

行事で食品を提供する皆様へ

お祭りや行事等の内容により、営業許可を取得せずに食品を提供できる場合があります。行事等で食品を提供する場合は、お早めに各区福祉保健センター生活衛生課へ相談ください。



お祭りや行事で食品提供の計画が出たら…

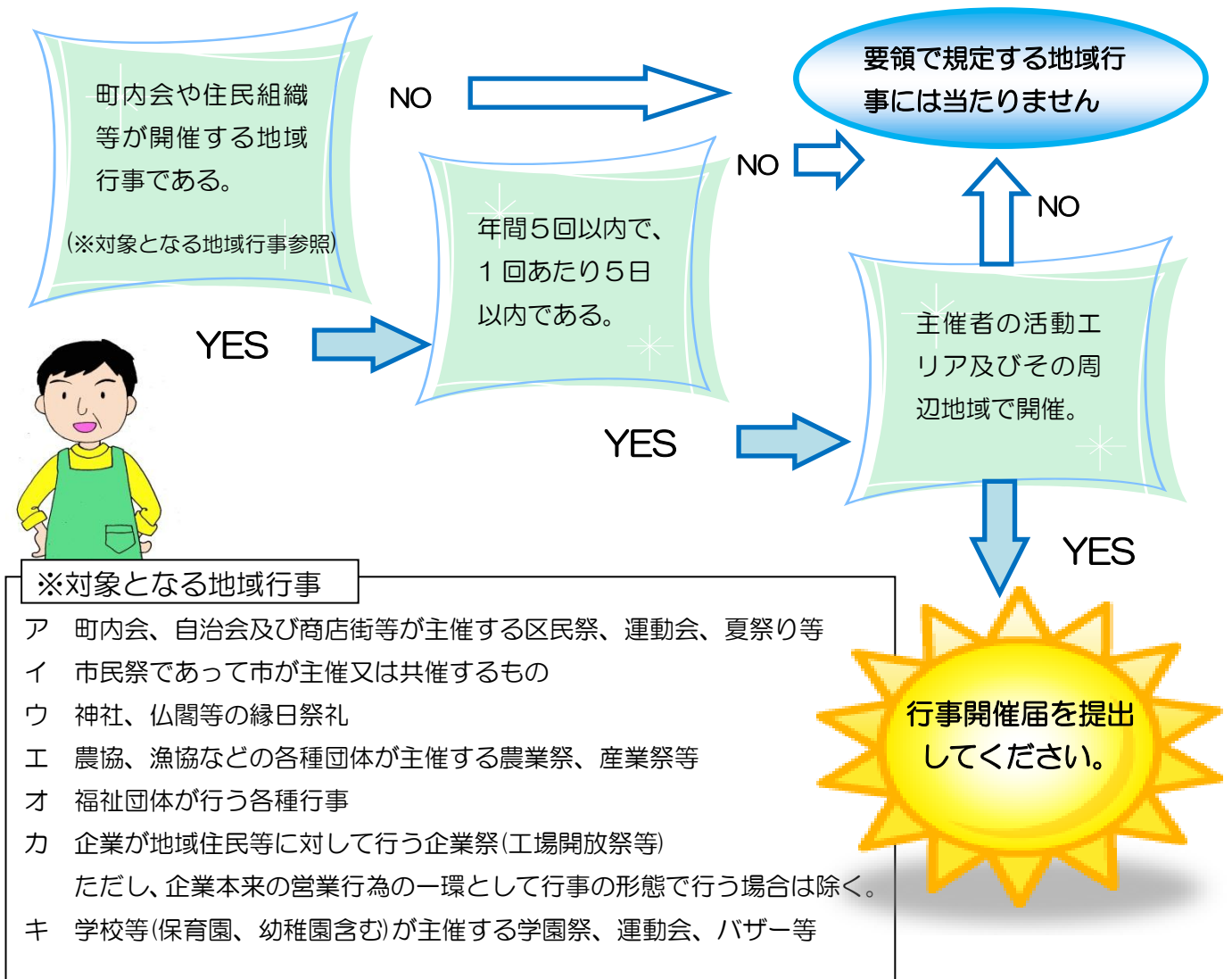


※開催する会場の所在地(区)を所轄する福祉保健センター生活衛生課までお届け・御相談ください。

窓口一覧(平日 8:45~17:00)

