

暑気払い、2026 出店説明会

2026年6月19日

暑気払い実行委員会
出店とりまとめ担当

本日の説明会の目的

- 保健所への届出を決定したことを伝えること
- 届出をすることにより、様々な条件が課される
ところ、それらを共有すること
- 出店者に行っていただきたいことの説明
- 今後のスケジュールの説明

イベント等における食品取扱いの注意事項等について

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/tsuho/eisei/documents/eventtyuuizikou.pdf>



1 営業の許可、届出等

- ① 申請、届出(以下「申請等」という。)したメニュー以外の調理等はしないこと。申請等した以外のメニューを提供することとなった場合は、新たに申請等すること。
- ② 荒天等によりイベント等が開催されず出店できなかった場合であっても、許可申請手数料の返還はできない。
- ③ 食品営業許可証を施設内の見やすい場所に掲示すること。
- ④ 申請等した者にあつては、当該申請にかかる食品衛生上の全ての責任を負うことになること。
- ⑤ 万が一、食中毒等の事故が発生した時は、速やかに原因究明や再発防止に努めるとともに、被害者への補償や報道機関等への対応も必要になること。

※暑気払いは

営業行為と認められない場合等：届出→2.食品取扱（出店）届の手続きとなるため②、③は対象外

イベント等における食品取扱いの注意事項等について（続き）

2 食品の取扱いに係る衛生確保

- ① 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。
- ② 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、仕込み場（既存の許可施設又は公共施設の調理室等）で行い、使用直前まで適切な温度で保管すること。
- ③ 仕込みも含めて、原則、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済食品は、翌日に使用しないこと。
- ④ 温度管理が必要な食品を取扱う場合は、温度計を設置すること。
- ⑤ 容器包装済み食品を販売する場合にあっては、食品表示法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。
- ⑥ 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。
- ⑦ 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所は避けること。
- ⑧ 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意すること。
- ⑨ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。

イベント等における食品取扱いの注意事項等について（続き）

3 施設・設備に係る衛生確保

- ① 出店施設は、不潔な場所でないこと。
- ② 出店施設には、上部を覆い雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ三方幕で一定の区画等を設けること。
- ③ 手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。
- ④ 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、温度計を設置すること。
- ⑤ 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- ⑥ 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。
なお、給水容器は、容量 18 リットル以上であり、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。
- ⑦ 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

イベント等における食品取扱いの注意事項等について（続き）

4 従事者に係る衛生確保

- ① 食品の取り扱いに従事する者は、健康管理に留意し、体調不良（下痢、嘔吐等）の場合は調理には従事しないこと。
- ② 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ③ 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いて、適宜交換すること。
- ④ 清潔な衣服及び必要に応じて帽子、マスクを着用すること。
- ⑤ 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。
- ⑥ 1年以内に保菌検査が実施されていること。

5 その他

- ① 持ち帰りの食品により食中毒が発生しています。出店施設で調理した食品は持ち帰りさせないこと。
- ② おにぎり、いなり寿司、サンドイッチ等は出店施設内で調理しないこと。

出店者に行っていただきたいこと

- 出店意向の表明
- 提供メニューの申告
- 検便の受検
- 衛生ルールの順守

提供メニューについて

- メニュー、食材、調理方法を保健所に申告します。
(様式有、次頁参照)
- 保健所との事前協議を行う予定としているところ、その結果によっては変更をお願いする可能性があります。

提供メニューの申告書様式

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/hinaho/eisei/documents/toriatukaisyokuhin.pdf>



様式第 2

取扱食品一覧

店舗名				
現場責任者		住所		
現場での調理人数	人	緊急 連絡先 氏名		
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人	電話		
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(あり ・ なし)			
③消毒液	(あり ・ なし)			
④ペーパータオル	(あり ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)			
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング 等)			
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること				
食品 1 (メニュー)		食数	食数	
材料				
仕込み	あり ※ ・ なし	※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし				
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			
仕込み場	名称			
名称・住所等	住所			
許可証を添付する場合、省略可	許可業種名 (飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (保指令法第 号)			

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	ひな	住所	茨城県ひたちなか市新光町95	
現場での調理人数	3人	緊急 よりがな	ひたちなかほけんじょ	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	1人	連絡先 氏名	ひたちなか保健所	
		電話	029-265-5645	

