

臨時出店（イベント・バザー等）について

食品の安全を確保し、食中毒等の事故を防ぐため、多数の人に対して食品を提供する場合、食品衛生法に基づく許可を受ける必要があります。

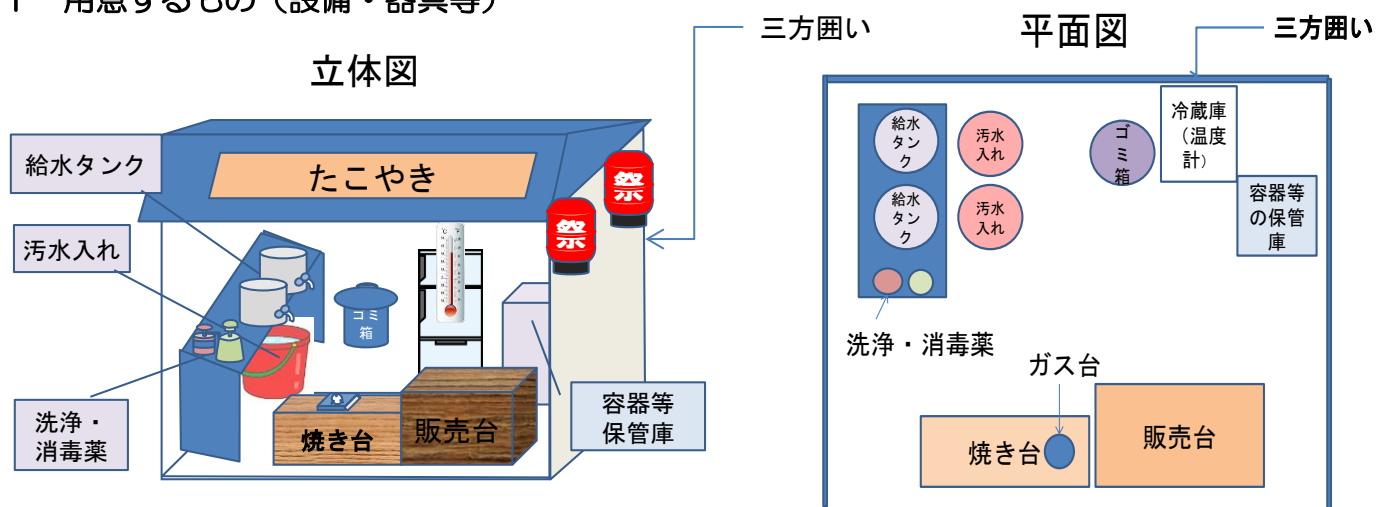
ただし、町内会の夏祭りや、学校の文化祭など、次の2つ両方に該当する場合は、「臨時出店届」を提出し、食品衛生に関する指導を受けることで、出店することができます。

- ・ 社会通念上、業と認められない範囲で食品を提供する場合（金銭の授受は関係しない）
- ・ 出店が1年に1回、かつその日数が連続して3日以内で食品等を提供する場合

イベント等の主催者（または出店者）は、事前に健康福祉事務所（保健所）に「臨時出店届」を提出し、衛生面の指導を受けた上で衛生的に食品を提供しましょう。

※この届出は一般の地域住民が対象であり、お店を経営している方は原則露店営業の許可が必要です。

1 用意するもの（設備・器具等）



- ・ テントは、屋根だけでなく、横側・後ろ側の三方を囲い、ほこりやゴミがテント内に入りにくい構造とすること
- ・ 手指の洗浄・消毒設備と、器具の洗浄設備をそれぞれ設けること
- ・ 食品、原材料、器具、容器等を衛生的に保管する設備を設けること
- ・ 温度管理が必要な食材を用いる場合は、必ず冷蔵・冷凍設備を用意し、温度計を備えておくこと

2 取り扱える食品

分類	品名
提供してもよい食品	食べる直前に加熱調理した食品であって、調理工程が単純なもの
	おにぎり、弁当、そうざい、菓子、果物、アイスクリーム、ジュース等の市販されている包装済みの食品（ <u>乳類、食肉、魚介類を除く</u> ） ※食品表示を確認の上、温度管理が必要な食品は、保存ケースや冷蔵設備などで保管すること。 ※包装のまま販売すること。 ※乳類、食肉、魚介類は、 <u>包装済みのものであっても露店形態では販売できません。（違法行為に該当する）</u>
条件つきで提供してもよい食品	焼肉、焼き鳥…条件：肉類はカット済みのものを用い、冷蔵・冷凍で保管の上、中心部までしっかり加熱すること。 <u>加熱調理済みの冷凍食品を用いることが望ましい。</u> かき氷…条件：市販の氷を削り、市販のみつをかけるだけの、加工が単純なものであること。

個人で判断せず、健康福祉事務所（保健所）食品薬務衛生課までご相談ください。

3 届出の手続きについて

少なくともイベント実施の1週間前までに、次の①～③の書類を作成して届け出てください。
なお、届出内容によっては、取扱い方法やメニューの変更を指導することがありますので、指導内容に対応できる早目の時期に提出するようにしてください。

- ① 「臨時出店届」届出用紙（食品取扱責任者を明確に）
- ② イベント会場内の全体図
- ③ テント内の平面図（手洗い・消毒設備の位置、材料保管場所などを明記）

<<食品衛生に関する「総括責任者」の果たすべき役割>>

出店ブースにおける食品取扱い方法を把握しておくこと

届出時に指導された内容を出店者へ伝達すること

緊急時に迅速に対応できるように、各出店の責任者とその連絡先について正確に把握すること

4 イベント当日の注意事項

(1) 調理従事者のチェックポイント

Point 1 手指に傷がないか？

Point 2 下痢・腹痛の症状はないか？

➡ 該当する人は、食品に直接接する仕事はしない！



(2) 食品取扱い上のチェックポイント

食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける（加熱する）」を励行しましょう。

Point 1 「つけない」

☆調理前・トイレの後などは、
しっかり！
手洗い



Point 2 「増やさない」

☆材料は冷蔵庫等で適切な温度保管！



☆持ち帰りはさせない！お客さんに、
すぐ食べるよう注意を促しましょう。

Point 3 「やっつける」

☆忙しくても、
しっかり加熱
を忘れずに！



(3) その他

食品による健康被害等が起こった場合、その疑いがある場合は、直ちに加古川健康福祉事務所（保健所）に通報し、速やかに対処してください。

< お問い合わせ・連絡先 >

兵庫県東播磨県民局

加古川健康福祉事務所（保健所） 食品薬務衛生課 Tel：079-422-0004

この届出は、安全な食品を提供していただき食中毒を未然に防止するための指導を行う目的で提出してもらっているものであり、イベント等での食品取扱内容について何らかの保障をするものではありません。