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央 3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀 2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町 3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町 26-1	540-2370
西区	西区中央 1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町 118	930-2365
中区	中区日本大通 35	224-8337	青葉区	青葉区市ヶ尾町 31-4	978-2463
南区	南区花之木町 3-48-1	743-8261	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央 32-1	948-2356
港南区	港南区港南中央通 10-1	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町 16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町 2-9	334-6361	栄区	栄区桂町 303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰 1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉町 4636-2	800-2451
磯子区	磯子区磯子 3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町 190	367-5751

1 営業許可を取得せずに食品を提供できる行事



2 福祉保健センターへの手続き

福祉保健センターにご相談の上、「行事開催届」を2週間前までにご提出ください。

行事開催届	主催者、出店者、提供食品、調理方法などを記載します。 様式は窓口、または横浜市ホームページ「食の安全ヨコハマWEB」より入手できます。 横浜市 食の安全 <input type="text"/> 検索
会場全体図	各ブースや手洗い場、トイレなどが明記されているもの。
付近の地図	所在地付近の案内・目標等を記載したもの。
その他	チラシ、パンフレット、計画書など、行事の概要が把握できる書類。

相談する際に用意してください。

3 提供する食品を決める前に

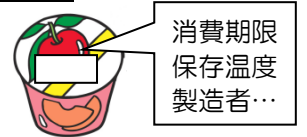
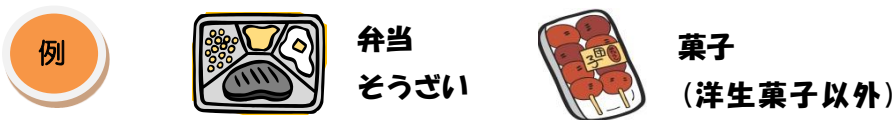
☆現地で加熱調理して、その場で飲食させる食品

事故防止のため、「現地で直前に加熱」して「その場で飲食する」食品を選びましょう。
また、洗浄消毒した清潔な器具を使用し、中心部まで十分加熱して提供してください。



☆仕入品をそのまま販売・提供する食品（製造者による表示のあるもの）

※乳類(発酵乳)、魚介類、食肉類の販売には許可が必要です。



仕入品の表示を確認し
保存温度を守りましょう

4 特に取り扱いに注意が必要な食品は ?

☆加熱工程のない食品や生野菜・果物を使用する食品



5 提供を控える食品は ?

