押印し、その写しを届出者に交付する。

届出者は営業の期間中、営業報告書の写しを保管する。

(4) 廃止届

細則第18条に規定する廃止届については、営業報告書に記載された期間を経過した時点で廃止したものとみなし、届出を要しない。

5 指導事項

縁日祭礼等における食品の調理販売行為を行おうとする者に対し、次の事項を指導すること。

(施設設備の衛生)

(1) 施設の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防ぐ機能のある材質（テント、シートを含む）で区画すること。

(2) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

(3) 保存基準の定めのある食品を販売する場合は、冷蔵（冷凍）設備及び温度計を備え、適正に保存すること。

(4) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分に供給できること。

(5) 排水は、既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。

(食品の衛生的取扱い)

(6) 飲食時に使用するコップ及び皿等の食器類は、可能な限り使い捨てのものとすること。

(7) 一般家庭で調理したおにぎり、いなり寿司等の販売行為は禁止すること。

(8) 現地で行う調理加工は、簡易な行為に限り、十分に加熱を行うこと。

(9) 下処理については、当日、屋内の設備の整った調理施設において行い、

かつ衛生的に保存すること。

(従事者の衛生)

- (10) 従事者は、作業中、清潔な外衣及び髪覆いを着用すること。
- (11) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄・消毒を行い、作業中は常に清潔に保つこと。
- (12) 従事者は、食品取扱い場所で喫煙、放たん等はしないこと。

(衛生講習会等への参加)

- (13) 催事等の責任者は、食品従事者に保健所が実施する衛生講習会等に積極的に参加させ、食品等の適切な取扱いに必要な衛生知識の向上を図るよう努めること。

(食品の安全確保)

- (14) 催事等の責任者は、食品を調理する場合、各品目ごとに担当の責任者を定め、管理を厳重にすること。
- (15) 清涼飲料水及び包装食品の提供にあたっては、仕入れ及び販売時に容器包装の外装に異常がないか確認すること。
- (16) 催事等の責任者は、食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したら、直ちに販売を中止し、保健所又は警察署に連絡すること。

別 表

1 現地で食品を簡易な調理加工して飲食させる品目

(1) ごはん類

カレーライス、赤飯

(2) めん類

そば、うどん、焼そば、ラーメン、即席カップめん

(3) 菓子類

今川焼、たい焼、大判焼、水あめ、綿菓子、カルメ焼、べっこうあめ、あめ細工、果実あめ、焼だんご、焼もち、あんこもち、きなこもち、納豆もち、ドーナツ、クレープ

(4) 清涼飲料水等

ジュース、コーヒー、ココア、紅茶、日本茶、甘酒、酒類

(5) そうざい

焼とり、お好焼、たこ焼、おでん、みそでんがく、煮込、豚汁、けんちん汁、いか焼、焼魚、焼貝、焼（蒸）とうもろこし、きりたんぼ、フライドチキン、ホットドッグ、アメリカンドッグ、フライドポテト、フレンチドッグ

(6) その他

ところてん、掻氷、フラッペ、その他

2 食品営業施設から仕入れて販売する品目

パン類、菓子類、弁当類、団子、餅、清涼飲料水、食肉製品、魚介類加工品、ハードアイスクリーム類、農水産加工品

3 その他の品目

果物、野菜、海草類、びん詰及びかん詰食品