

自治会・町内会長 各位

「行事開催届」に関するホームページ及び「地域行事での食中毒予防講習会」のご案内

まもなく新型コロナウイルスが5類感染症に移行され、数年ぶりに食事提供を伴う夏祭り等の行事を検討されている地域もあることと思います。

そこで、自治会・町内会の皆様向けに地域行事で食品を提供する際の注意事項の確認や出店者に取扱品目を詳しく記載いただける参考様式をダウンロードできるようにホームページを更新しましたのでお知らせします。(別紙1)

また、食中毒予防のポイントをおさえて、食品を提供する主催者と行事に参加する来場者の双方に安心して行事を楽しんでいただけるよう「地域行事での食中毒予防講習会」を企画しました。(別紙2) ぜひとも、ご参加くださるようご案内いたします。

1 「地域行事での食中毒予防講習会」の概要

(1) 日時等

令和5年5月29日(月) 14:00~15:00 青葉区役所 1F 検診室 (15)(16)

令和5年6月1日(木) 10:30~11:30 青葉区役所 1F 検診室 (15)(16)

※各回定員30名、両日とも同じ内容です。

(2) 対象

自治会・町内会の食品提供を伴う行事担当の方、食品提供に従事する方等

(3) 内容

本市の「行事における食品提供の取扱指導要領」で定める衛生管理のもとで、自治会・町内会が主催する「地域行事」での食品の提供は、食品衛生法の営業許可を要しないものとして取り扱っています。本講習会では食中毒予防のポイントを中心にその衛生管理についてお話しします。

- ・「地域行事」での食中毒予防のための食品提供のルール
提供メニューの範囲、食品の衛生管理、食品表示、当日の注意事項、主催者として把握しておく必要がある事項 等
- ・「行事開催届」の記載方法等について

2 申込方法

次のいずれかの方法で令和5年5月19日(金)までに生活衛生課へお申し込みください。

- ・電話 045-978-2463
 - ・申込書(別紙3)をFAX(045-978-2423)または窓口(3階61番)へ持参
 - ・電子申請
- ※申込多数の場合は、参加人数を調整させていただくことがあります。

3 その他

講習会に参加できない方にもお伝えできるよう講習会の内容は、ホームページへ掲載する予定です。

添付資料

別紙 1 : ホームページのご案内

別紙 2 : 「地域行事での食中毒予防講習会」案内チラシ

別紙 3 : 「地域行事での食中毒予防講習会」申込書

別紙 4 : 食品提供出店者のみなさまへ「地域行事における食中毒予防について」

別紙 5 : 行事開催届（記載例）

【担当】青葉区生活衛生課食品衛生担当

電話 : 045-978-2463/FAX : 045-978-2423

Eメール : ao-eisei@city.yokohama.jp

現在位置 [横浜市トップページ](#) > [青葉区トップページ](#) > [暮らし・総合](#) > [健康・医療](#) > [食の安全](#) >

自治会・町内会等が主催する地域行事で食品を提供するときの手続き

最終更新日 2023年4月17日

 印刷する

地域行事で食品を提供するときの届出について

横浜市では、地域において開催される夏祭りや区民祭りなどの地域行事における食中毒等の事故防止を図ることを目的に、「行事における食品提供の取扱指導要領」（以下「要領」といいます）を策定しています。

次のいずれかに該当する地域行事であって、開催日数や開催場所が要領に定める要件を満たす行事にて食品を提供する場合には、「行事開催届」を提出してください。（対象の行事において、要領で定める衛生管理のもとで行う食品の提供は、食品衛生法の営業許可を要しないものとして取り扱っています）

- ・ 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する運動会や夏祭り等
- ・ 市民祭であって市が主催又は共催するもの
- ・ 神社、仏閣等の縁日祭礼
- ・ 農協、漁協等の各種団体が主催する農業祭、産業祭等
- ・ 福祉団体が行う各種行事
- ・ 企業が地域住民等に対して行う企業祭（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を除く）
- ・ 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

食品関係営業にあたらぬ地域行事への出店にあたっては、提供メニューの範囲や食品の衛生管理等のルールを必ず守り、食中毒の発生を予防しましょう。

また、行事の2週間前までに「行事開催届」を青葉区生活衛生課食品衛生担当へご提出ください。

「行事開催届」の届出方法の詳細については、次のページをご参照ください。

- [食の安全ココハマWEB 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）](#)

