

第39回座間市民ふるさとまつり 食品の取扱いについて

注意

「座間市民ふるさとまつり」以前の1年間で、別の行事に出店する、又は出店した方は、営業許可（屋台型臨時営業）の取得が必要です。

※営業許可のお問い合わせは

厚木保健福祉事務所 食品衛生課

TEL 046-224-1111（代表）

<取扱いできる品目>

【具体的な食品の品目】

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を煮込む。 ・市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼きとうもろこし、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあつては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽、中華まん	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	<ul style="list-style-type: none"> ・麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものをを用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶	<ul style="list-style-type: none"> ・品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 ・使用する氷は市販品とする。 ・清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 ・おしるこに使用する具材は、市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。

ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。 ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	綿菓子、べっこう飴、カルメ焼	<ul style="list-style-type: none"> ※トッピングや成形等の複雑な工程は含まない。
その他	レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・レトルト食品を加温する。

注意点

※原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品となります。また、非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と併せただけの調理工程が単純な食品となります。

※食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使ってください。

※調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使ってください。

※屋台等での調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないでください。

※一般家庭で製造・調理・仕込み等はできません。

<販売できないもの>

アイスクリーム類、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品やごはん類。

<品目数>

1品目まで

※1品目とは、同一の器具及び工程で調理するものです。

例：揚げ物（冷凍の唐揚げと冷凍フライドポテトを同じ器具で揚げる）

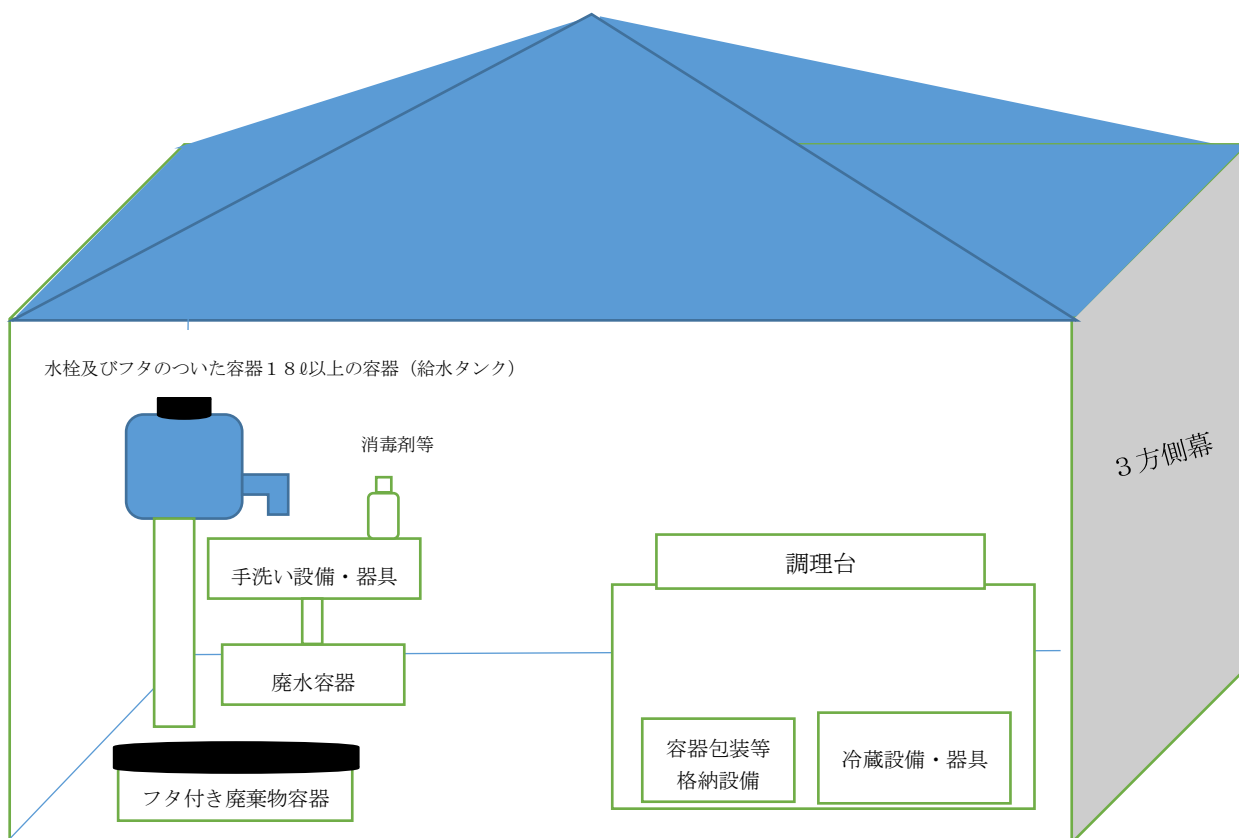
※開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めません。

<出店に必要な設備>

※食品を扱う場合は

- ① 3方側幕を閉じる。
- ② 水栓及びフタの付いた容量18ℓ以上の飲用に適する水を供給する容器を備える。
- ③ 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備える。
- ④ 手指を消毒するための消毒剤等を備える。
- ⑤ 十分な容量の廃水容器を備える。
- ⑥ 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備（必要に応じて）。
- ⑦ 廃棄物を衛生的に保管するためのフタの付いた容器を備える。
- ⑧ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備える。

※食品を扱う施設図面例



<出店者が行う衛生対策>

- ①下痢・吐き気・嘔吐などの胃腸炎症状のある人は食品を直接取り扱わないこと。
- ②手に傷のある人は直接取り扱いを避けるか、必ず手袋をする。
- ③清潔な外衣（白衣）や帽子を着用する。
- ④手は石鹸でしっかり洗いましょう。アルコールスプレーなども活用しましょう。
- ⑤出店者はマスクを着用し、当日の朝に検温等の健康チェックを行う。
- ⑥発熱、咳、倦怠感等の症状がある出店者は出店しない。
- ⑦定期的に消毒液で手指の消毒を行う。
- ⑧感染防止対策については、主催者が一律に求めるのではなく、出店者の皆様の状況に応じた自主的な判断と取組が基本となります。