☆食中毒の危険性が高い食品は提供しないでください。



6 よくある相談

Q. 下処理を会場や自宅で行って良いですか？

A. **NO!** 会場では加熱調理のみを行い、
下処理は行事当日に屋内の清潔な場所で行いましょう。

自宅で作って
持ち込み禁止



前日調理禁止



Q. 使い捨て手袋があれば、手洗い設備がなくても良いですか？

A. **NO!** 手袋をつける前に手洗いをしないと、食品を汚染する
可能性があります。給水タンクや水道を確保し、
石けんや消毒液を使用して手洗いを十分に行いましょう。

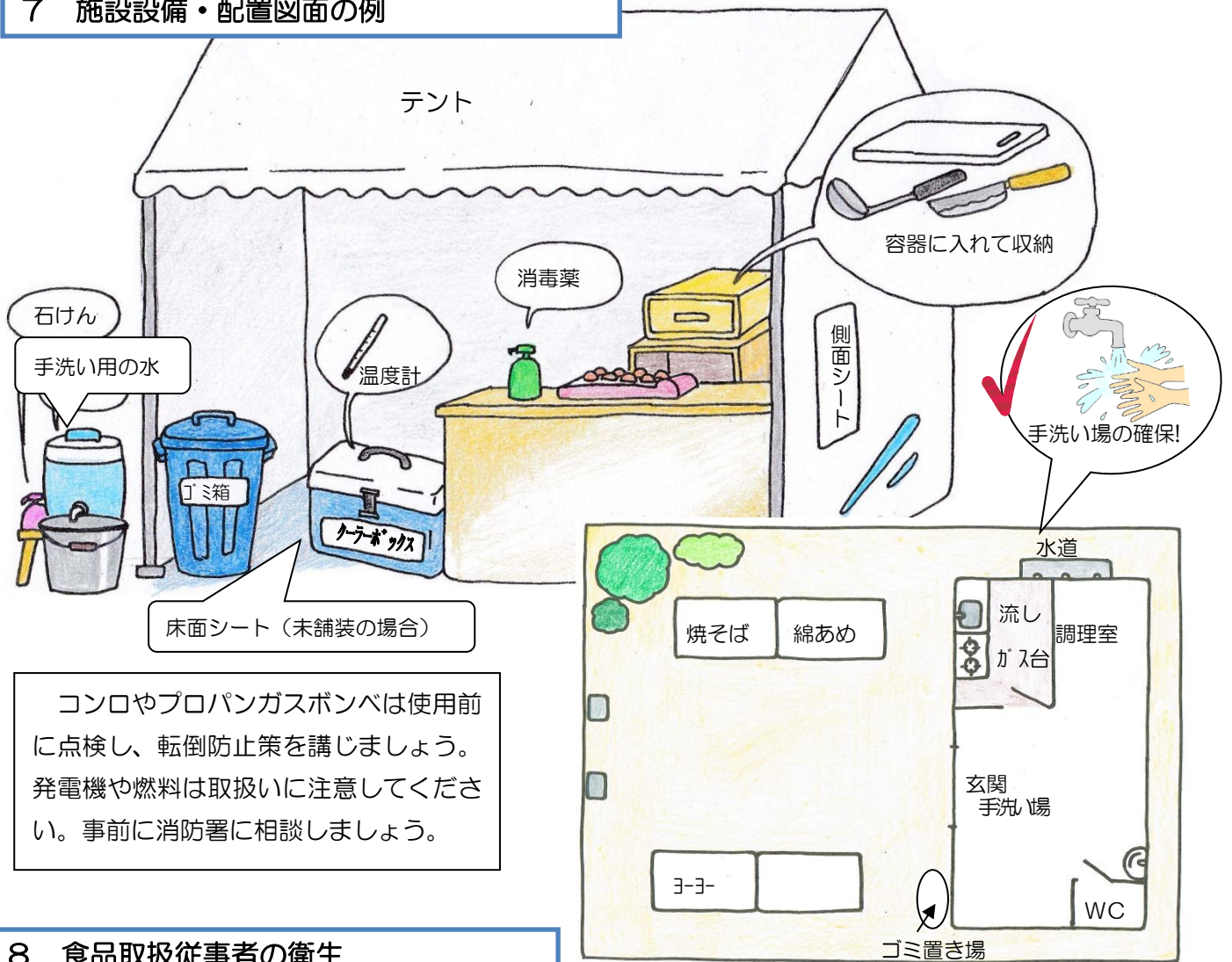
下処理は設備の
整った施設で



Q. クレープに生クリームや生の果物のトッピングは良いですか？

A. **NO!** 生クリームや生の果物はリスクの高い食品です。
絞り袋入りの市販の生クリームや缶詰等の果物を使用してください。

7 施設設備・配置図面の例



コンロやプロパンガスボンベは使用前に点検し、転倒防止策を講じましょう。発電機や燃料は取扱いに注意してください。事前に消防署に相談しましょう。

8 食品取扱従事者の衛生

調理作業にあたる前に、必ず点検しましょう！



帽子等をかぶり、長い髪は結びましたか？

手に傷はありませんか？

爪は短く整え、時計や指輪は外しましたか？

使い捨て手袋はありますか？

清潔なエプロンを着用しましたか？

ご本人又はご家族におう吐・下痢等の胃腸炎症状はありませんか？

また、風邪のような症状はありませんか？

このような症状が1週間以内にあった方は食品に触れないようにしてください。

「行事開催届」の届出者は行事の主催者です。主催者は提供食品を把握し、全ての出店者に衛生管理を遵守させてください。

