

イベント開催時の飲食提供について(第1次提言時の委員からのご意見及び担当課回答より抜粋)

資料3

No.	意見	所管	関連法規等	規制等の現状	今後の対応方針
1	屋外イベント時に試食を提供できない。徳島マラソンの際にも、差し入れを提供できなかったということを知った。商品はすごく良い物で、試食をしていただければ、魅力は伝わるはずなのに、発信できない。お客さんに地域の良さを知ってもらいたい機会を逃している。	危機管理部	食品衛生法 食品衛生法施行条例	食品衛生の規制は、危害防止を目的としているため、有償無償を問わず、不特定多数に提供する食品を調理加工する場合は、施設を設け、営業許可を取得する必要がある。 屋外の簡易な施設で調理加工を行う営業については、他の自治体同様、取扱品目を制限しており、次のものは食中毒のリスクが高いため原則禁止している。 (1)生もの(すし、生魚など)、米飯 (2)調理に大量の水が必要となる品目 (3)客に提供する直前に加熱処理しない品目 (4)調理加工が複雑な品目	イベントで不特定多数に試食として提供する場合には営業許可が必要であるため、許可取得に向け、十分に相談対応したい。
2	サンマ祭りを開催した際、サンマを自分で焼いて食べるのはいいが、他人が焼いたものを提供するのには許可できないという規制があった。	危機管理部	食品衛生法 食品衛生法施行条例	屋外の簡易な施設で調理加工を行う営業については、他の自治体同様、取扱品目を制限しており、次のものは食中毒のリスクが高いため原則禁止している。 (1)生もの(すし、生魚など)、米飯 (2)調理に大量の水が必要となる品目 (3)客に提供する直前に加熱処理しない品目 (4)調理加工が複雑な品目 なお、サンマを購入した者が調理・喫食することまでは制限できないが、サンマを販売する行為については、魚介類販売業許可業者に対し適切な温度管理等を行うよう指導している。	焼魚については直前に加熱処理されるため、上水道に直結した手洗い設備等を設置した施設を設けて「臨時的季節的営業許可」を取得した場合には、検討事項としたい。
3	とくしまマルシェ等イベントへの出店について。白いパラソルの下でご飯を炊いて丼を提供するのは出店の都度、許可が必要。そして毎回、費用がかかる。一方、よくある屋台での焼きそばの販売などは同額程度の負担で5年間許可される。そのあたりの違いの根拠が分からない。	危機管理部	食品衛生法 食品衛生法施行条例	屋外の簡易な施設で調理加工を行う営業については、他の自治体同様、取扱品目を制限しており、次のものは食中毒のリスクが高いため原則禁止している。 (1)生もの(すし、生魚など)、米飯 (2)調理に大量の水が必要となる品目 (3)客に提供する直前に加熱処理しない品目 (4)調理加工が複雑な品目	営業場所が限定される臨時的季節的営業については、すでに「飲食店営業許可施設で炊いたご飯を運び、盛りつける行為」を認めるなどの規制緩和を行っている。 移動営業可能な「露店営業」については、許可期間は長いですが営業の都度衛生の担保がとれないため、他の自治体と同様、取扱品目を制限している。
4	にんじんをパラソルの下でミキサーにかけて、ジュースにして販売することが許可されない。野菜の加工はパラソルの下でなく、屋根、側面、床がある建屋の中でないといけないとのこと。	危機管理部	食品衛生法 食品衛生法施行条例	屋外の簡易な施設で調理加工を行う営業については、他の自治体同様、取扱品目を制限しており、次のものは食中毒のリスクが高いため原則禁止している。 (1)生もの(すし、生魚など)、米飯 (2)調理に大量の水が必要となる品目 (3)客に提供する直前に加熱処理しない品目 (4)調理加工が複雑な品目	生ものであり、加熱処理工程もないため、食中毒菌の制御ができず、衛生上認めることは困難である。
5	イベントで半田そうめんの提供をしようとした際、そうめんをゆでて、暖かいままの提供は可能だが、流水で冷やすと提供できないという規制があった。その際、他県の状況等を説明しても前例がないということで許可されなかった。クリアすべき課題を教えてください。発展的な話になったと思う。	危機管理部	食品衛生法 食品衛生法施行条例	屋外の簡易な施設で調理加工を行う営業については、他の自治体同様、取扱品目を制限しており、次のものは食中毒のリスクが高いため原則禁止している。 (1)生もの(すし、生魚など)、米飯 (2)調理に大量の水が必要となる品目 (3)客に提供する直前に加熱処理しない品目 (4)調理加工が複雑な品目	冷たい麺類については、大量の水を必要とする品目であるため現在は許可していないが、衛生的な処理が可能で食中毒防止ができる施設については、今後の検討事項としたい。