

行事開催届の記載方法について

青葉福祉保健センター 生活衛生課

「行事開催届」について

「行事開催届」とは・・・

- ・「行事における食品提供の取扱指導要領」に基づき、保健所へ届け出する書類
- ・主催者として食品衛生のポイントがおさえられているか把握する
- ・主催者と保健所で食品衛生のポイントを確認する

「行事開催届」の記載方法等について

行事開催届

令和 〇年 〇月 〇〇日

青葉 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	〇〇自治会
	代表者名	会長 〇〇 〇〇
	住所	青葉区〇〇町〇〇-〇〇-〇〇
	連絡先	自宅・事務所等 (〇〇〇) 〇〇〇〇 携帯電話等 〇〇〇 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇
開催場所	種別	種別市 青葉 区 〇〇町〇〇-〇〇-〇〇 〇〇〇公園
	住所・名称	
	行事の名称	第〇〇回 夏祭り大会
開催日時	令和 〇年 〇月 〇日 (土) ~ 令和 〇年 〇月 〇日 (日) (〇〇 時 〇〇 分 ~ 〇〇 時 〇〇 分)	
行事の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等の <input type="checkbox"/> 市町村等 <input type="checkbox"/> 神社 <input type="checkbox"/> 農協、漁協等 <input type="checkbox"/> 福祉団体 <input type="checkbox"/> 企業が主催するもの <input type="checkbox"/> その他 <small>(「ア」～「オ」のうち、当てはまるものに「○」を記入してください)</small>	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">アに○を</p>
	詳細 〇〇自治会が例年主催している地域の夏祭り (〇〇回目)	
開催規模	行事参加人数 (想定) : 300人	食品関係出店店舗数 : 5店舗

主催者は自治会であることがわかるように

×夏祭り実行委員会→〇〇〇自治会

代表者名は祭り担当者でなく、主催団体の代表である自治会長名を記載

営業行為でなく、行事開催届の範囲の行事であることが分かるように記載

例：〇〇自治会が例年主催している地域の夏祭り (〇〇回目)

「行事開催届」の記載方法等について

施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 区画内 <input checked="" type="checkbox"/> 区画外テナント <input type="checkbox"/> 区画外 <input type="checkbox"/> その他 ()
	床	<input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内外床面 <input type="checkbox"/> 仮設床 (ビニール) <input type="checkbox"/> 畳 <input type="checkbox"/> その他 ()
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 配付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input type="checkbox"/> 薬用せっけん <input type="checkbox"/> 塩素性石鹸
	食器	<input type="checkbox"/> 使い捨て食器 <input type="checkbox"/> リユース食器

調理	販売	品目名と提供数	調理・販売方法等
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	〇〇自治会 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	調理場の清潔さを確保し、自治会館冷凍庫にて保管 クーラーボックスにて搬入、現地保管 調理で済ませ、パックに入れて提供 加熱済みの焼き鳥 (冷凍品) を仕入れ、自治会館冷凍庫にて保管、販売で提供
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	〇〇地区青少年指導員 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	当日町内会総務課でキャベツを切る。 キャベツ、豚肉、鶏卵クーラーボックスにて搬入、現地保管、豚肉は焼肉で焼く。豚肉に次粉、卵、パン粉、キャベツを混ぜて焼く、ソースで調味して提供
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	〇〇子供会 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	冷凍のブロック氷を仕入れて、専用機で作る。 冷凍のシロップで味をつけ提供
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	〇〇ペーカリー 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	〇〇ペーカリー 〇〇店で製造、包装、表示し、向き出店販売

該当する“”にチェックをしてください。

取扱い品目1つにつき1枠使用してください。

調理 か 販売 に“○”をしてください。

実際に調理 (販売) される現場責任者の名前をいれてください。日中に連絡が取りやすい連絡先を入れてください。

販売の場合は、仕入れ先が特定できる情報を記載してください。

調理の場合は、仕込み場所 (どこ) での作業、食材の保管方法、会場での調理方法を記載してください。

- ・細菌が増殖しやすい温度帯にある時間はどのくらいか
- ・食材や仕込み品の温度管理 細菌の増殖を防いでいるか (10℃以下に保冷 / 65℃以上に保温)
- ・食材の中心部まで十分に加熱できる調理方法か