以下、メニュー等の記載及び該当する選択肢を「○」で選択すること

設備の概要	
①給水設備	(タソク) ・ 水道 ・ その他)
②ハンドソープ	(あり) ・ なし)
③消毒液	(あり) ・ なし)
④ペーパータオル	(あり) ・ なし)
⑤設備の設置位置	(屋外) ・ 屋内)
⑥冷蔵設備等	(クーラーボックス) ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋) ・ (ソング等)
⑧熱源	(ガス) ・ 電機 ・ その他)

※会場全体の図面等を添付すること

食品1 (メニュー)	カレー	食数	100	食分
材料	野菜、肉、カレー粉			
仕込み	(あり) ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	(加熱) ・ 焼く ・ 揚げる ・ (煮込む) ・ その他 ()			
①野菜の洗浄・カット	加熱以外の工程 (カット) 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
②加熱、煮込む	調理後の衛生管理方法 (冷蔵) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ (加熱) ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ (トッピング) ・ 注ぐ ・ その他 ()			
衛生管理方法	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ (保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

仕込み場	名称 株式会社●●
名称・住所等	住所 茨城県ひたちなか市新光町●●●●
許可証を添付する場合、省略可	許可業種名 (飲食店営業) ・ その他)
	許可番号 (ひな保指令法第 25●●●● 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

提供メニューの申告書様式（続き）

提供メニューの申告書様式（続き）

食品2（メニュー）	やきそば	食数	50	食分
材料	麺、肉、カット野菜（既製品）			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要			
（仕込み内容）	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他（ 加熱以外の工程（カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装） 調理後の衛生管理方法（冷蔵・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））			
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他（ ）			
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他（ 乳製品の利用あり（既製品ホイップクリーム・（ ）） 冷蔵（冷蔵庫・クーラーボックス）・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）			
衛生管理方法				

食品3（メニュー）	クレープ	食数	100	食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム（既製品）、チョコソース			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要			
（仕込み内容）	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他（ 加熱以外の工程（カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装） 調理後の衛生管理方法（冷蔵・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））			
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他（ ）			
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他（ 乳製品の利用あり（既製品ホイップクリーム・（ ）） 冷蔵（冷蔵庫・クーラーボックス）・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）			
衛生管理方法				

食品4（メニュー）	生ビール	食数	100	食分
材料	生ビール（ビールサーバー使用）			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要			
（仕込み内容）	加熱・焼く・揚げる・煮込む・その他（ 加熱以外の工程（カット・洗浄・混ぜる・盛り付け・包装） 調理後の衛生管理方法（冷蔵・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））			
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く・揚げる・加温・その他（ ）			
加熱以外の工程	削る・トッピング・注ぐ・その他（ 乳製品の利用あり（既製品ホイップクリーム・（ ）） 冷蔵（冷蔵庫・クーラーボックス）・冷凍・保温（65℃以上）・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）			
衛生管理方法				

提供メニューの申告書様式（続き）

食品 2（メニュー）	食数		食分
材料			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要		
（仕込み内容）	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（ ）		
	加熱以外の工程（ カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ）		
	調理後の衛生管理方法（ 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））		
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（ ）		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（ ） 乳製品の利用あり（既成品ホイップクリーム・（ ））		
衛生管理方法	冷蔵（冷蔵庫 ・ クーラーボックス） ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）		

食品 3（メニュー）	食数		食分
材料			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要		
（仕込み内容）	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（ ）		
	加熱以外の工程（ カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ）		
	調理後の衛生管理方法（ 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））		
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（ ）		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（ ） 乳製品の利用あり（既成品ホイップクリーム・（ ））		
衛生管理方法	冷蔵（冷蔵庫 ・ クーラーボックス） ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）		

食品 4（メニュー）	食数		食分
材料			
仕込み	あり※ ・ なし ※仕込み場の記載が必要		
（仕込み内容）	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（ ）		
	加熱以外の工程（ カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ）		
	調理後の衛生管理方法（ 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））		
現場での調理・衛生管理方法	調理あり ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（ ）		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（ ） 乳製品の利用あり（既成品ホイップクリーム・（ ））		
衛生管理方法	冷蔵（冷蔵庫 ・ クーラーボックス） ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）		

検便の受検

- 対象者

- 調理者
- 配膳者
- 飲料提供者

- 手順

配布 → 採便 → 回収 → 提出

- 検査費用

実行委員会が負担します。

安全で楽しい暑気払いに向けて

参加者全員が安心して楽しめるイベント運営へのご協力をお願いします。