

食品催事届について

1 地区のお祭りや運動会等各種のイベントにおいて、模擬店等を開き、飲食店営業や喫茶店営業に類似した行為を行う場合及び一部の食品を販売する場合には、食品催事届を提出してください。

2 飲食店営業や喫茶店営業に類似した行為

(1) 食品の調理は、簡易な加熱調理に限り、取扱品目は概ね次表のとおりとします。

分 類	取 扱 品 目
煮物類	おでん、もつ煮、カレー、けんちん汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、お焼き、今川焼き、たい焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、クレープ、焼き餅
蒸し物類	じゃがバター
めん類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	フライドポテト、鳥から揚げ、ドーナツ、大学芋
ドッグ類	ホットドッグ
酒類	日本酒、ビール、焼酎、ワイン、ウイスキー
喫茶類	コーヒー、ジュース、甘酒、おしるこ、ところてん

(2) おにぎり・弁当・サンドウィッチ類の調理はしないでください。これらについては、製造業者から仕入れたものを販売するようにしてください。なお、保管方法については十分注意をしてください。

(3) 製造許可の必要な食品の製造はできません。(例：まんじゅう、つけ物、めん類等) これらについても、その食品に必要な営業許可施設で製造し、包装され、適正な表示がなされたものを販売するようにしてください。

(4) 原材料のうち、温度管理が必要な食品及び要冷蔵品(例：食肉、魚介類等)は、冷蔵庫で保管してください。

(5) 調理した食品は、持ち帰りをさせず、その場で喫食させるようにしてください。

3 販売するのに営業許可が必要な食品

乳類(牛乳、加工乳、乳飲料)、食肉(生鮮食肉、冷凍食肉、包装食肉、生ソーセージ等)、魚介類(鮮魚介類、冷凍魚介類、包装魚介類等)及び豆腐の販売は、原則としてできません。

4 販売にあたっての注意事項(全食品)

(1) 消費期限、賞味期限の切れた食品は、販売しないでください。

(2) 要冷蔵品の販売は、必ず冷蔵ショーケース(冷蔵庫)に保管し、保存温度は10℃以下にしてください。

(3) 加工食品は、表示義務(製造者名等の記載)があります。表示が適切にされていることを必ず確認して販売してください。

※ 詳細は催事における衛生上の注意事項をよく読んで、取り扱いに十分注意してください。