別添②

【イベントにおいて食品を提供する場合の注意事項】

千葉市保健所食品安全課

１ 営業許可

（１）食品営業許可を要さない食品販売でも、食品の衛生対策を行ってください。

（２）食品営業許可の業態等によって取扱品目に制限があります。

ア 令和3年6月の食品衛生法改正前に許可を取得された方

「簡易な飲食店営業（いわゆる屋台）」での取扱品目は許可証に記載された品目に限定されています。

イ 令和3年6月の食品衛生法改正後に許可を取得された方

「屋台、露店等での飲食店営業」での取扱品目は、「屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱に規定する加熱及び非加熱調理食品のうち１品目及び飲料に限る」に限定されています。

（３）**食品営業許可証を施設内の見やすい場所に掲示してください。**

２ 食品従事者

（１）手洗いを励行しましょう。

→用便後、調理前や食材が変わる時などに手を洗い、消毒をしましょう。

施設内に水道設備がない場合は、手指用アルコールスプレーを設置してください。

（２）食品を取り扱う人は、当日の体調チェックを必ず実施しましょう。

→当日、吐き気、嘔吐、下痢など普段と違う症状がある人や本人に症状がない場合でも家族に吐き気、嘔吐、下痢等の症状がある人がいた場合は、食品や調理器具などに直接触れる作業をしないようにしましょう。

