

事務連絡
令和7年3月27日

各〔都道府県
保健所設置市
特別区〕衛生主管部（局）

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

災害時の避難所における炊き出しに関する食品衛生法上の取扱いについて

平素より食品安全行政の推進に御尽力を賜り、厚く御礼申し上げます。

キッチンカーによるものを含め、災害時の避難所における炊き出しについては、「災害時の避難所における炊き出しに関する取扱いについて」（令和6年11月1日付け内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）付及び厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課事務連絡。以下「事務連絡」といいます。）等を示しているところです。

今般、規制改革推進に関する中間答申（令和6年12月25日規制改革推進会議決定）において、「キッチンカー事業者等が行政から委託を受けて炊き出しを行う場合等、災害時の炊き出しによる食事の提供について、営業行為に当たらず都道府県知事等の許可を必要としない場合の考え方を明確化する。」こととされました。

このことも踏まえ、災害時の避難所における、キッチンカーによるものを含めた炊き出し（以下「炊き出し」といいます。）に関する食品衛生法上の取扱いについて、下記のとおり示しますので、御了知いただきますようお願いいたします。

記

（食品衛生法における「営業」の考え方について）

- 1 食品衛生法における「営業」とは、「業として」一定の行為を行うことと規定されており、この「業として」とは、同種の行為を反復継続して遂行し、社会通念上も事業として認識される程度の規模、形態をなす場合であると解していること。

具体的には、食事を提供する期間、食事を提供する社会的必要性、営利性等を総合的に考慮した上で、都道府県等において営業に該当するかを判断していること。

(災害時の避難所におけるボランティアについて)

- 2 先般の事務連絡では、災害時の避難所において、事業者がボランティアとして被災者に炊き出しとして食事を提供する行為は、一般には営業とは判断されないと考えられることを示した。

これは、災害時の避難所におけるボランティアは、長期に継続して食事の提供を行うことが想定されないことや、災害時に被災者へ食事を提供する社会的必要性が高いこと、その食事の提供が利益を得ることを目的としていないと考えられることから、上記1に照らして、一般には営業とは判断されない旨の解釈を示したものであること。

- 3 今般、規制改革推進に関する中間答申を踏まえ、被災自治体へヒアリングを行ったところ、「被災時において、事業者が、被災自治体以外の行政機関又は民間団体から委託を受けて炊き出しを行う行為」については、事業者が一定期間滞在して食事を提供するなど、反復継続して行われる場合もあることが確認できた。

このようなケースについては、被災自治体が、避難所における食事の提供体制に鑑み、被災者へ食事を提供する社会的必要性が高く、かつ、その食事の提供が利益を得ることを目的としていないと考える場合には、上記1に照らして、社会通念上、事業として認識されず、一般には営業としての実態を有しないものと認められること。

(被災者に食事を提供する事業者に係る情報の把握について)

- 4 災害時は食中毒が発生しやすい状況であり、食中毒が発生した場合に迅速に対応する観点から、例えば、別添「炊き出しチェック表」等を活用し、被災者に食事を提供する事業者から、提供される食品、提供日時等の情報の提供を受けること。

以上

<本件問い合わせ>

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課食品安全係
高橋、山元、中原 TEL 03-3595-2337 (直通)

炊き出しチェック表

- 炊き出しをする方は、保健所に提出してください。
- 避難所等で炊き出しをされる方は、調理開始前に避難所等管理者にも提出して下さい。

団体名	
責任者	
連絡先	
提供日時	令和 年 月 日 () 時 分から 時 分まで
提供メニュー (*)	
調理・配膳従事者数	人

* 提供するメニューは、全て記載すること。記載しないメニューは、提供できません。

調理配膳従事者の健康チェック

点検項目	点検結果
下痢、発熱の症状はありませんか（本人、同居家族）	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり（ 人）※
手指に傷はありませんか	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり（ 人）※
指輪は外していますか	<input type="checkbox"/> 外している <input type="checkbox"/> 外していない※
衣服は清潔ですか	<input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 不清潔※
爪は短く切っていますか	<input type="checkbox"/> 短い <input type="checkbox"/> 長い※

※健康チェックで該当する方は、調理・配膳に従事できません。

（避難所等管理者 記入欄）

避難所等名【 】

チェック表

健康チェックで問題のある人はいませんか	<input type="checkbox"/> いない <input type="checkbox"/> いる（→調理や配膳はできません）
提供食品は、全て加熱調理品か	<input type="checkbox"/> 加熱調理品のみ <input type="checkbox"/> 加熱しない調理品あり（→提供できません）
直接食品に接触する調理時には、使い捨て手袋を使用しているか	<input type="checkbox"/> 使用している <input type="checkbox"/> 使用していない（→調理や配膳はできません）

令和 年 月 日 記入者（ ）

市町村名：（ - - ）・ 熊本県 保健所（ - - ）

炊き出しをする皆様へ

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

◆調理前

□ 加熱していない食品は、出さないこと。

* 生野菜（きゅうり、トマト、レタスなど）、刺身、生肉、カットフルーツは出さないこと。

□ 下痢、発熱、手指に傷のある方は調理、
配膳を行わないこと。

* 調理、配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックをすること。

◆調理中

□ 調理の前には、よく手を洗うこと。

* もし、水が十分確保できない場合は、ウエットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒をすること。使い捨て手袋を着用すること。

□ 調理中も、こまめに消毒すること。

* 調理台にアルコール消毒薬をおくこと。

□ 冷蔵品や冷凍品は、クーラーボックス（保冷剤入り）
に保管すること。

* 常温保存食品は、直射日光の当たらないところに保管すること。

□ 調理後、概ね 2 時間以内に食べることができるよう
配食すること。

* 早めに食べるように伝えること。

市町村名： (- -) ・ 熊本県 保健所 (- -)