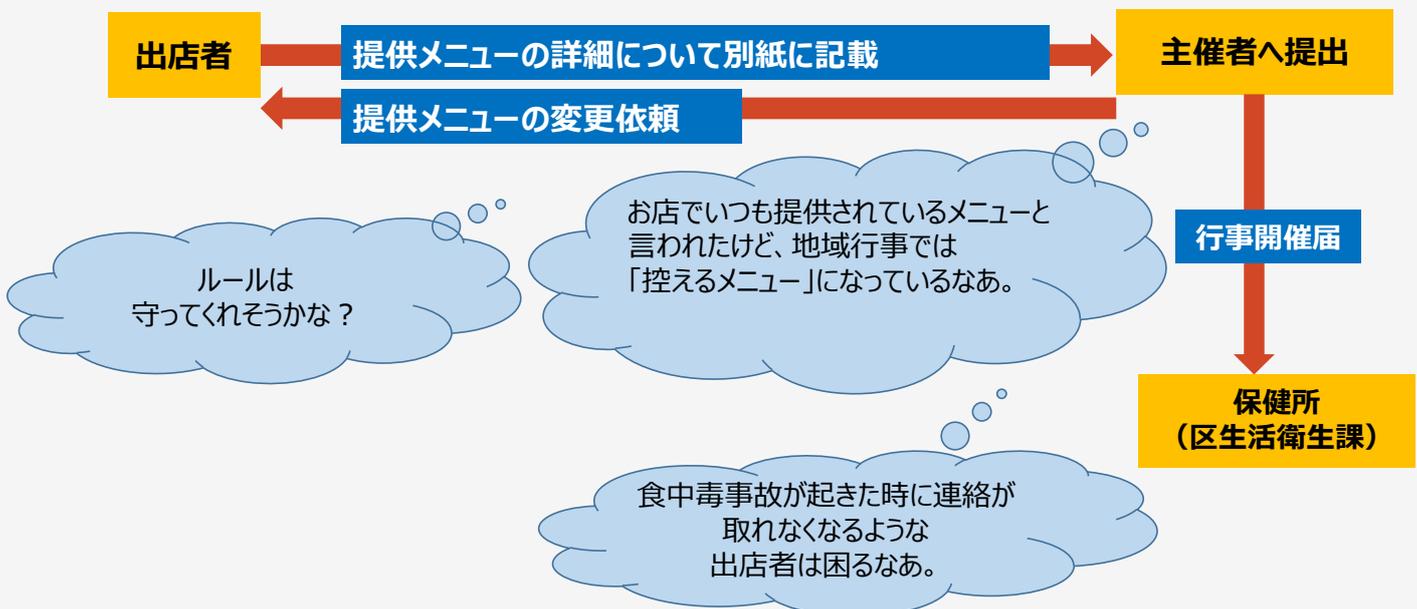
どのような出店者がいますか？

主催者
自治会・町内会会長

出店者	例
A 住民組織の団体	子供会・おやじの会・青少年指導員の会など
B 地元商店街の飲食店等 【営業許可取得者】	地元商店街の焼き鳥店、居酒屋、カフェなど
C 地元以外の飲食店等 【営業許可取得者】	区内、区外、市外、県外の飲食店等

営業者であっても、行事要領の範囲での食品提供
主催者は営業者から提供内容を確認し、ルールを守ってもらうようあらかじめ伝えておく

主催者として出店者に詳細を確認しよう



「行事開催届」の「別紙」の記載方法等について

出展者の詳細確認に、別紙をご活用ください

行事開催届 別紙		記載例(パターン1)	
店舗名	OO子供会		
食品取扱責任者氏名	横浜 ありす	当日の連絡先	090-0000-0000
取扱品目1：会場で調理する品目			
品目名	焼きそば	数量	100食
① 会場以外での調理 (持ち込み品目) (持ち・内装含む等)	■仕込み場所：OO市内会館 ■仕込み内容： 行事開始1時間前から始める。もやし、キャベツを湯水で洗う。キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。豚肉（OO市内店でカット済み）をボイル後、お分けして茹らし、冷蔵庫で保管。		
② 会場に持ち込む材料	■冷凍品：ソーシ（市販品）、真のり（市販品）、むねお油（市販品） ■冷蔵品：糖（市販品） ■常温品：もやし、キャベツ、豚肉（1で仕込んだ材料） ■冷蔵・冷凍品の保管方法 ○クーラーボックスその他		
③ 会場での調理工程 (持ち込み品目) (持ち・内装含む等)	豚肉に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、糖を入れて炒める。ソーシで味付けをする。焼いて器類に盛り付け、真のりをかける。		
取扱品目2：会場で調理しない品目			
品目名	うどん	数量	80食
仕入れ先 (買取店名称、住所)	OO商店 青葉区OO町000-0-0		
包装・表示	<input checked="" type="checkbox"/> 袋装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 袋装されていないもので、現場で袋等の容器に入れて提供する		