青葉区内の自治会・町内会向け情報

行事開催届の記載例等について

自治会・町内会向けの行事開催届の記載例です。記載時の参考にしてください。

- [行事開催届（自治会・町内会向け記載例）（PDF：243KB）](#)
- [行事開催届（様式）（ワード：23KB）](#)
- [行事開催届（様式）（PDF：181KB）](#)

また、出店者が多い場合については、次の食品提供出店者向けチラシ（地域行事における食中毒予防について）及び参考様式をご利用ください。

- [食品提供出店者向けチラシ（地域行事における食中毒予防について）（PDF：408KB）](#)
- [【参考様式】行事開催届別紙（出店者及び取扱品目記載用 記載例）（PDF：373KB）](#)
- [【参考様式】行事開催届別紙（出店者及び取扱品目記載用 様式）（ワード：21KB）](#)
- [【参考様式】行事開催届別紙（出店者及び取扱品目記載用 様式）（PDF：198KB）](#)

地域行事での食中毒予防講習会の開催について

行事で食品を提供する際に食中毒予防のポイントをおさえて、食品を提供する主催者と行事に参加する来場者の双方に安心して行事を楽しんでいただけるよう「地域行事での食中毒予防講習会」を次のとおり開催します。

- 日時
令和5年5月29日(月曜日)14:00～15:00
令和5年6月1日(木曜日)10:30～11:30
※いずれも同じ内容です
- 内容
 - 「地域行事」での食中毒予防のための食品提供のルール
提供メニューの範囲、食品の衛生管理、食品表示、当日の注意事項、主催者として把握しておく必要がある事項等
 - 行事開催時にご提出いただく「行事開催届」の記載方法
- 対象
自治会・町内会の食品提供を伴う行事を担当する方、食品提供に従事する方等
- 会場
青葉区役所 1階 検診室 (⑩⑪番室)
- 定員
各回30名
- 申込方法
 - 電話、FAX、窓口持参
青葉区生活衛生課食品衛生担当（青葉区役所 3階61番窓口）まで
電話：045-978-2463
FAX：045-978-2423
○ [地域行事での食中毒予防講習会 申込書 \(PDF: 145KB\)](#)
 - 電子申請
横浜市電子申請・届出システムを利用して申込み
[【地域行事での食中毒予防講習会申込みページはこちら】 \(外部サイト\)](#)
- 申込期間
令和5年4月20日（月曜日）から令和5年5月19日(金曜日)まで
※申込多数の場合は、参加人数を調整させていただくことがあります。

- [地域行事での食中毒予防講習会チラシ \(PDF: 165KB\)](#)

確認してみませんか？
自治会・町内会で食品を提供するときのルール

地域行事での食中毒予防講習会

日時
令和5年5月29日(月) 14:00～15:00
令和5年6月1日(木) 10:30～11:30
※いずれも同じ内容です

内容
・「地域行事」での食中毒予防のための食品提供のルール
提供メニューの範囲、食品の衛生管理、食品表示、当日の注意事項、
主催者として把握しておく必要がある事項 等
・行事開催時にご提出いただく「行事開催届」の記載方法

対象
自治会・町内会の食品提供を伴う行事を担当する方、
食品提供に従事する方 等

【会場】青葉区役所 1階 検診室 (⑩⑪番室)
【定員】各回30名
【申込方法】申込書を青葉区生活衛生課食品衛生担当まで
電話：045-978-2463・FAX：045-978-2423・電子申請 
【申込締切り】令和5年5月19日(金)まで
※申込多数の場合は、参加人数を調整させていただくことがあります


今年のお祭りどうしよう…
数年ぶりだなあ…

問合せ 青葉区生活衛生課食品衛生担当 電話 045-978-2463

地域行事での食中毒予防講習会チラシ

PDF形式のファイルを開くには、別途PDFリーダーが必要な場合があります。
お持ちでない方は、Adobe社から無償でダウンロードできます。

確認してみませんか？

自治会・町内会で食品を提供するときのルール

地域行事での食中毒予防講習会

日時

令和5年5月29日(月) 14:00~15:00

令和5年6月1日(木) 10:30~11:30

※いずれも同じ内容です

内容

- ・「地域行事」での食中毒予防のための食品提供のルール
提供メニューの範囲、食品の衛生管理、食品表示、当日の注意事項、
主催者として把握しておく必要がある事項 等
- ・行事開催時にご提出いただく「行事開催届」の記載方法

