

## 新潟市イベントにおける食品提供の取扱要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、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、又は製造してその場で提供する場合及び食品を大量に配布する場合について、施設、食品の取扱方法等に関して適正な規制を行うことにより、当該行為における食品衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

### (規制の対象)

第2条 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、又は製造してその場で提供する場合及び食品を大量に配布する場合であって、次の各号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（イベントが極めて小規模であるものを除く。）
- (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

### (取扱食品の制限)

第3条 調理し、又は製造する食品の範囲は別表のとおりとする。ただし、食品の提供にあたっては次の各号の要件に適合するものとする。

- (1) 食品を調理し、又は製造して提供する食品は、原則として参加者にイベント会場において摂食させること。
- (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こと。
- (3) 刺身は、飲食店営業の許可を受けた施設で調理されたもののみ取り扱うことができること。この場合において、刺身を取り扱うことができる期間は毎年1月から4月まで、11月及び12月とする。

### (施設基準)

第4条 食品を調理し、製造し、又は保管する場所（以下「食品取扱場」という。）の構

造、設備等は、次の各号に掲げる基準によるものとする。

- (1) 食品取扱場は、公衆衛生上支障のない場所にあること。
- (2) 屋内で行われるイベントの食品取扱場は、参加者が専有する場所とカウンター方式等により区分し、両側面及び後面（以下「三方」という。）を区分すること。
- (3) 屋外で行われるイベントの食品取扱場は、テント等により天井を設置し、かつ、三方を区分し、床は衛生確保が可能な材質の敷物でおおいをすること。
- (4) 食品取扱場には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。ただし、イベント会場内の使いやすい場所に給水設備がある場合は、手元で飲用に適する水が豊富に供給できる設備にかえることができる。
- (5) 前号ただし書の給水設備の容量は、給水タンク及び排水タンクとも次のとおりとすること。

ア 調理又は製造を行う場合

(ア) 食器の洗浄を行う場合 100リットル以上

(イ) 食器の洗浄を行わない場合 50リットル以上

イ 提供のみを行う場合 20リットル以上

- (6) 食品取扱場には、使用しやすい場所に洗剤及び消毒剤を供給できる装置を備えた流水式手洗い設備があること。ただし、流水式手洗い設備の設置が相当困難な場合であって、食品衛生上の危害発生が比較的少ない食品を取り扱う場合は、アルコール噴霧式消毒器又は消毒剤を入れた洗面器等に緩和できる。
- (7) 食品取扱場には、使用しやすい場所に流し台等の洗浄設備があること。ただし、洗浄設備の設置が相当困難な場合であって、食品衛生上の危害発生が比較的少ない食品を取り扱う場合は、イベント会場内であって、食品取扱場の付近にある洗浄設備にかえることができる。
- (8) 原材料、製品等の運搬用具及び保管設備は清潔で、ほこり、昆虫等が侵入できない構造であること。この場合において、冷蔵を要する食品を保管する場合にあっては、取扱量に応じた容量を有する冷蔵設備があること。

- (9) 食品を調理し、又は製造する場合で、食器を使用するものにあつては、食品取扱場に食器洗浄用の2槽以上の流し台を設置し、必要に応じて水切台があること。ただし、使い捨て食器を使用する行為にあつては省略できる。
- (10) 食品を調理し、又は製造する場合にあつては、食品取扱場に食品の種類及び取扱量に応じた調理台又は作業台があること。
- (11) 食品を調理し、又は製造する場合にあつては、食品取扱場に器具及び容器包装を衛生的に保管できる戸棚等の設備があること。
- (12) 食品取扱場には、耐水性のある十分な大きさのふた付廃棄物容器があること。
- (13) 食品取扱場に影響のない位置に、従事者用の便所があり、便所には流水式手洗い設備があること。ただし、イベント会場内及び会場付近の使用しやすい位置に共同便所がある場合は省略できる。
- (14) イベント会場内で参加者に飲食させる場合にあつては、参加者用の流水式手洗い設備及び便所があること。ただし、イベント会場内及び会場付近の使用しやすい位置に共同用の流水式手洗い設備及び便所がある場合は省略できる。
- (15) 豚等の丸焼きにあつては、上記以外に焙焼炉に人止め柵等を設置するとともに、必要に応じ焙焼肉の再加熱場を設置すること。
- (16) 前各号に掲げるもののほか、構造、設備等の基準は新潟市季節及び臨時食品営業の取扱要綱（平成12年新潟市告示第81号）第3条の施設基準に準ずること。

(管理運営基準)

第5条 食品を調理し、製造し、又は保管する場合の管理運営基準は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 食品取扱場及びその周辺は清潔に保つこと。
- (2) 食品の調理又は製造にあたっては衛生的に取扱うこと。
- (3) 機械類及び器具類は清潔に保つこと。この場合において、出来上がり食品の

