



～仮設店舗の設備～

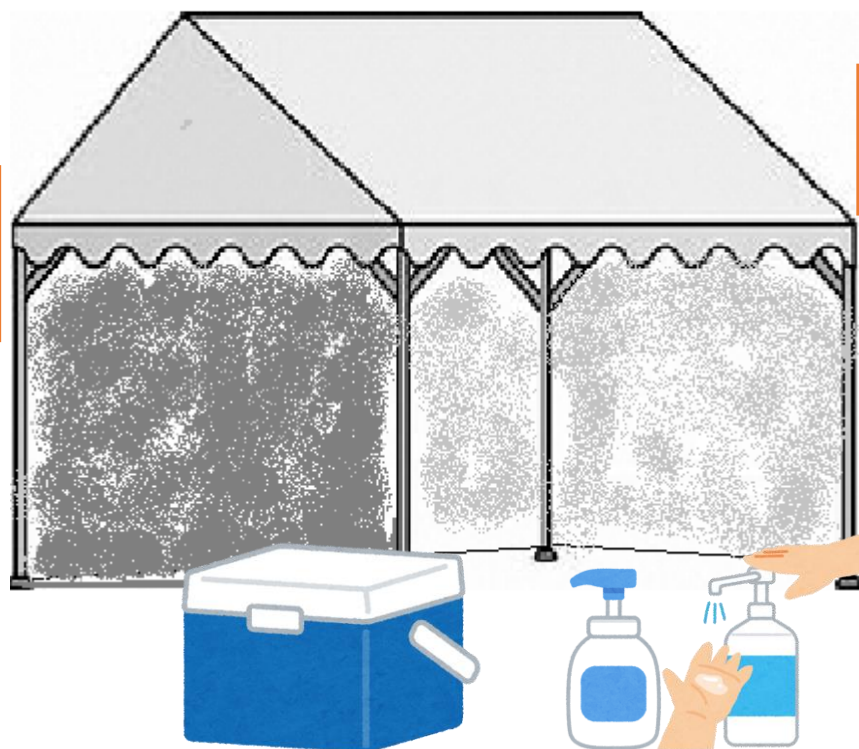
テント

テントやシートで3方向を囲み、雨や直射日光を防ぐ仮設店舗



ゴミ箱

十分な容量であって、衛生的に処理できるゴミ箱



使い捨て容器

飲食時に使用する容器類は、清潔な使い捨て容器。



便利な場所に手洗い設備。水道または蛇口付き給水タンクなど。

手洗い設備



食品を保冷できるクーラーボックス。温度計を設置。要冷蔵、要冷凍食品は、冷凍冷蔵設備を設け温度管理を行うこと。

クーラーボックス

せっけん

手洗い設備にはせっけんや消毒薬

祭礼・イベントにおける食中毒の事例

●ノロウイルスによる食中毒

地域行事の流しそうめん（平成27年 宮城県）
小学校の餅つき大会（平成15年 群馬県）

●ウェルシュ菌による食中毒

イベントのカレーライス（平成27年6月 新潟県）

●腸管出血性大腸菌による食中毒

花火大会 露天の冷しキュウリ（平成26年7月 静岡県）

●黄色ブドウ球菌による食中毒

イベントのおにぎり（令和元年5月 新潟県）

<問い合わせ先> 横須賀市保健所生活衛生課食品保健係

電話 046-824-2191(直通)

令和4年6月作成

お祭り・イベント・バザー



♪縁日祭礼は、お子さんからお年寄りまで多くの方が参加されます

食中毒予防の3原則を守って、楽しいお祭りにしましょう♪

1菌をつけない・2増やさない・3やっつける

食品を調理・加工して提供する営業は、原則として飲食店営業などの「営業許可」が必要です。ただし、横須賀市で臨時的かつ短期的に行うもので、公共性のある縁日祭礼などの行事については、営業とはみなさず、保健所へ事前の相談、日程、開催場所及び取扱い食品などの届出を出していただき許可不要としています。