対象

自治会・町内会の食品提供を伴う行事を担当する方、
食品提供に従事する方 等

【会場】青葉区役所 1階 検診室 (15⑬番室)

【定員】各回30名

【申込方法】申込書を青葉区生活衛生課食品衛生担当まで

電話：045-978-2463・FAX：045-978-2423・電子申請



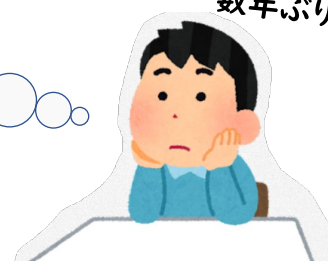
【申込締切り】令和5年5月19日(金)まで

※申込多数の場合は、参加人数を調整させていただくことがあります



今年のお祭りどうしよう・・・

数年ぶりだなあ・・・



青葉区生活衛生課
食品衛生担当 あて
FAX : 045-978-2423

別紙 3

地域行事での食中毒予防講習会 申込書

1 自治会・町内会名

2 参加希望日（希望日に○）・・・場所はいずれも青葉区役所 1F 検診室（⑮⑯）

【 】 令和5年5月29日（月）14:00～15:00

【 】 令和5年6月1日（木）10:30～11:30 2回とも同じ内容です

3 参加希望人数

 人

4 申込代表者氏名・連絡先

申込代表者 氏名	連絡先（電話番号）

5 令和5年度の食品提供を伴う行事の予定

あり（時期： 行事名： ） ・ なし ・ 検討中

6 食品衛生に関して講習会で聞きたい内容があればご記入ください

お問い合わせ：青葉区生活衛生課食品衛生担当 TEL：045-978-2463

※申込代表者氏名・連絡先については、本講習会に関する次の連絡に使用します。

- ・参加希望多数により参加人数を絞らせていただく場合
- ・悪天候等で講習会に変更・中止が発生した場合
- ・申込み内容に関する確認が必要な場合

食品提供出店者のみなさまへ

地域行事における食中毒予防について

食品関係営業にあたらぬ「地域行事」への出店にあたっては、次のルールを守りましょう。

1 食品取扱責任者の選任

出店団体者ごとに食品取扱責任者を選任する

2 取扱品目の範囲（①または②の範囲としてください）

①現地で加熱してその場で飲食させる品目

※きゅうりの一本漬けや冷やしトマトなどの加熱していない野菜は控えてください。

②食品営業施設から仕入れてそのまま提供する品目

※容器包装に入った食品の場合は食品表示法に基づく食品表示が必要です。

※冷蔵品等は温度管理を行い、保存温度を守ることが必要です。

取扱品目①②の詳細は「行事開催届 別紙」に記載し、主催者へ提出してください。

3 食品を扱う場所・設備

- ・会場内の水道、手洗い場所を確認する
- ・天井、背面、側面はテント等で区画する

4 行事当日の注意事項

- ・食品提供の従事者の体調を確認する
- ・従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及びトイレ利用後には、手指の洗浄及び消毒を行う
- ・衛生グッズ（石鹼、アルコール消毒液、ウェットティッシュ、ペーパータオル、使い捨て手袋、ごみ袋、温度計等）をそろえ、適切に使用する
- ・食材は温度管理、直射日光を避けるなど適切に保管する
- ・食品表示を確認する
- ・食品の加熱は十分に行う
- ・お客さんに調理品はその場で食べて、持ち帰らないよう伝える

詳しくはホームページにてご確認ください

- 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）
- 自治会・町内会等が主催する地域行事で食品を提供するときの手続き



青葉福祉保健センター生活衛生課食品衛生担当

電話：045-978-2463/FAX：045-978-2423

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)	■仕込み場所： ■仕込み内容：
② 会場に持ち込む 材料	■常温品： ■冷蔵品： ■冷凍品： ■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 供食前加熱 (炒める・加温する等)	