実際に調理（販売）される現場責任者の名前をいれてください。日中に連絡が取りやすい連絡先を入れてください。

会場で調理する品目

- ① 会場以外での調理 仕込み場所（どこ）での作業
 - ② 会場に持ち込む材料 食材の保管方法
 - ③ 会場での調理工程
- を記載してください。

- ・どこでどんな作業をしているか
- ・細菌が増殖しやすい温度帯にある時間はどのくらいか
- ・食材や仕込み品の温度管理 細菌の増殖を防いでいるか（10℃以下に保冷 / 65℃以上に保温）
- ・食材の中心部まで十分に加熱できる調理方法か

会場で調理しない品目（販売する品目）

品目名、仕入れ先が特定できる情報を記載してください。

「行事開催届」の記載方法等について

施設	区 画	口屋内 必要外テント (口屋有 □その他 ())
施設	床 面	口縁装された地面もしくは壁内床面 必要縁装 (□シート □板 □その他 ())
設備	手洗設備	【給水】 蛇水 口栓付給水タンク 【排水】 汚穢排水設備 汚排水タンク 【消毒薬剤】 必要用せっけん 必要性石鹸
食 器	食 器	必要い捨て容器 □リユース食器

調理の別	出 店 者 と 取 扱 品 目	調理方法等
調理 販売	・出 店 者 名 ・食品取扱責任者名 ・電話番号 OO自治会 00-0000-0000	・調理：調理方法を記入 (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・所在地など店舗が特定できる情報)
調理 販売	品目名 フランクフルト 50食	冷庫の冷凍品を搬入。自治会館冷凍庫にて保管 クーラーボックスにて搬入。現地保管 決温でボイルし、器類で盛り、バッグに入れて提供
調理 販売	品目名 焼き鳥 100食	加熱済みの焼き鳥（冷凍品）を仕入れ、自治会館冷凍庫で1日解凍。クーラーボックスにて搬入。現地保管。炭火で焼く。バッグに入れて提供 当日町内会調理場でキャベツを切る。
調理 販売	品目名 かき氷 100食	冷庫の冷凍品を搬入。自治会館冷凍庫にて保管 クーラーボックスにて搬入。現地保管 決温でボイルし、器類で盛り、バッグに入れて提供
調理 販売	品目名 パン	OOペーカリー OO店にて製造。包装、表示したものを出荷販売

別紙記載

行事開催届 別紙		記載例(パターン1)	
店舗名	OO子供会		
食品取扱責任者氏名	横浜 ありす	当日の連絡先	090-0000-0000
取扱品目1：会場で調理する品目			
品目名	焼きそば	数量	100食
① 会場以外での調理 (持ち込み品目) (持ち・内装含む等)	■仕込み場所：OO市内会館 ■仕込み内容： 行事開始1時間前から始める。もやし、キャベツを湯水で洗う。キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。豚肉（OO市内店でカット済み）をボイル後、お分けして茹らし、冷蔵庫で保管。		
② 会場に持ち込む材料	■冷凍品：ソーシ（市販品）、真のり（市販品）、むねお油（市販品） ■冷蔵品：糖（市販品） ■常温品：もやし、キャベツ、豚肉（1で仕込んだ材料） ■冷蔵・冷凍品の保管方法 ○クーラーボックスその他		
③ 会場での調理工程 (持ち込み品目) (持ち・内装含む等)	豚肉に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、糖を入れて炒める。ソーシで味付けをする。焼いて器類に盛り付け、真のりをかける。		
取扱品目2：会場で調理しない品目			
品目名	うどん	数量	80食
仕入れ先 (買取店名称、住所)	OO商店 青葉区OO町000-0-0		
包装・表示	<input checked="" type="checkbox"/> 袋装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 袋装されていないもので、現場で袋等の容器に入れて提供する		

行事開催届の出店者と取扱品目は別添が可能です。

書きやすいように作りましたので、出店者が記載し、主催者が回収してチェック、提出いただくなど、ご活用ください。

「行事開催届」の記載方法等について



調理するテント近くに便利な手洗い環境があるか確認

<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 所在地付近の地図（案内目標等を記入のこと）
- 3 開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類
- 4 その他（必要に応じて添付してください）
出店者と品目について、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

商業イベントでなく、
行事開催届出の範囲かどうか開催チラシで確認します

食中毒を防いで、楽しいお祭りにしましょう



メニューの選び方や食品の取扱いについては
随時、個別にご相談をお受けします。

青葉区生活衛生課 TEL 978-2463