

P T A フェスティバル in かのや 2026

食品販売取扱注意事項

編集：鹿屋市 PTA 連絡協議会

本注意事項は鹿児島県の臨時営業における注意事項を元に本協議会で作成したものであり、詳細については保健所に確認が必要になる。

原則として、販売当日に衛生的な場所で下処理を行い、調理工程はできるだけ簡易なものとし、提供直前に十分に加熱して提供する食品を対象とする。また、市販品（氷を含む）については、そのまま提供することができる。

食品による事故を防ぐため、徹底した衛生管理を行い、以下の遵守事項を必ず守ること。

1 遵守事項

- ・ 加熱を要する食品は、中心温度 75℃以上（1 分以上）になるよう必ず加熱すること。
- ・ 大鍋で調理する食品（カレー、汁物等）は、75℃以上に加熱した後、65℃以上で保温し、調理中および保温中は鍋全体をよくかき混ぜ、温度ムラが生じないようにすること。
- ・ 生の野菜や生の果物は使用しない。市販のカット済み・消毒済み・密封済みのもののみ使用し、容器の詰め替えは行わない。
- ・ 市販品は詰め替えず、開封後は速やかに使用すること。
- ・ 下処理は必ず提供場所以外の衛生的な場所（家庭不可）で行い、現地での仕込みは行わない。

2 販売できるもの（例）

メニュー例	注意点
焼きそば・焼うどん	市販の麺と、提供場所以外で下処理した材料を使用し、提供直前に加熱する。 具材の扱いは遵守事項を確認すること。
アメリカンドッグ	形成済みの市販品を加熱する。
イカ焼き・焼き餃子・焼きとり・揚げ餃子・揚げたこ焼き・春巻き・フランクフルト・フライドポテト・唐揚げ・今川焼・串団子・蒸し饅頭・焼き芋	生の食材を使用せず、揚げるだけ・焼くだけの状態で販売されているものを使用する。
うどん・ラーメン・パスタ・そば	市販の麺を使用し、具材は遵守事項に従って加熱する。
豚汁・おでん・ぜんざい等の温かい汁物	調理方法および具材の扱いは遵守事項を確認すること。
カレーライス	調理方法および具材の扱いは遵守事項を確認すること。 ライスはレトルトを使用するか、現地で炊飯し 65℃以上で保温する。
お好み焼き・たこ焼き	水に溶いた小麦粉等と、事前に下処理した食材を現地で混ぜ合わせて焼く（揚げる）。 具材の扱いは遵守事項を確認すること。
枝豆	現地でゆで、加熱後は速やかに提供する。
わたがし	直前に調理し、異物混入がないか確認する。
バーガー・サンドウィッチ類	市販のパンを使用し、具材は遵守事項を確認すること。

メニュー例	注意点
クレープ	生地は現地で焼くか市販品を使用する。生クリームは市販のホイップ済みのものを 10℃以下で保存し、速やかに使用する。 具材は遵守事項を確認すること。
ホットコーヒー・ホットティー	現地で入れ、温かいまま提供する。
アイスドリンク	市販のものを使い捨てカップに注ぐか、そのまま販売する。氷は市販品を使用する。 トッピングを行う場合は、クレープに準ずる。
パフェ	アイスクリームは市販品を使用し、トッピングはクレープに準ずる。
かき氷	氷販売業者の氷を使用し、トッピングはクレープに準ずる。
ソフトクリーム	営業用専用機械を使用する場合のみ可とし、絞り口の消毒を徹底する。 トッピングはクレープに準ずる。
アイスクリーム	市販のアイスに分けるか、市販カップのまま販売する。ディッシャーは提供の都度洗浄する。 トッピングはクレープに準ずる。
市販の菓子	詰め替え等をせず、市販の状態のまま提供する。
餅	現地での餅つきは不可。十分に加熱する調理のみ可。
クッキー・カップケーキ等の菓子、パン	菓子製造業許可を有しない場合、提供可能な食品は、市販品および冷凍既製品を会場で加熱のみ行うものに限る。 自家製の菓子・パン等の提供はできない。
おにぎり	提供不可。
弁当	提供不可。
生野菜・果物ジュース	提供不可。

※ 申請時、事故発生等の状況から、保健所が許可しないこともある。

3 下処理について

- ① 仕込みは販売場所とは別の衛生上問題がない場所（営業許可を受けた施設や調理室）で、販売当日に行う。
- ② 皮むき等の下処理と、調理器具等の洗浄シンクを分ける。
- ③ 肉・野菜はまな板や包丁を分ける。
- ④ 肉・野菜は別の容器に保存する。
- ⑤ 生の食材は 10℃以下で保存する。（温度計を必ず確認する。）
- ⑥ カレーや汁物など、大鍋で室温保存をしない。前日から煮込まない。
- ⑦ 異物混入に気を付ける（指輪等を外す）。
- ⑧ 手指の消毒を徹底し、体調が悪い者や手指に怪我をしている者は調理不可とする。
- ⑨ 食品の取扱いにあたっては、すべての工程で調理用手袋を着用し、必要に応じて交換すること。

4 販売場所について

- ① 作業場は、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つに十分な広さを有すること。
- ② 作業場は、屋根を設け、ごみ防止の対策が講じられていること。（ほこりが入らないよう、食材を蓋のついた容器に入れるか、ラップやホイル等で覆いをする。）
また、ほこりが入らないよう、販売テントの両サイド及び背面の 3 方向を幕で覆うこと。
- ③ 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を備えること。
- ④ 作業場には、従業員用の流水式手洗い設備（給水タンク及び排水バケツで可）及び手指の消毒設備を備えること。また、必要に応じて食品、器具及び容器等の洗浄設備を備えること。（各テントに 1 か所必要）
- ⑤ 容器包装や食品原材料等を衛生的に保管できる設備等を備えること。
- ⑥ 使用水は、飲用に適する水であって、豊富に供給されていること。
- ⑦ 貯水タンクはステンレス等の耐水性材料（給水用タンクで可）で作られ、外部から内容量が確認できること。
- ⑧ 貯水タンクの容量は、40L 以上であること（20L×2 個で可）。使用水の容量に応じた専用の排水容器を備えること。
- ⑨ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- ⑩ 販売テント入口にデスク等を設置し、販売テントと客の場所を明確に分けること。

5 届け出

以下について、別紙様式にて鹿屋市 PTA 連絡協議会に届け出る。
（様式については出店団体決定後に連絡します。）

- ① 取り扱い食品（料理名）
- ② 調理方法
- ③ 仕込み場所（住所まで）
- ④ 手洗い設備の設置確認
- ⑤ 冷蔵設備（冷蔵品がある場合）
- ⑥ 温度計の有無（温・冷ともに必ず温度計が必要）
- ⑦ 排水容器の確認
- ⑧ 蓋つき廃棄物容器の確認