

飲食物取り扱いによる出店を予定しているみなさまへ

保健所の指導に基づいて、食中毒を防止するための措置ですので、ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

1 事業者につき、下記「**行事で取り扱える飲食物一覧**」の中から原則 **1 品目の出店**となります。

※ただし、「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」の許可を有している方や、既に営業届出済の方は、営業届出で認められている範囲内で営業可能です。

※みなさまからご提出いただいた「取扱品目」情報について、印旛保健所に照会を行います。

保健所からの指導によっては、取扱品目の修正をお願いする場合がございます。

提供できる食品（営業に該当しない出店者）

千葉県

分類	取扱品目例	備考
加熱調理食品	調理工程が簡易で、客への提供を行う直前に加熱調理を行うもの。 おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類	同一開催日に取り扱うことができるのは1分類1品目まで。
非加熱調理食品	かき氷、ところてん、アイスクリーム類（ディッシュアップアイス及び押し出し式アイス）	併せて飲料も取り扱える。
その他	チョコバナナ、りんご飴、わたあめ	
飲料	（ア）缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水及び酒類を、その場で開封しコップ等に直接注ぐ。 （イ）（ア）の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を提供するコップに直接注ぐ。 （ウ）コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し、提供 （エ）（ア）から（ウ）に氷を加えて提供	同一開催日に取り扱うことができる品目数に制限はない。



提供不可な食品

- ① おにぎり・カレーライス等の米飯類
- ② ハンバーガー・サンドイッチ等の調理パン類
- ③ その他、漬物、生食用の野菜・鮮魚介類・食肉、生卵、生クリーム等

※ただし、以下の場合は①～③に該当する食品でも**提供可能**です。

㊦ 営業許可を受けた施設で製造し、包装したもの

㊦ 営業許可を受けたキッチンカーで製造したもの

例）カレー屋によるカレーの販売

自店内で調理し、容器に入れたカレーの販売⇒ ○

自店内で調理したカレーを持ち込み、テント内で容器に入れて販売⇒ ✕

テント内でカレーを調理し、そこで容器に入れて販売⇒ ✕



品目	取り扱いの要件	食中毒原因物質
麺類※	【麺】 ・許可施設または清潔な場所で仕込んだものとする ・当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする（水さらしは不可） ・必要に応じて冷蔵、冷凍など適切に保管すること 【かけ汁】 ・調製は当日に行うこと（前日調製は不可） 【具材】 ・事前に許可施設または清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可） ・盛り付けは、箸、トング等を使用し、手で直接行わないこと	サルモネラ菌 ノロウイルス
アイスクリーム	・許可施設で製造されたものを用いること ・提供はディッシュアップまたはカセット式の機械を用いる方法によること ・ディッシュアップ式では、使用のつど、器具の洗浄をすること ・カセット式の場合も使用のつど、器具の洗浄をすること	大腸菌

食中毒対策を必ずお願いします！

飲食物の中でも、**麺類・アイスクリーム**には、**具体的な食中毒発生事例**がありますので、これらを取り扱う際には特にご注意ください。

※麺類＝ラーメン、焼きそば、うどん、そば

上記要件は、当日テント内で調理（加熱・盛り付け等）を行うものが対象であり、事前に調理・包装済みのものを販売する場合は対象にはなりません。

- ① **食品を取り扱う前には必ず流水で手洗いし、消毒する！**
- ② **体調が悪い人は食品を取り扱わない！**
- ③ **直射日光を避け、陳列する時間をできるだけ短くする！**
- ④ **食品は直接手で触らない！（トング、使い捨て手袋の活用）**
- ⑤ **早めに食べ、家に持ち帰らないようお客さまに伝える！**
- ⑥ **異物混入に注意！（髪の毛など）**