（３）手や指に傷がある場合は、必ず手袋を着用しましょう。

３ 食品の取り扱い

（１） 加熱調理食品は、しっかり火を通しましょう。

（２） **調理から長時間経過した食品は提供しない**ようにしましょう。

→調理後から喫食までの時間が短いほど食中毒のリスクは減少します。

（３） 食品の販売及び食材の保存は適切に行いましょう。

→表示の保存温度を確認して、適正な温度管理を行いましょう。温度計を設置して冷蔵庫（冷凍庫）内の温度を記録しましょう。

（４） 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所は避けましょう。

（５） 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意しましょう。

（６） 万一食中毒が発生した場合に備えるため、**検食の保存に努めましょう。**

４ 事故発生時

食品に係る事故が発生した場合の連絡体制をあらかじめ確認しておきましょう。

また、事故が疑われた場合には、速やかに千葉市保健所食品安全課にご連絡下さい。

（緊急連絡先：０４３―２３８－９９３５）※土日、祝日もつながります。

【イベント等で食品を提供する場合のチェックリスト】

－　実施前にチェックしましょう　－

□ 調理する食品は、調理工程が簡単で、加熱して提供するものですか？

□ 前日調理や自宅で調理した食品の持ち込みはないですか？

□ 食材の保管場所（クーラーボックス等）に温度計は設置していますか？

□ 食材の表示の保存温度を確認して、食材を保管していますか？

□ 食材の保管場所（クーラーボックス等）の温度は、適正ですか？

□ 調理する人の体調チェック（下痢・嘔吐・発熱等）はしましたか？

□ 清潔な服装で調理を行っていますか？

□ 髪の毛などは束ねて、身だしなみは整っていますか？

□ 常に手洗いができる設備が近くにありますか？

□ 手洗い設備に、石鹸と消毒薬が設置してありますか？

□ 使い捨ての容器は、衛生的に保管していますか？
（収納できるプラスチックケース等に入れていますか？）

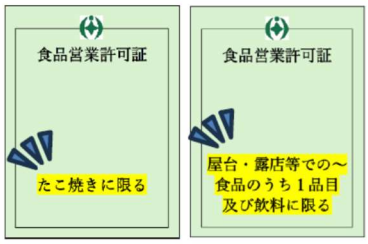
□ ふた付きのゴミ箱は設置していますか？

＜許可営業者の場合＞

□ 食材の入手先のリストや食品を取り扱う人の名簿は作成しましたか？

□ 食品営業許可証は見やすい場所に掲示されていますか？

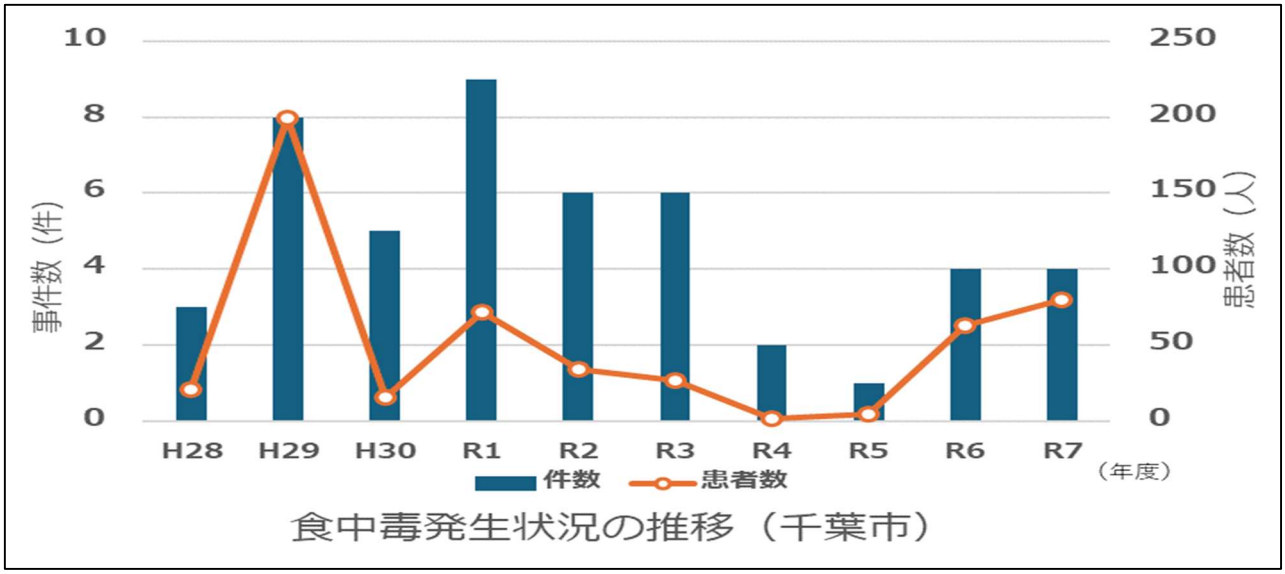
□ 取扱品目は食品営業許可の範囲内ですか？
（許可証に記載があります）

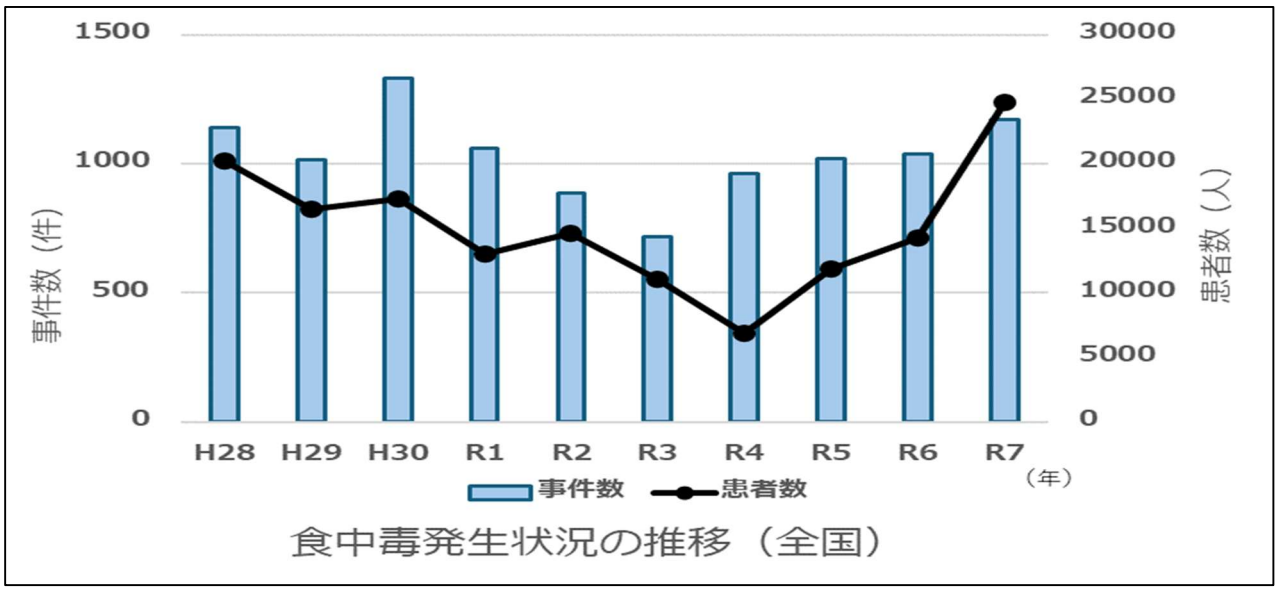


□ 万一食中毒が発生した場合の対処方法（受診勧奨、保健所への通報など）整理されていますか？

□ 検食は保存しましたか？

＜食中毒発生状況＞





＜令和７年度　千葉市食中毒発生事例＞

発生月	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数
6月	不明（施設で提供した食事）	その他ウイルス	仕出し屋	**88**	**15**
