

飲食店ブース出店をご検討の皆さまへ

湘南祭 2019 への出店を検討していただき、誠にありがとうございます。

イベントでの食中毒事故防止を図るため、茅ヶ崎市保健所の指導に則って、より徹底した衛生管理を行うことを当実行委員会により決定いたしました。

それに伴い、ご飯もの・カレー等を提供する際には、それらを調理して提供する許可を持ったキッチンカーを使用した場合のみ出店可能といたします（キッチンカーを利用しない場合は、メニューを変更していただきます）生の野菜・果物は飲食店営業の許可を持ったキッチンカーであっても、調理提供することはできません。

より安全で安心な湘南祭を開催するため、ご理解ご協力をお願いいたします。

※判断が難しい飲食物につきましては、保健所に問い合わせさせていただく場合もございます。

ご飯もの、カレー、生もの以外の販売可能な飲食物については、別添「調理食品リスト」をご確認ください。

また、茅ヶ崎市保健所の HP

「お祭りや縁日などのイベントで食品を取り扱う場合について」

<http://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/kenko/1022967/1023108.html>

でもご確認ください。

また、産業フェア、アロハマーケット、両実行委員会も同様の対応を取らせていただくこととなりました。

予め、ご了承ください。

湘南祭実行委員会

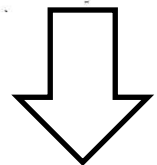
調理食品リスト

現地で加熱、調理加工して飲食させる品目及び類似食品		注意事項
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	
焼物類	焼とり、焼いか、焼きとうもろこし、焼き貝、餃子、焼魚、焼きもち（既製品の餅）（磯辺焼き等）	肉類は短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさ
お好焼	お好焼、たこ焼、チヂミ	
茹物 蒸し物類	じゃがバター、餃子、シュウマイ、枝豆、味噌田楽、中華まん	
麺類	焼きそば、ラーメン、温そば、温うどん、パスタ類、即席カップ麺	冷やし麺類は不可 めんつゆは、提供当日に加熱調理
揚物類	フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロケ、メンチカツ、フライドパスタ、餃子、シュウマイ	
喫茶類	おしるこ（既製品の餅）、コーヒー、かき氷、甘酒、ところてん、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	使用する氷及びところてんは既製品 おしるこの具材は、提供直前に茹でた既製品の白玉又は餅
ドッグ類	ホットドッグ類、ハンバーガー類、ドネルケパブ、タコス	ドッグ類の具材は、加熱調理品（カット生野菜は不可）
焼菓子類	今川焼、クレープ（具材に乳製品を使わない）、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	クレープの具材は、加熱調理品又は既製品（乳製品を使わない）
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	
あめ菓子類	綿菓子、水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	使用する氷は既製品
その他	果実チョコ、レトルト食品（注文ごとに1パック単位で加温）	

薬味等として極少量の非加熱食品を使用する場合は、容器包装入りの既製品を使ってください。

許可施設等で事前の仕込みをして、会場で加熱調理をしてください。

提供する食品は、客への提供直前に加熱調理をしてください。

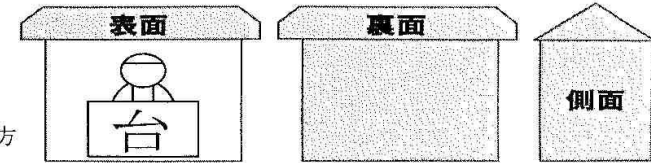


※上記リストに該当する食品

別紙1へ記入してください

調理加工品及びその他の食品として販売する品目及び類似食品	
許可又は届出施設で衛生的に製造されたものの販売	パン類、菓子類、団子、もち、こんにやく、清涼飲料水、食肉製品、ハードアイスクリーム類、乳類、魚介類加工品、農水産加工品、果物・野菜・海藻類、瓶詰・缶詰、煮豆、つくだ煮、漬物、レトルト食品、弁当

注意事項



- 施設の天井及び三方の側面は、雨、風、直射日光を防ぐ機能のある材質（テント、シートを含む）で区画してください。
- 加熱する必要がある物は、中心部まで十分に加熱してください。
- 食品を取り扱う人が容易に手洗いできる手洗い場を確保してください。
- 保存基準の定めのある食品（牛乳など）を販売する場合は、冷蔵施設及び温度計を備えてください。また、保存基準の定められていない食品の保管についても保管設備を用意してください。
- 飲食時に使用するコップ及び皿等は、使い捨てとしてください。
- ごみ容器は、十分な容量があって衛生的に処理できるものを備えてください。

カレー、ご飯物、餅つきの提供はこれらによる食中毒の発生が多いため取扱いはできません。

（カレー：ウエルシュ菌）
（餅つき：ノロウイルス）など

過去の食中毒事例

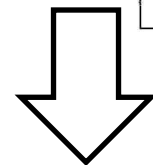
みんなで餅つき 手洗いが不十分で食中毒

餅つき大会の参加者が、腹痛、嘔吐、下痢の症状を呈しました。

○原因は…

餅に触れた人の中にノロウイルスの感染者がおり、手洗いが不十分だったため、手指についていたノロウイルスが餅を汚染し食中毒が発生しました。

問い合わせ先 茅ヶ崎市保健所 衛生課
電話番号 0467-38-3316



※左記リストに記載のない食品

別紙2へ記入してください

左記リスト以外の食品は基本的に保健所から食中毒の危険性が高いものとされ、届出は出せません。別添「保険衛生の確認」にて対策案を記載してください。

※扱う販売品目が食中毒の危険性が高いかどうか判断できない場合は、直接保健所に確認ください。

食品取扱い施設の一覧表

No	店舗の名称 出店者住所 氏名	提供する食品		予定 販売数
	自動車による営業許可番号 — —	調理や盛り付けなどをする食品	調理食品 リスト 範囲内 ・ 範囲外	
		販売のみをする食品		
	自動車による営業許可番号 — —	調理や盛り付けなどをする食品	調理食品 リスト 範囲内 ・ 範囲外	
		販売のみをする食品		
	自動車による営業許可番号 — —	調理や盛り付けなどをする食品	調理食品 リスト 範囲内 ・ 範囲外	
		販売のみをする食品		
	自動車による営業許可番号 — —	調理や盛り付けなどをする食品	調理食品 リスト 範囲内 ・ 範囲外	
		販売のみをする食品		

調理食品リストにない食品について

店舗の名称（屋号） 出店者の住所・氏名		
調理する品目		
材 料		
会場以外 （営業施設等）での 仕込み作業の内容		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 材料を切る <input type="checkbox"/> 成形する <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 材料を混ぜる <input type="checkbox"/> 衣をつける
会場 での 作業の内容	① 調理 工程	<input type="checkbox"/> 材料を切る <input type="checkbox"/> 成形する <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 材料を混ぜる <input type="checkbox"/> 衣をつける
	② 加熱 工程	<input type="checkbox"/> 焼く <input type="checkbox"/> ゆでる <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 揚げる <input type="checkbox"/> 煮る <input type="checkbox"/> 蒸す
	③ 加熱後の 工程	<input type="checkbox"/> 容器に盛り付ける <input type="checkbox"/> 既製品（ ）をそのままトッピングする <input type="checkbox"/> その他

会場では簡易な調理加工にしてください