

# 新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱

平成5年4月15日 制定

令和7年3月21日 最終改正

## 第1 目的

学校及び社会福祉施設の行事に関連し、対価の授受を伴う食品提供（いわゆるバザー）について、届出及び食品の取扱方法等を定め、食品の安全確保を図ることを目的とする。

## 第2 定義

- 1 学校とは、学校教育法にもとづく幼稚園、小学校、中学校、高等学校、大学及び高等専門学校等をいう。
- 2 社会福祉施設とは次のものをいう。
  - (1) 児童福祉法にもとづく保育所、児童厚生施設等の児童福祉施設
  - (2) 生活保護法にもとづく救護施設、更生施設、授産施設等の保護施設
  - (3) 老人福祉法にもとづく養護老人ホーム、特別養護老人ホーム等の老人福祉施設
  - (4) 介護保険法にもとづく介護老人福祉施設、介護老人保健施設等の介護保険施設及び地域密着型サービスのうち認知症対応型通所介護、小規模多機能型居宅介護、認知症対応型共同生活介護、地域密着型特定施設入居者介護、地域密着型介護老人福祉施設入所者生活介護及び複合型サービスを提供する施設。ただし、介護療養型医療施設を除く。
  - (5) 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律にもとづく指定障害福祉サービス事業者及び指定障害者支援施設、地域活動支援センター
  - (6) 社会福祉法にもとづく社会事業授産施設
  - (7) (1)から(6)と同じ目的で設置された施設であって知事が認めた施設
- 3 学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供とは、園児、児童、生徒、学生及び入居者等の作品展、学習発表会等にあわせて、主催者自らが食品の調理を行うもので、短期間の開催に限るものをいう。

## 第3 対象とする行為の範囲

食品の調理行為を対象とする。

## 第4 取扱食品の制限

原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限ることとし、別表に示す食品とする。

## 第5 施設基準

施設基準は「新潟県臨時食品営業の取扱要綱」（令和7年3月21日付け生衛第1493号新潟県福祉保健部生活衛生課長通知）第3の施設基準を準用する。

## 第6 届出

主催者は、当該施設を管轄する保健所長に、別記様式により行事開催の2週間前までに届出を行うこと。

## 第7 管理運営基準

1 主催者は、食品取扱責任者を定め、保健所長が実施する食品衛生講習会を受講させ、現場における食品衛生に関する指導、監督を行わせること。

なお、食品取扱責任者が食品衛生法施行規則別表第17第1号ロで定める食品衛生責任者の資格を満たす者である場合は、本講習会の受講を要しない。

2 上記以外に管理運営上留意すべき事項は、食品衛生法施行規則別表第17（「一 食品衛生責任者等の選任」を除く。）に準ずること。

## 第8 食品衛生講習会

保健所長は、市町村、教育委員会、地域福祉センター等関係機関を通じて、行事に伴う食品提供の開催計画を事前に把握し、計画的に講習会を行うこと。講習内容は次により行うこと。

講 習 内 容	講習時間
・ 学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱いについて ・ 食中毒予防等の食品衛生について	90分

附 則（平成5年4月15日環衛第63号の2）

この要綱は、平成5年4月15日から施行する。

附 則（平成6年3月10日環衛第979号）

改正要綱は、平成6年3月10日から施行する。

附 則（平成12年3月31日生衛第1011号）

改正要綱は、平成12年4月1日から施行する。

附 則（平成16年3月31日生衛第856号）

改正要綱は、平成16年4月1日から施行する。

附 則（平成18年3月31日生衛第954号）

改正要綱は、平成18年4月1日から施行する。

附 則（平成22年1月28日生衛第786号）

改正要綱は、平成22年1月29日から施行する。

附 則（平成25年3月28日生衛第1288号）

改正要綱は、平成25年4月1日から施行する。

附 則（平成25年6月21日生衛第321号）

改正要綱は、平成25年6月21日から施行する。

附 則（令和3年5月7日生衛第179号）

改正要綱は、令和3年6月1日から施行する。

附 則（令和7年3月21日生衛第1493号）

改正要綱は、令和7年4月1日から施行する。

別表 学校及び社会福祉施設で取扱うことができる食品（原則として加熱調理食品及び既製食品の提供に限る）

分類名		食品名
食事類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き 等
	揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり（注1）、のり巻（注1） 等
	その他の調理品	お汁粉、もち（注1）、トコロテン
飲料類		コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類（注2） 等
菓子類	焼菓子類	今川焼き（大判焼き）、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
	揚げ菓子類	ドーナッツ 等
	もち菓子類	あんこもち（注1）、きなこもち（注1）、あべかわもち（注1） 等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ（バナナ等果実にチョコレートをからめたもの） 等
<p>注1 施設内で喫食される場合にのみ認める。（持ち帰りしない）</p> <p>注2 既製品の盛り付けに限る。</p>		

(別記様式)

## 学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供届

年 月 日

保健所長 様

届出者 住 所  
団 体 名  
役職及び氏名

バザーの開催に伴う食品提供を行いますので、「新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱」第6の規定により届出します。

1 開催場所

2 バザーの名称

3 開催期間 年 月 日から 年 月 日まで

4 食品取扱責任者の氏名

(食品衛生法施行規則別表第17第1号ロで定める食品衛生責任者の資格を満たす者は、その資格の種類等)

<input type="checkbox"/> 食品衛生監視員	<input type="checkbox"/> 食品衛生管理者	<input type="checkbox"/> 調理師	<input type="checkbox"/> 製菓衛生師	<input type="checkbox"/> 栄養士	<input type="checkbox"/> 管理栄養士
<input type="checkbox"/> 船舶料理士	<input type="checkbox"/> と畜場法に規定する衛生管理責任者				
<input type="checkbox"/> と畜場法に規定する作業衛生責任者		<input type="checkbox"/> 食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者			
<input type="checkbox"/> 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) (講習会名 )					
(資格取得等年月日/番号 年 月 日/第 号)					

5 使用水の種類

水道水 井戸水 (塩素滅菌機 有・無)

6 施設の概要

食品取扱室の平面図 別紙のとおり

7 添付書類

(1) 調理計画

(2) 従事者名簿

(3) 参考資料 (チラシ等) があれば添付すること。

調理計画（※1）

調理品目	食品区分（※2） （該当に○）		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※1 バザーが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 従事者名簿 (※)

No.	所属 (クラス等)	氏 名	保護者、生徒等の区分

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。