

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、イベント等において、社会通念上、営業と認められない範囲で、簡易な施設を設けて食品を提供する行為を行う場合、**各出店者の取扱品目等を催し物主催者が取りまとめの上**、事前に健康福祉事務所(保健所)に「臨時出店届」を提出し、食品衛生に関する指導を受けてください。

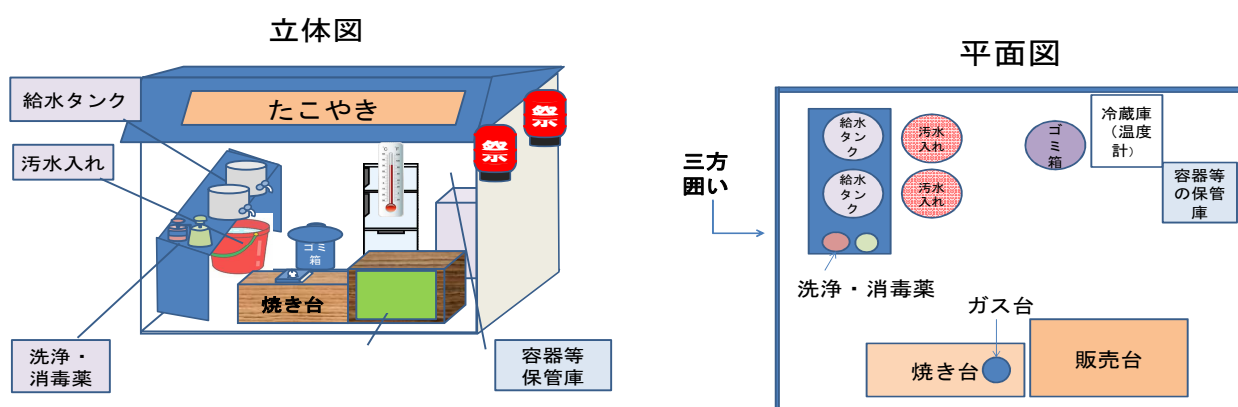
※この届出は一般の地域住民が対象であり、既にお店を経営している方は露店営業の許可が必要です。

1 臨時出店の届出の範囲（※下記2つに該当しない場合は営業許可が必要です。）

- ・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
※常温で保存可能な包装食品及び生鮮野菜等の販売については、届出は不要です。

2 実施にあたって

1) 施設について



- ・テントは清潔で衛生的な場所に設置すること。
- ・手指の洗浄・消毒設備を設けること。
- ・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。
- ・必要に応じて冷蔵・冷凍設備（温度計）を設けること

2) 取り扱うことができる食品について

分類	品名
提供してもよい食品	原則として、直前に加熱調理され提供される食品で、調理工程が単純なもの
条件つきで提供してもよい食品(条件)	焼肉、焼き鳥（肉類は冷蔵保存し、十分加熱すること） かき氷（市販の氷・シロップを使用すること） もち（焼き餅や、ぜんざい等に入れ加熱すること） ジュース、アイスクリームの小分け(市販のものに限る)
包装・表示のある市販品の販売(温度管理の必要な物)	おにぎり、弁当、そうざい、菓子等 温度管理が必要な場合は、保存ケースや冷蔵設備などが必要な場合がある。 小分け販売はしないこと。
提供してはいけない食品	サラダ、酢の物、刺身、寿司類(ちらし寿司含む)、生卵、精肉、鮮魚、牛乳等の生もの おにぎり(自家製)、あんこ餅・きなこ餅等(餅をついた後に混ぜ込みがあるもの) 冷やしキュウリ、生の果実を使用したスムージー、チョコバナナ

不明な点があれば、丹波健康福祉事務所(丹波保健所)食品薬務衛生課までご相談ください。

3 届出の手續きについて

次の書類を実施の1週間ほど前までに提出してください。

- ・臨時出店届
- ・様式2(提供品目、出店ブースの平面図)
- ・様式3(付近の見取り図、出店ブースの配置図)

届出用紙は窓口まで取りに来てください。その際に必要な衛生措置等を詳しく説明します。

4 注意事項

(1) 調理従事者の健康チェック

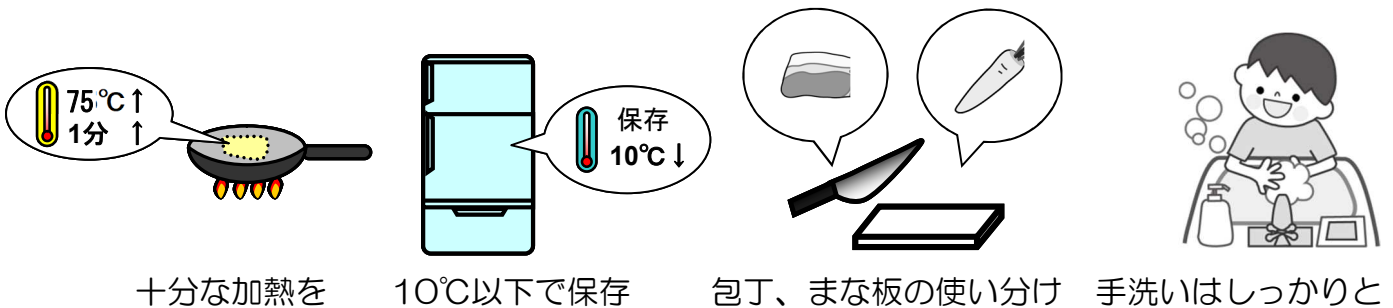
手指に傷のある人、下痢・腹痛の症状のある人は調理・加工に従事させないでください。

役割分担等を工夫して、調理する人はできるだけ少人数に特定してください。



(2) 食品の取扱い

- ・ 食品は、中心部まで十分に加熱してください。
- ・ 下処理(皮むき等)や仕込みも必ず当日行ってください。(前日からの作り置きはしない。自宅台所での仕込み・調理は不可)
- ・ 手指・調理器具の洗浄消毒を徹底し、食品に触れる場合は使い捨て手袋等を使用してください。
- ・ 持ち帰りはさせず、その場で飲食させるように、フタなしで提供してください。
- ・ 市販品をそのまま販売する場合は次のことに注意してください。
 - * 直射日光を避け、必要に応じて冷蔵(冷凍)庫を準備し温度管理すること。
 - * 商品に表示があることを確認し、適正表示の商品を販売すること。



十分な加熱を

10°C以下で保存

包丁、まな板の使い分け

手洗いはしっかりと

(3) 当日の注意点

- ・ 臨時出店届出の写しを携帯してください。
- ・ 食品衛生に関する総括責任者を決め、責任を持って出店者を指導・監督してください。
- ・ 調理にあたっては、上記(1)(2)を守り衛生的に行ってください。
- ・ 保存食(調理品 50 グラム、材料 50 グラム)をラップやビニール袋に2週間冷凍保存してください。

調理販売した食品による事故が発生すると、主催者、出店者に損害賠償責任、刑事責任が問われることがありますので、食品の取扱いには十分責任を持って行ってください。

また、万一事故が起こった場合は、直ちに丹波健康福祉事務所(保健所)に通報するとともに、速やかに対処してください。

ご相談・ご不明な点などがありましたら、下記にお問い合わせ願います。

兵庫県丹波健康福祉事務所 食品薬務衛生課 Tel 0795-73-3769