

## 行事を主催される皆さまへ

### 1 目的

行事開催届は食中毒の発生など食品による健康被害の発生に備えて、保健所が事前に行事における出店状況を把握し、取り扱う飲食物や提供方法に対して必要な指導を行うことを目的としています。

なお、この届出は食品衛生法に基づく許可申請（営業許可）及び営業届出とは異なります。

### 2 提出書類及び提出期限

様式第1号から第2号までを行事開催のおおむね14日前までに提出してください。

### 3 主催者の責任

行事で飲食物を提供する際には、設備の整った一般的な固定店舗以上に衛生的な管理が必要なため、各出店者に対して遵守すべき衛生管理（別添「出店者のみなさまへ」）を周知徹底してください。

出店計画書（様式第2号）の内容について取扱品目が適正であること等記入内容に不備がないことを確認し、主催者の責任のもと提出してください。

行事で取り扱った飲食物に起因した食中毒等の発生が疑われる場合は、直ちに届を提出した保健所に通報してください。

### 4 取り扱える品目

裏面の「行事で取り扱える飲食物一覧」の中から1つの施設につき原則1品目での出店となります。また、キュウリの一本漬けといった非加熱の野菜の提供や、生クリーム等のトッピングが行われないよう出店者に周知してください。

ただし、千葉県内一円で屋台、露店等での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業の許可や臨時施設での飲食店営業の許可を有し、出店される方については、許可条件の範囲内で営業可能です。

### 5 問い合わせ先

行事を開催する場所を管轄する保健所（健康福祉センター）

※ 不明点については主催者が取りまとめの上、管轄の保健所（健康福祉センター）にお問い合わせください。

○ 行事で取り扱える飲食物一覧

加熱食品で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目（例）
煮物・汁物類	おでん、豚汁
焼き物類	焼き鳥、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト、焼きトウモロコシ、イカ焼き
茹で物・蒸し物類	田楽、じゃがバター
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば
揚げ物類	鶏唐揚げ、コロッケ、フライドポテト、アメリカンドッグ
菓子類	今川焼き、たい焼き、ドーナツ、ベビーカステラ、ポップコーン、焼き団子、おしるこ

上記以外で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目（例）
飲み物	清涼飲料水（食品衛生法で定められている規格基準に合致するもの）
削氷	かき氷（食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷を使用）
アイスクリーム類	ディッシュアップアイス、押し出し式アイス
その他	チョコバナナ、りんご飴、わたあめ

行事で調理が認められない食品（例）

- 弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等の米飯類
- ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類
- 生クリーム類を使用した食品

行事で販売ができない食品

生の食肉、鮮魚介類の未包装での販売は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

行事での包装品販売について

包装品を仕入れて、そのまま開封せずに販売することに食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要はありませんが、別途営業届出を要する場合があります。

また、包装品の製造に当たっては、製造品目に応じた食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。該当する出店者には、許可証の写しを提出してもらう等営業許可の有無を事前に確認してください。

また、包装品には、消費（賞味）期限、保存方法、アレルギー等の表示が必要です。

名 称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造者	有限会社〇〇食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123

【表示例】国内製造された菓子

※はじめての食品表示（千葉県）から抜粋

栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱 量	116kcal
たんぱく質	5g
脂 質	8g
炭水化物	7g
食塩相当量	0.1g