1月	不明（施設で提供した食事）	ノロウイルス	飲食店	**31**	**18**
2月	不明（施設で提供した食事）	ノロウイルス	飲食店	**33**	**31**
3月	不明（施設で提供した食事）	ノロウイルス	飲食店	**25**	**16**

＜イベントでの食中毒事例＞

発　生	場　所	患者数	原因食品	原因物質	行事等
H30.10	**千葉県**	**7**	**不明（主な献立：ケバブ(鶏肉他)）**	**カンピロバクター**	**イベント**
H30.2	茨城県	26	五目チャーハン	黄色ブドウ球菌	学校文化祭
H29.11	千葉県	17	サザエごはんおにぎり	黄色ブドウ球菌・セレウス菌	お祭り
H29.07	長野県	66	牛串	サルモネラ属菌	お祭り　露店
H29.03	東京都	76	カレーライス	ウェルシュ菌	幼稚園行事
H29.01	愛媛県	85	餅	ノロウイルス	餅つき大会
H28.07	奈良県	6	ケバブ	黄色ブドウ球菌	花火大会
H28.07	長野県	34	イカ焼き	サルモネラ	お祭り　露店
H28.05	**東京都他**	**500 以上**	**ﾊｰﾌﾞﾁｷﾝ・ささみ寿司**	**カンピロバクター**	**イベント**
H27.11	群馬県	42	ケバブ	セレウス菌	大学祭
H27.10	**大阪府**	**34**	**88 店舗　特定できず**	**黄色ブドウ球菌**	**イベント**
H27.07	兵庫県	40	ケバブ	サルモネラ	お祭り
H27.06	**神奈川県**	**55**	**不明**	**ノロウイルス**	**イベント**
H27.06	奈良県	16	カレーライス	ソラニン	調理実習
H26.07	**静岡県**	**510**	**冷やしきゅうり**	**腸管出血性大腸菌O157**	**花火大会**

＜屋台等で取扱いが可能な食品（例示）＞

加熱調理食品または非加熱調理食品のいずれか１品目および飲料に限る

分類	取扱品目
煮物	おでん、スープ、モツ煮、豚汁、海鮮汁
焼き物	焼鳥、焼き餃子、ウインナー焼き、焼きトウモロコシ、イカ焼き、磯辺焼き、イワシ焼き、鮎焼き、海鮮焼き、ホタテ焼き、ウナギ蒲焼き
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ
茹で物、蒸し物類	田楽、じゃがバター
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば
揚げ物類	鶏唐揚げ、メンチカツ、コロッケ、フライドポテト、揚げたこ焼き、揚げタコ
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルト、ホットドッグ（パンに加熱したウインナーを挟むだけのもの）
酒類	生ビール
焼き菓子類	今川焼、たい焼き、大判焼き、焼き餅、五平餅、ベビーカステラ、ポップコーン
揚げ菓子類	ドーナッツ、チュロス
団子類	焼き団子、みたらし団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、おやき
飲料	清涼飲料水、茶、コーヒー
削氷	かき氷
アイスクリーム類	ディッシュアップアイス、押し出し式アイス
その他	おしるこ