

行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領

第一 目的

この要領は、食品の臨時出店（学園祭、夏祭り、バザー等の行事の開催に伴い不特定又は多数の者を対象に食品を提供するものであって、食品衛生法第五十五条に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第二 臨時出店の取扱い

次の（１）の行事において、（２）の要件を満たす出店者による食品の調理及び提供は臨時出店として取り扱う。

- （１）食品の提供による営利を主目的としない、次に例示されるような一時的に開催される祭礼、催事
- ア 社寺の縁日、祭礼
 - イ 住民祭
 - ウ 花見、花火大会
 - エ 学校祭、福祉バザー、病院祭
 - オ スポーツ大会
 - カ 農業祭、商工祭、畜産振興会等
 - キ その他、地域振興、住民交流を目的とするこれらに類する行事
- （２）次のすべての要件を満たす出店者
- ア 出店が年間８日以内かつ年間４行事以内
 - イ 同一年事における出店が３日以内

第三 臨時出店を行う者の届出等

保健所は、第二（１）に掲げる行事を行う者等から食品の取扱いについて相談等を受けた場合は次のとおり対応すること。

- （１）各出店者が第二（２）の要件に該当することを確認すること。
- （２）要件に該当する場合は、別紙様式による届出の提出を依頼すること。
- なお、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう行事名称、主催者の氏名及び連絡先の明記を依頼するとともに、当該届出を受理した担当職員は当該事項が記載されていることを確認すること。
- （３）要件に該当せず、かつ営業に該当する出店者については食品衛生法に基づく営業許可の取得を指導すること。
- （４）届出者に対し、食品衛生上必要な指導を行うこと。また、別紙の「臨時出店における注意事項」を活用し、臨時出店に従事する者に周知徹底するよう指示すること。

第四 指導及び助言

- 1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、衛生上原則別表に掲げるものとしており、必要な場合には次の事項について保健所から指導する。
 - (1) 生もの（刺身等）を含まないものであること。
 - (2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。
なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。
 - (3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、かき氷、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。
 - (4) 使用する氷は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水（原則として水道水とする。以下同じ。）を用いて製氷されたものであること。
 - 2 出店者の中で別表に掲げる食品以外を製造・加工又は調理する場合、保健所はその工程をよく聴取し、衛生上支障がないよう助言する。
 - 3 出店者は、臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する場合にあっては、次の事項に留意する。
 - (1) 食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。
- ※ 食品衛生法第五十五条
- 公衆衛生に与える影響が著しいものとして政令で定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 食品衛生法第五十七条
- 食品衛生法第五十五条の許可を要する営業及び公衆衛生に与える影響が少ないとして政令で定められた営業等を除き、営業を営もうとする者は都道府県知事に届け出なければならない。
- (2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
 - (3) 適正な表示がされているものであること。
 - (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- 4 臨時出店の届出を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。
 - (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
 - (2) 調理する場合は近くに手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
 - (3) 使用水は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水であること。
 - (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
 - (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。

- (6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
 - (7) 食品の前日調理は行わないこと。
 - (8) 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
 - (9) 食品を取り扱う者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
 - (10) 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
 - (11) 食品を取り扱う者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。
- 5 臨時出店の施設及び設備等について、出店者は食品衛生法施行細則第五条に定める飲食店営業の営業施設の基準を参考とし、保健所は同基準をもとに指導・助言を行う。

※ 食品衛生法施行細則第五条

知事の認める特定の食品のみを調理する条件を付された営業に係る営業施設の基準

附 則

この要領は、平成二十一年五月一日から施行する。

この要領は、令和五年四月一日から施行する。

別表

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロッケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ボン菓子	ボン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

様式

臨時出店届

年 月 日

(宛先)

埼玉県 保健所長

届出者 住所又は主たる事務所所在地
氏名又は名称及び代表者氏名
電話
メール

下記のとおり行事の開催に伴い、臨時出店するので届け出ます。

記

行事名称	
行事の目的	
行事主催者	住所 氏名 電話 メール
行事の期間	年 月 日 ~ 月 日 時 ~ 時
開催場所	
出店者状況	出店者は次の1, 2の要件をすべて満たしていますか。(自動車又は屋台・露店の営業許可を有している出店者を除く) はい ・ いいえ 1 年間の出店が8日以内かつ4行事以内である 2 同一年間における出店が3日以内である ※他の催事における出店日数、回数を含む すべての出店者が別添の注意事項を遵守できますか。 はい ・ いいえ
添付書類	臨時出店一覧表

臨時出店者一覧表

※主催者が把握している各出店者の状況をとりまとめてご記入ください。

No	出店者(代表者)	提供する食品の品目	食品の取扱い方法	予定食数
記入例	埼玉地区自治会 代表 埼玉 太郎	焼きそば	〇〇公民館の調理室で下処理としてキャベツをカット。肉はカットされたものを購入。 当日はクーラーボックスで冷蔵して持参。 鉄板でよく炒めてパックで提供。	50食
1				
2				
3				
4				
5				

以下、必要に応じて行を追加して下さい。