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

行事開催届

令和 5年 0月 00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 携帯等緊急連絡先 〇〇〇 (〇〇〇〇) 〇〇〇〇

開催場所 住所・名称	開催場所	横浜市 青葉 区 〇〇町〇〇-〇〇-〇〇 〇〇〇公園
	行事の名称	第〇回 盆踊り大会
	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	<p>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</p> <p>イ 市民祭であって市が主催又は共催するもの</p> <p>ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼</p> <p>エ 農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等</p> <p>オ 福祉団体が行う各種行事</p> <p>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。</p> <p>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</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

施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 未舗装 (<input checked="" type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他 ())
	手洗設備	【給水】 <input checked="" type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input checked="" type="checkbox"/> 既存排水設備 <input checked="" type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input checked="" type="checkbox"/> 薬用せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 逆性石鹼
	食器	<input checked="" 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	〇〇自治会 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	フランクフルト 50本	市販の冷凍品を購入後、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 お湯でポイルし、鉄板で炒め、パックに入れて提供
	調理販売	〇〇自治会 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	焼き鳥 100本	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。炭火で焼き、パックに入れて提供
	調理販売	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	焼きそば 100食	当日町内会館調理場でキャベツを切る。 キャベツ、豚肉、麺はクーラーボックスにて搬入、現地保管。豚肉は鉄板で蒸し焼きにする。豚肉に火が通ったら、キャベツと麺を加えて焼き、ソースで調味して提供
	調理販売	〇〇子供会 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	かき氷 100食	市販のフロック氷を仕入れて、専用機で作る。 市販のシロップで味をつけ提供
	調理販売	〇〇ベーカリー 〇〇店 〇〇 〇〇 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	パン	〇〇ベーカリー 〇〇店で製造、包装、表示したものを出張販売

★ 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 〇〇子供会	
食品取扱責任者 氏名 横浜 あおば	当日の連絡先 090-0000-0000

提供品目（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：〇〇町内会館</p> <p>■仕込み内容： 行事開始1時間前から始める。 もやし、キャベツを流水で洗う。 キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。 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。</p>		
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：ソース（市販品）、青のり（市販品）、なたね油（市販品）</p> <p>■冷蔵品：麺（市販品） もやし、キャベツ、豚肉（①で仕込んだ材料）</p> <p>■冷凍品：なし</p> <p>■冷蔵・冷凍品の保管方法 【ターラーボックス・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)	<p>鉄板に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、麺を入れて炒める。 ソースで味付けをする。 使い捨て容器に盛り付け、青のりをかける。</p>		

提供品目（2）会場で調理しない品目

品目名	ラムネ	数量	80本
仕入れ先 (営業所名称、住所)	〇〇商店 青葉区〇〇町〇〇〇-〇-〇		
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		

行事開催届 別紙

店舗名 キッチンカーあおば (台帳番号 82-000000) (詳細は 営業許可証 別添)	
食品取扱責任者 氏名 横浜 あおば	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	カレーライス	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：キッチンあおば(飲食店営業)(青葉区〇〇町〇〇-〇〇)</p> <p>■仕込み内容： 行事開始3時間前から始める。 たまねぎ、ニンジン、じゃがいもの皮をむき流水で洗う。 上記の野菜を一口大に切る。豚肉を一口大に切る。 鍋に油をひき、豚肉、たまねぎ、ニンジン、じゃがいもを入れて炒める。 水を入れて煮る。香辛料を入れ煮込み完成させる。 完成したカレーをチャック袋に小分けにして、氷水で冷却する(30分以内)。 車にのせる直前まで冷蔵庫で保管する。</p>		
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：無洗米</p> <p>■冷蔵品：カレー(①で仕込んだもの) 福神漬(市販品)</p> <p>■冷凍品：なし</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)	<p>無洗米を炊飯器で炊く。 鍋に①のカレーを入れ、再加熱する。 カレーとごはんは提供まで保温(65度以上)する。 使い捨て容器に盛り付け、福神漬を添える。</p>		

取扱品目2：会場で調理しない品目

品目名	ラムネ	数量	80本
仕入れ先 (営業所名称、住所)	〇〇商店 青葉区〇〇町〇〇〇-〇-〇		
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		