

行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領

(目的)

第1条 この要領は、学校祭や地域のお祭り等一時的に催される行事（以下「行事」という。）の開催に伴い簡易な施設等において、不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為に対し、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにより、食品の安全性の確保を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要領において、臨時出店とは、行事の開催に伴い不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為で、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条に基づく営業許可を要しないものをいう。

(臨時出店等の届出)

第3条 臨時出店に該当する場合、行事の主催者又は代表者（以下「主催者等」という。）は、臨時出店届（別記様式1）を、行事を開催しようとする概ね7日前までに、行事の開催地を所管する保健所長に提出すること。

なお、臨時出店届の提出に当たっては、その行事で提供する食品に関する取扱食品概要書（別記様式2）を添付するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 主催者等は、臨時出店届の提出の際に取扱食品や施設設備の衛生管理等食品衛生上必要な指導を受けること。
- 2 主催者等は、臨時出店者等に対し、食品衛生上の留意事項を周知徹底すること。

(取扱食品)

第4条 臨時出店で提供できる食品は、その場で喫食するもので、原則として別表に掲げるものとし、次の事項に留意すること。

- 1 提供する食品は、原則として客への提供直前に加熱処理するものであること。ただし、喫茶類など衛生上支障がなく、危害度が低いものはこの限りでない。
- 2 生もの（刺身、生寿司等）は提供しないこと。
- 3 おにぎり、弁当類は、調理しないこと。
- 4 使用する水は、飲用適のもの（水道水又は水道法で定める水道基準に適合する水）を使用すること。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものであること。
- 5 提供できる食品の種類は、別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、施設及び危害度等の状況に応じて1出店当たり2種類までを目安とすること。

(施設設備)

第5条 施設設備については、次の事項に留意すること。

- 1 施設は専用とし、屋根及び一定の区画等を設け、出店場所及びその周囲は清掃がしやすい構造であること。
- 2 流水式の手洗設備及び手指の消毒設備を使いやすい場所に設置すること。
- 3 食器の洗浄設備を設けること。ただし、使い捨て容器を使用する場合はこの限りでない。
- 4 食品や食器類を保管収納できる設備を設けること。

- 5 要冷蔵又は要冷凍の食品を使用する場合は、必要な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- 6 必要に応じた大きさの廃棄物容器及び排水容器を設けること。

(衛生管理)

第6条 衛生管理については、次の事項に留意すること。

- 1 出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように保持すること。
- 2 手洗設備及び手指の消毒設備は、常に使用できる状態にしておくこと。
- 3 食品を取り扱う者は、手指の洗浄・消毒を徹底すること。
- 4 食品の保管は、当該食品に適した温度及び方法で行い、ほこり等に汚染されないよう衛生的に管理すること。
- 5 食品の前日調理は行わないこと。
- 6 出店場所での原材料の下処理及び仕込み等は行わないこと。
- 7 食品を取り扱う者は、衛生的な衣服を着用し、必要に応じて帽子等を着用すること。
- 8 下痢や嘔吐、発熱等の症状がある者は、食品に直接触れる作業に従事しないこと。
- 9 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

(その他)

第7条 臨時出店であっても、不特定又は多数の者に食品を提供するという行為は、営業者と同様の社会的責任があることを自覚するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 施設が無人となることがないようにすること。
- 2 食中毒あるいは食中毒を疑う情報を探知したときは、速やかに最寄りの保健所に連絡すること。

附 則

この要領は、平成23年4月1日から施行する。

別 表

分 類	取 扱 食 品 の 例
煮物類	おでん類、煮込み類、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、今川焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串
蒸し物類	じゃがバター、シュウマイ
めん類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷、清涼飲料水
酒類	ビール、日本酒、焼酎