届出の際は、保健所の食品衛生監視員が食中毒を防ぐため、簡易な加熱調理に限るなど、食品の取扱いについて衛生指導します。

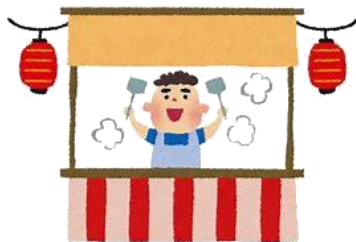


横須賀市保健所生活衛生課食品保健係

◆調理加工について

お祭りなどのテントでは、衛生的に調理することができません。

食品の取扱いに十分注意しましょう。



○原則として、簡易な加熱調理に限ります。

○中まで十分加熱しましょう。目安は中心部 75℃で1分間！

○調理設備や器具は、調理前によく洗浄すること。

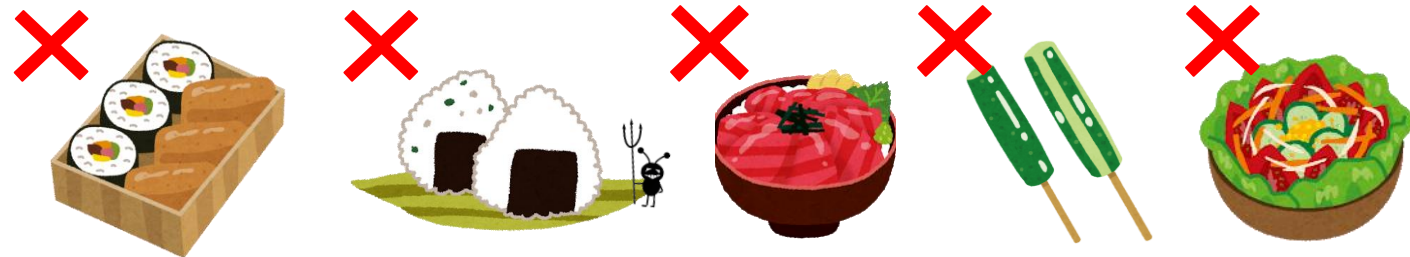
○客に持ち帰りさせず、その場で喫食するよう注意喚起すること。

○調理は、当日会場で行うこと。

○野菜、卵、肉は、不十分な加熱で食中毒を起こす場合があるため、十分加熱すること。

×おにぎり、いなり寿司など、ごはんの調理は、食中毒の原因となるため取り扱わない。

×自宅で調理したものの持ち込みや前日調理はしないこと。



◆簡易な調理食品とは？（※食材等により制限あります。）

カレーライス※1、温そば、温うどん、焼きとり※2、焼きそば、即席カップ麺、お好み焼き、たい焼き※3、綿菓子、甘栗、りんご飴、焼きだんご、焼きもち、お汁粉、おでん、味噌でんがく、煮込み、豚汁、けんちん汁、焼きとうもろこし、ホットドック※4、フライドポテト、ビール、ジュース、コーヒー※5、かき氷※6、レトルト食品など。



※1 カレーライスは、当日調理し、出来たてのカレーを炊きたてご飯にかけて提供して下さい。
（調理済みカレーの再加熱や常温保存は、ウェルシュ菌による食中毒が起きやすいです。）

※2 焼きとりなど肉串は、市販の加熱調理品を仕入れ、現場で十分再加熱しましょう。

※3 お好み焼き、たい焼き等の生地は、大量に作り置きしないようにしましょう。

※4 加熱調理が原則です。ホットドックに生野菜の使用はできません。

※5 ペットボトルや缶飲料は、使い捨てカップに注いで販売のみとします。混ぜてはいけません。

※6 かき氷に使用する氷やシロップは市販品を使用しましょう。

注意：薬味などトッピングは、一緒に加熱するか市販品などの衛生上支障のないもののみとします。

◆祭礼で販売している包装された食品

- ・パン類、菓子類、弁当、清涼飲料水、食肉製品、魚介類加工品、農水産加工品、びん・かん詰食品などです。
- ・営業許可を取得している店で作られた食品で、食品表示法に基づく表示があるか確認し、販売しましょう。（製造者名、期限表示、アレルギー表示等）

◆祭礼で取扱えない食品

- ・生肉、生魚、ディッシュアイス、その他衛生上支障がある食品の取扱いはできません。（例：寿司、刺身、など）



◆生焼け要注意！！

全国的に、加熱不十分な鶏料理を原因とするカンピロバクター食中毒が増えています。
しっかり加熱しましょう！！



◆手続き方法について

- ◎「行事による食品の提供届」を提出してください。また、祭礼を行う場所の平面図、配置図を一緒に提出してください。
- ◎どのような食品を調理、販売するのかを確認し、衛生指導いたします。
- ◎届出用紙は、保健所生活衛生課食品保健係窓口にあります。
また、横須賀市ホームページの申請書ダウンロードから取得できます。

腸管出血性大腸菌による食中毒に注意！

牛肉や牛レバーの不十分な加熱が原因となって食中毒が起きています。

腸管出血性大腸菌 0157、026 などです。

牛肉以外ではサラダや果物、漬物など未加熱で食べる食品の事例もあります。
加熱不十分にならないよう、中心部まで十分加熱しましょう。

