

# イベント等における 臨時的食品の提供 をしようとする方へ

## ～ 臨時出店届について ～

祭りやイベント等の場で提供した食品を原因とする食中毒が、過去に何度も発生しています。食中毒事故の防止を図るため、イベント等の主催者は出店者の提供する食品とその取り扱い、出店内容について把握し、健康福祉事務所に臨時出店届を提出、事故発生時の対応についても定めておく必要があります。

また 次のいずれかに該当する場合は 営業行為 に該当し、飲食店営業等の許可が必要 となります。

- (1) 1年間に2回以上出店し、調理・製造し販売する場合
- (2) 1回に連続して4日以上出店し、調理・製造し販売する場合
- (3) 飲食店等の営業者又は従業員等が、その営業行為の延長として出店し調理・製造し販売する場合
- (4) 出店行為が祭りやイベントとは独立したものである場合

### <取り扱い食品>

臨時出店で、取り扱うことができる食品は、原則として次のとおりです。

- (1) 市販品を開封することなく販売する食品  
(例：菓子、清涼飲料水、アイスクリーム等の市販品を仕入れ、手を加えることなく温度管理の上、販売する場合)
- (2) 市販のアイスクリーム、清涼飲料水の小分け販売
- (3) 喫食直前に加熱調理し提供される食品  
(例：おでん、焼きそば、焼き鳥、ラーメン、カレー、ぜんざい等)
- (4) 喫食直前の加熱はないが、食材を加熱殺菌する工程があり、販売までの間に細菌汚染・細菌増殖のおそれが少ない食品  
(例：綿菓子、焼き菓子等)
- (5) 市販の氷を使用したかき氷

※上記以外の食品の取り扱いを検討されている際はご相談ください。



## <食品等の取り扱いに伴う注意事項>

### 従事者

- ア 次の人は調理に従事しないこと。
  - ・約3週間前に遡り下痢、嘔吐等の症状のあった人
  - ・当日、下痢・腹痛・発熱のある人、手指に傷のある人
- イ 調理をする人は、よく手を洗うこと。特に調理前、トイレの後などは石けん・消毒液を使用し、実施すること。

### 取り扱い

- ア 法で定められた表示基準が守られた食品を仕入れること。
- イ イベント会場では食品の下処理（野菜、肉類、魚介類の洗浄、細切等）はできるだけ行わず、出店当日、設備の整った施設で行い、イベント会場では、加熱調理・販売だけにする。
- ウ 食品に直接触れる器具は、予め、洗浄、消毒、乾燥しておくこと。調理中も随時洗浄し、清潔な布巾等で水分を除いた後、アルコールスプレーによる消毒を行うこと。
- エ 加熱調理は、食品の中心部まで火が通るように十分に加熱（85℃、90秒以上）すること。
- オ 一旦、加熱した食品は、素手や食材を扱った器具類で触れないようにすること。
- カ 食品の販売は、クッキー等保存性のある焼菓子を除き、最終加熱から2時間以内とすること。また、複数日の出店がある場合は、毎日、残り物は廃棄すること。
- キ 調理したものはできるだけ早く提供し、持ち帰りがないようにすること。
- ク 取り扱う食品は、最少のものとする。

### イベント等会場での施設・設備

- ア 施設は、周辺が清潔で、舗装等により塵埃の少ない衛生的な場所に設けることが望ましい。
- イ 食品の調理を行う場所は、塵埃等の落下侵入を防止するため、屋根を設けること。
- ウ 近くに水道水を直接供給できる水栓があること。ない場合は、水道水を入れる使用水量に応じた容器（水栓の付いた容器）を備えること。
- エ 食品、原材料、食器類を衛生的に保管する設備を設けること。
- オ 手指の消毒設備を設けること。
- カ 食器、箸等は、原則として使い捨てのものを使用すること。
- キ 食材の保存基準、保存条件により必要な冷蔵設備を備えること。
- ク 蓋付きの廃棄物容器を備えること。

### 事前調理できる厨房施設・設備

- ア ほこりやネズミ・昆虫の侵入を防ぐことができ、清掃しやすい構造の厨房であること。
- イ 取り扱い量に応じた十分な広さを有すること。
- ウ 食材、調理器具を洗うための流し台があること。
- エ 流し台とは別に、調理従事者のための流水式手洗い設備及び手指の消毒設備があること。
- オ 使用水が水道水であること。
- カ 必要に応じて、内部が清潔で、十分な空間的余裕がある冷蔵庫があること。