

# 自治会町内会の行事で食品提供するときの届出

食中毒予防のための

## 行事開催届のご案内



夏祭り等の行事でも食中毒予防は大切です。  
メニューの選び方や主催者として必要な衛生管理についてホームページで確認のうえ、  
生活衛生課へ行事開催届の届出をお願いしています。

### 動画を見よう

#### 『自治会・町内会の地域行事での食中毒予防について』

- ・地域行事において営業許可を要しないものとするための3つのルール
- ・主催者による衛生管理

#### 《食中毒のリスクを減らすための4つのポイント》

- ①提供メニューの範囲
- ②食品取扱者の選任
- ③食品を取り扱う場所・設備
- ④行事当日の注意事項



### メニューや担当を決めて届出しよう

提出書類 … 行事開催届・出店店舗の配置図・所在地付近の地図・開催チラシ等

提出先 … 青葉区生活衛生課食品衛生担当 青葉区役所61番窓口



#### 出店者情報のまとめに便利な別紙様式をご利用ください

地元商店街へ出店を依頼する場合等出店者が多岐にわたる場合は、  
出店者ごとに取扱品目を記載いただける**別紙様式**がありますので  
ご利用ください。



別紙様式に「火気使用機器欄」を設けました。  
消防署への「露店等開設届出書」の開設店等のとりまとめにご活用ください。



消防署への「露店等開設届出書」についてはホームページの  
『青葉区内でイベントを開催される方へ』をご確認ください



青葉区福祉保健センター  
生活衛生課食品衛生担当

メニューの選び方や食品の取扱いについて  
個別にご相談を受けています

TEL : 978-2463 FAX : 978-2423 email : [ao-eisei@city.yokohama.jp](mailto:ao-eisei@city.yokohama.jp)

# 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	
	連絡先	自宅・事務所等 ( ) 携帯等緊急連絡先 ( )

行事概要	開催場所	横浜市 区
	住所・名称	
	行事の名称	
	開催日時	年 月 日 ( ) ~ 年 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区民祭、運動会、夏祭り等 イ 市民祭であって市が主催又は共催するもの ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼 エ 農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等 オ 福祉団体が行う各種行事 カ 企業が地域住民等に対して行う企業祭（工場開放祭等） 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）が主催する学園祭、運動会、バザー等
	詳細	
開催規模	行事参加人数（想定）： 食品関係出店店舗数：	

施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> 屋外テント ( <input type="checkbox"/> 囲い有 <input type="checkbox"/> その他 ( ) )
	床面	<input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 未舗装 ( <input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <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 【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"/> 逆性石鹼
	食器	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器

出店者と取扱品目 (別添可)	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	品目名と提供数	・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・所在地など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			

★ 注意事項 ★

原材料や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 週間以上は保存して下さい。

<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 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。

# 行事開催届 別紙

店舗名	
食品取扱責任者 氏名	当日の連絡先

## 取扱品目 1：会場で調理する品目

品目名	数量								
① 会場以外での調理 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	<p>■仕込み場所：</p> <p>■仕込み内容：</p>								
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：</p> <p>■冷蔵品：</p> <p>■冷凍品：</p> <p>■冷蔵・冷凍品の保管方法 【クーラーボックス・その他（ ）】</p>								
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	<table border="1"> <tr> <td>火気使用機器</td> <td>火気使用機器</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">有・無</td> <td>使用燃料</td> <td></td> </tr> <tr> <td>消火方法</td> <td></td> </tr> </table>	火気使用機器	火気使用機器		有・無	使用燃料		消火方法	
火気使用機器	火気使用機器								
有・無	使用燃料								
	消火方法								

## 取扱品目 2：会場で調理しない品目

品目名	数量
仕入れ先* (営業所名称、住所)	
包装・表示	<input type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する

※弁当・そうざい類は仕入れ先を記入（営業所名称、住所など店舗が特定できる情報）

店舗名 <b>〇〇子供会</b>	
食品取扱責任者 氏名 <b>横浜 あおば</b>	当日の連絡先 <b>090-0000-0000</b>

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 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	<p>■仕込み場所：<b>〇〇町内会館</b></p> <p>■仕込み内容：</p> <p><b>行事開始1時間前から始める。</b>  <b>もやし、キャベツを流水で洗う。</b>  <b>キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。</b>  <b>豚肉（〇〇精肉店でカット済み）をボイル後、小分けして放冷し、冷蔵庫で保管。</b></p>										
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：<b>ソース（市販品）、青のり（市販品）、なたね油（市販品）</b></p> <p>■冷蔵品：<b>麺（市販品）</b>  <b>もやし、キャベツ、豚肉（①で仕込んだ材料）</b></p> <p>■冷凍品：<b>なし</b></p> <p>■冷蔵・冷凍品の保管方法  <b>【ターラーボックス・その他（ ）】</b></p>										
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	<p><b>鉄板に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、麺を入れて炒める。</b>  <b>ソースで味付けをする。</b>  <b>使い捨て容器に盛り付け、青のりをかける。</b></p> <p><b>※消防署への「露店等開設届出書」の開設店等のとりまとめにご活用ください。</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">火気使用機器</td> <td style="width: 25%;">火気使用機器</td> <td style="width: 25%;"><b>ガスコンロ</b></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">(有)・無</td> <td>使用燃料</td> <td><b>LPG (5kg)</b></td> </tr> <tr> <td>消火方法</td> <td><b>消火器</b></td> </tr> </table>			火気使用機器	火気使用機器	<b>ガスコンロ</b>	(有)・無	使用燃料	<b>LPG (5kg)</b>	消火方法	<b>消火器</b>
火気使用機器	火気使用機器	<b>ガスコンロ</b>									
(有)・無	使用燃料	<b>LPG (5kg)</b>									
	消火方法	<b>消火器</b>									

取扱品目2：会場で調理しない品目

品目名	お好み焼き	数量	50個
仕入れ先* (営業所名称、住所)	<b>〇〇スーパー 青葉区〇〇町〇〇〇-〇-〇</b>		
包装・表示	<input checked="" type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する		

※弁当・そうざい類は仕入れ先を記入（営業所名称、住所など店舗が特定できる情報）