

「行事における食品提供の取扱指導要領」の一部改正について（情報提供）

## 1 趣旨

横浜市では、自治会・町内会の皆様が開催するお祭りや、学園祭等の行事で食品を提供する際、食中毒等の食品事故を防止し、安全に行事を開催していただくことを目的として「行事における食品提供の取扱指導要領」を定めています。

要領の一部改正の素案については、横浜市医療局が令和 7 年 11 月から 12 月に市民意見公募を行い 2 名の方から 3 件の御意見等がありました。ご協力いただきありがとうございました。

令和 8 年 4 月に改正後の要領が施行され、これに伴い行事開催届の様式が変更されましたので、今後の届出は新様式でお願いいたします。

## 2 お願いしたいこと

【区連長】ご承知おきください。

【地区連長】地区連合定例会等で情報提供をお願いします。

【単位会長】単位会長あて資料を送付します。定例会等で情報提供をお願いします。

## 3 行事要領の主な改正内容

### (1) 設備の緩和

実態に即して次の事項が削除されています。

- ・ 屋内会場や包装品の販売時のテントの天井・側面幕
- ・ テント設置場所の地面の板・シートの設置

### (2) 一つのテントで複数の食品を調理する場合の安全な取扱い方法を明記

- ・ 品目ごとに調理エリア・器具を分け、担当者を決める など

### (3) 様式の変更

- ・ 施設設備の欄から「床面」の項目を削除、担当者連絡先の欄を追加

## 4 栄区内での行事開催についての担当部署

栄区生活衛生課生活衛生係 新館 3 階 302 窓口 電話：045-894-6967

## 5 添付資料

行事開催届/記載例

## 6 参考事項 横浜市ホームページ「食の安全ヨコハマ WEB」に掲載。

### (1) 地域行事（お祭り・イベント等）の届出について（営業に該当しない食品提供）

行事における食品提供の取扱指導要領（「行事開催届」のデータもこちら）



### (2) 意見公募結果



食中毒予防の3原則： つけない ・ 増やさない ・ やっつける

清潔・洗浄・手洗い 温度管理・迅速 加熱・殺菌

担当：栄区生活衛生課

松木

電話：045-894-6967

FAX：045-895-1759

## 行事開催届

年 月 日

福祉保健センター長

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

なお、食品提供にあたっては、保健所の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等事故防止対策に努めます。

主催者	団体名 代表者名	
	住所・所在地	〒
	連絡先	( )
行事概要	開催場所 所在地・名称	横浜市 区
	行事の名称	
	開催日時	年 月 日 ( ) ~ 月 日 ( ) ( 時 分 ~ 時 分)
	行事の種類 (ア~キのうち、当てはまるものに○をしてください)	ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する行事 イ 市が主催又は共催する行事 ウ 神社、仏閣等を運営する宗教法人及びその関係団体が主催する行事 エ 農協、漁協等の各種団体が主催する行事 オ 地域に根差した福祉団体が主催する行事 カ 開催場所で企業活動を行っている企業が主催する地域住民等に対して行う行事 ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。 キ 学校等（保育園、幼稚園含む。）が主催する行事
	開催規模	【参加人数（想定）】 【出店店舗数】 調理： 販売：
施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> 屋外 （ <input type="checkbox"/> 囲い有 <input type="checkbox"/> その他（ ））
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【廃水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input type="checkbox"/> 廃水タンク 【消毒薬剤等】 <input type="checkbox"/> せっけん <input type="checkbox"/> 消毒剤 【手拭き】 <input type="checkbox"/> ペーパータオル <input type="checkbox"/> 個人持ちタオル <input type="checkbox"/> その他
	食器	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器
担当者	【所属・氏名】 【緊急連絡先】	

出 店 者 と 取 扱 品 目  (別紙による提出可)	調理 販売 の別	・ 出 店 者 名 ・ 食品取扱責任者名 ・ 催事当日の連絡先	・ 品目名 ・ 提供数	・ 調理：調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) ・ 販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 (名称・所在地等店舗が特定できる情報)
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			

★ 注意事項 ★

原材料及び販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後1週間以上保存してください。

<関係書類>

- 1 出店店舗の配置図（開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの）
- 2 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類
- 3 その他（必要に応じて添付してください）

○ 出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。

行事名	(省略可)
-----	-------

## 出 店 者 と 取 扱 品 目 (リスト形式)

出 店 者 と 取 扱 品 目  (別紙による提出可)	調理 販売 の別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出 店 者 名</li> <li>・ 食品取扱責任者名</li> <li>・ 催事当日の連絡先</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品目名</li> <li>・ 提供数</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理：調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで)</li> <li>・ 販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 (名称・所在地等店舗が特定できる情報)</li> </ul>
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			
	調理 販売			

★ 注意事項 ★

原材料及び販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後 1 週間以上保存してください。

## 行事開催届

令和 〇〇 年 7 月 15 日

みなと区 福祉保健センター長

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

なお、食品提供にあたっては、保健所の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等事故防止対策に努めます。