切断等に使用する包丁，まな板等は，あらかじめ殺菌されたものを使用すること。

- (4) 原材料，製品等の運搬及び保管にあたっては適正な温度に保つこと。
- (5) 食品の調理又は製造に従事する者にはイベント開催前に検便を受けさせ，健康状態を把握すること。
- (6) 食品の調理又は製造に従事する者及び食品を配布する者には，清潔な衣服を着用させること。
- (7) 食品の調理又は製造に従事する者及び食品を配布する者には爪を短く切らせ，作業前，用便後等は手指及び消毒を行わせること。また，洗浄及び消毒後は適切な方法で乾燥させること。
- (8) 廃棄物の処理は，適正に行うこと。特に廃棄物により周辺住民に対して影響のないように努めること。
- (9) イベント会場で調理し，又は製造した食品の一部を検食用食品として保管すること。
- (10) 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及び監督を行わせること。
- (11) 豚等の丸焼きにあつては，十分な経験のある者又は調理師等有資格者を従事させることとし，削ぎ切り，盛付け行為は調理従事者自身に行わせること。
- (12) 前各号に掲げるもののほか，管理運営基準は，新潟市食品衛生法施行条例（平成12年新潟市条例第9号）第3条に規定する管理運営基準に準ずること。

（事前協議と届出）

第6条 主催者は，イベントの素案ができた段階で市長に事前協議するものとする。この場合において，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日前までに別記様式第1号により，事業内容及び食品取扱責任者等について市長に届け出るとともに，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。

3 主催者は，イベントが開催された日から14日以内に別記様式第2号により事業の

開催状況について報告するものとする。

附 則

この要綱は、平成12年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成18年7月13日から施行する。

附 則

この要綱は、告示の日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

別表（第3条関係）

イベント会場で調理し、又は製造することができる食品

分類名	食品名
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、タコス、豚等丸焼き等
揚物類	フライドポテト、フライドチキン、スティックホットドック、てんぷら等
麺類	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、のり巻等
その他の調理品	お汁粉、餅、トコロテン、酒類
既成食品	刺身（注1）
喫茶類	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2）等
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
揚菓子類	ドーナッツ等
餅菓子類	あんこ餅、きなこ餅、あべかわ餅等
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
注1 毎年1月から4月まで、11月及び12月の期間に、飲食店営業の施設で調理されたものを、摂食までの間 冷蔵庫に保管することができる場合に限る。	
2 当該施設で製造してはならない。	

別記様式第1号（第6条関係）

イベントに伴う食品提供届 <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">                     年    月    日                 </div>	
(宛先) 新潟市長  <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">                     届出者 住所                       団体名                       役職及び氏名                       電話番号                 </div>	
イベントの開催にあたり、食品の提供を行いますので、新潟市イベントにおける食品提供の取扱要綱第6条第2項の規定により届け出ます。	
開催場所	
イベントの名称	
開催期間	年    月    日から    年    月    日まで
食品取扱責任者	
	資格等（注1）
使用 水等	使用水の種類 <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水
	設備の状況 ・ 受水槽の有無            ( <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 ) ・ 塩素滅菌機の有無        ( <input type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 )
施設の概要	食品取扱場の平面図は別紙のとおり。
添付書類	1 調理、製造又は配布の内容及び仕入状況（別紙1） 2 従事者名簿（別紙2） 3 参考資料（チラシ等）があれば添付してください。 4 イベントの開催場所で食品を調理し、又は製造する者の 検便結果成績書の写し
注1 栄養士、調理師等の資格がある場合は、その資格名を記入してください。 2 該当する項目の口にレ印を記入してください。	

## 別紙 1

## 調理, 製造又は配布の内容及び仕入状況

## 1 調理計画又は製造計画

調理品目又は製造品目	提供予定数量	原材料の仕入状況			調理開始日時
		原材料名	仕入先	仕入日時	

注 調理又は製造を行う場合は「1 調理計画又は製造計画」の表に, 食品の配布だけを行う場合は「2 配布計画」の表に, 調理又は製造と配布の両方を行う場合は両方の表に記入してください。



2 配布計画

配布品目	配布予定数量	仕入先	仕入日時

別紙2

従事者名簿

No.	氏名	担当部門 (調理・製造の別)	検便の実施状況 (実施予定日)	備考

注 食品を調理し，又は製造する人についてのみ記入してください。

別記様式第2号（第6条関係）

イベントに伴う食品提供終了報告書

年 月 日

(宛先) 新潟市長

届出者

住所

団体名

役職及び氏名

電話番号

イベントの食品の提供が終了したので、新潟市イベントにおける食品提供の取扱要綱第6条第3項の規定により報告します。

開催場所				
イベントの名称				
開催期間	年 月 日から		年 月 日まで	
参加者	延べ 人			
供食数 (食品ごと、延べ数) ※ 書ききれない場合は別紙にしてください。	提供食品	数	提供食品	数
添付書類	現場写真 (各1枚) 1 イベント会場全景 2 食品取扱場全景 3 食品取扱場設備全景 4 食品取扱場で食品を調理し、又は製造する場合はその状況を示すもの			