

新潟県イベントにおける食品提供の取扱要綱

平成5年4月15日 制定

令和3年5月7日 最終改正

第1 目的

イベント（行事）の開催に伴い、臨時的に施設を設けて不特定多数の者を対象に、食品を大量（同一メニューをおおむね1回300食以上）に調理し、その場で提供する場合の届出及び食品の取扱方法等を定め、食品の安全確保を図ることを目的とする。

なお、1回300食未満のイベントであっても主催者の求めにより、必要に応じてこの要綱に準じて衛生指導を行うものとする。

第2 対象

イベントの開催に伴い、臨時的に施設を設けて不特定多数の者を対象に食品を大量に調理し、その場で提供する場合であって次のすべてに該当するものを対象とする。

- 1 市町村等非営利団体が自ら主催するもの
- 2 食品の提供にあたって対価の授受を伴わないもの
- 3 イベントの開催時期が短く、反復性のないもの

ただし、次に該当するものは対象としないものとする。

- 1 市町村等非営利団体が行うものであっても、イベントが極めて小規模であるもの
- 2 営利団体が行うものであって、他の事業に付随し小規模に行われるもの

第3 取扱食品の制限

調理する食品の範囲は別表に示すものに限ることとするが、提供にあたっては次の要件に適合するものとする。

- (1) 食品を調理した後提供する食品は、原則として参加者にイベント会場において喫食させるものとする。
- (2) 原材料の仕込みは、営業許可を受けた施設、集団給食施設、公共施設等の調理室で行うものとする。
- (3) 刺身は生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたもののみ取扱うことができるものとする。なお、刺身を取り扱うことができる期間は1月から4月及び11月から12月までとする。

第4 施設基準

施設基準は「新潟県臨時食品営業の取扱要綱」（令和3年5月7日付け生衛第179号新潟県福祉保健部生活衛生課長通知）第3の施設基準を準用する。

第5 管理運営基準

- 1 主催者は、イベントの食品取扱責任者を定め、現場における食品衛生に関する指導・監督を行わせること。

- 2 上記以外の管理運営上留意すべき事項は、食品衛生法施行規則別表第 17（「一 食品衛生責任者等の選任」を除く。）に準ずること。

第 6 事前協議と届出

- 1 主催者はイベントの素案ができた段階で保健所に事前協議するものとする。
なお、素案の見直しを要する場合は再度協議するものとする。
- 2 主催者はイベントの開催の 14 日前までに様式により、事業内容及び食品取扱責任者等について保健所に届出するとともに、食品衛生上の管理事項について指導を受けるものとする。

附 則（平成 5 年 4 月 15 日環衛第 63 号の 3）
この要綱は、平成 5 年 4 月 15 日から施行する。

附 則（平成 12 年 3 月 31 日生衛第 1011 号）
改正要綱は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成 16 年 3 月 31 日生衛第 856 号）
改正要綱は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成 18 年 3 月 31 日生衛第 954 号）
改正要綱は、平成 18 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成 22 年 1 月 28 日生衛第 787 号）
改正要綱は、平成 22 年 1 月 29 日から施行する。

附 則（平成 25 年 3 月 28 日生衛第 1288 号）
改正要綱は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（令和 3 年 5 月 7 日生衛第 179 号）
改正要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。

別表 イベント会場で調理することができる食品

分類名		食品名
食事類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き、豚等丸焼き 等
	揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1） 等
	その他の調理品	お汁粉、もち（注1）、トコロテン、酒類
	既製食品	刺身（注2）
飲料類		コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注3） 等
菓子類	焼菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
	揚げ菓子類	ドーナッツ 等
	もち菓子類	あんこもち（注1）、きなこもち（注1）、あべかわもち（注1） 等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ（バナナ等果実にチョコレートをからめたもの） 等
<p>注1 イベント会場内で喫食される場合にのみ認める（持ち帰りしない）。</p> <p>注2 1月から4月及び11月から12月までの期間に、生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ、施設内での盛り付けを認める。</p> <p>注3 既製品の盛り付けに限る。</p>		

様式

イベントに伴う食品提供届

年 月 日

保健所長 様

届出者 住 所
団 体 名
役職及び氏名

イベントを開催するにあたり、食品の提供を行いますので、「新潟県イベントにおける食品提供の取扱要綱」第6の2の規定により届出します。

1 開催場所

2 イベントの名称

3 開催期間 年 月 日から 年 月 日まで

4 食品取扱責任者の氏名
(栄養士、調理師等の資格がある場合はその資格名)

5 使用水の種類
水道水 井戸水 (塩素滅菌機 有・無)

6 施設の概要
食品取扱室の平面図 (別紙)

7 添付書類
(1) 調理計画
(2) 従事者名簿
(3) 参考資料 (チラシ等) があれば添付すること。

調理計画（※1）

仕込み場所 _____

調理品目	食品区分（※2） （該当に○）		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※1 イベントが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

従事者名簿 (※)

No.	所 属	氏 名

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。