主催者	団体名	みなと区海港商店街協同組合 夏祭り運営企画部
	代表者名	横浜 花子 (横浜海港夏祭り 運営企画部会長)
	住所・所在地	〒●●●●-●●●● 横浜市みなと区海港1丁目1-1 「レストラン海港」内
	連絡先	( 045 ) ●●●● - △△△△
行事概要	開催場所 所在地・名称	横浜市 みなと 区 海港1丁目1～25 商店街内にある「海港中央公園」および「海港商店街メインストリート」
	行事の名称	第46回 横浜海港夏祭り
	開催日時	〇〇年 8 月 1 日 ( 土 ) ～ 8 月 2 日 ( 日 ) 2日とも ( 10時00分 ～ 15時00分 ) 雨天開催
	行事の種類 (ア～キのうち、当てはまるものに○をしてください)	<input checked="" type="radio"/> ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する行事 <input type="radio"/> イ 市が主催又は共催する行事 <input type="radio"/> ウ 神社、仏閣等を運営する宗教法人及びその関係団体が主催する行事 <input type="radio"/> エ 農協、漁協等の各種団体が主催する行事 <input type="radio"/> オ 地域に根差した福祉団体が主催する行事 <input type="radio"/> カ 開催場所で企業活動を行っている企業が主催する地域住民等に対して行う行事 ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。 <input type="radio"/> キ 学校等（保育園、幼稚園含む。）が主催する行事
	開催規模	【参加人数（想定）】 2,000人 【出店店舗数】 調理：20店舗 販売：10店舗
施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外 ( <input checked="" type="checkbox"/> 囲い有 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (商店街はアーケード有) )
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input checked="" type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【廃水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input checked="" type="checkbox"/> 廃水タンク 【消毒薬剤等】 <input checked="" type="checkbox"/> せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 消毒剤 【手拭き】 <input checked="" type="checkbox"/> ペーパータオル <input type="checkbox"/> 個人持ちタオル <input type="checkbox"/> その他
	食器	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器
担当者	【所属・氏名】 横浜海港夏祭り 出店管理部 横浜 一郎 【緊急連絡先】 090 - 〇〇〇〇 - ●●●●	

第1号様式

出 店 者 と 取 扱 品 目  (別紙による提出可)	調理 販売 の別	・ 出 店 者 名 ・ 食品取扱責任者名 ・ 催事当日の連絡先	・ 品目名 ・ 提供数	・ 調理：調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) ・ 販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入
	調理 販売	西側エリア Aブース 横浜 次郎 090-xxxx-xxxx	海鮮焼きそば 500食/日	各材料は店舗冷蔵庫で使用まで保管。 ブース内の鉄板でシーフードミックス(冷凍)と蒸し麺(冷蔵)を炒めパックに入れて販売。
	調理 販売	西側エリア Bブース 横浜 次郎 090-xxxx-xxxx	焼きとり 2000本/日	焼き鳥は市販品(スチーム加熱済冷凍品)を使用。 業務用保冷バックに保管。 ブース内で炭焼きし、パックに入れて販売。
	調理 販売	西側エリア Cブース 横浜 次郎 090-xxxx-xxxx	ホットドック 1000食/日	ソーセージはクーラーボックスで保存。 ブース内の鉄板で加熱したソーセージを、ホットドック用パン(既製品)に挟み、紙に包んで販売。
	調理 販売	西側エリア Dブース 濱 一郎 090-xxxx-xxxx	かき氷・飲料 氷 100Kg/日	氷は商店街内の港西製氷店から当日購入し、ブースでは保冷バックで保管。かき氷機で氷を削り、市販のシロップをかけて販売。 飲料はビン、缶のものをそのまま販売。
	調理 販売	西側エリア Eチーム 横 海子 090-xxxx-xxxx	月餅等菓子 1000袋/日	包装入りの月餅・中華クッキー等の焼菓子を●●スーパーで購入し(それぞれ食品表示あり)、袋のまま販売。
	調理 販売	西側エリア Fブース 浜 太郎 090-xxxx-xxxx	わたあめ 500食/日	ザラメは専用の密閉できるプラスチック容器で保管。 綿菓子メーカーにザラメを入れ、割りばしで巻き取り、袋に入れ販売。
	調理 販売	西側エリア Gブース 浜 次郎 090-xxxx-xxxx	じゃがバター 200食/日	当日、町内会館の調理場で洗浄したジャガイモは密閉できるプラスチック容器で保管。バターは保冷バックで保管。 ブース内で蒸し器にてジャガイモをふかし、バターをのせパックに入れて販売。
	調理 販売	西側エリア hブース 浜 次郎 090-xxxx-xxxx	豚汁 200食/日	当日、町内会館の調理場で野菜の洗浄・カット等の下処理を行う。カット済み野菜と●●スーパーで購入したカット済み豚肉はクーラーBOXで保存。 ブース内の鍋で食材を煮込み、プラスチック容器に盛付け販売。

★ 注意事項 ★

その他の 22 店舗分は別紙に記載のとおりです。

原材料及び販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後1週間以上保存してください。

<関係書類>

- 1 出店店舗の配置図(開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの)
- 2 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類
- 3 その他(必要に応じて添付してください)

○ 出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。