

イベントなどで食品を取り扱う模擬店出店時の食品衛生対策について

1. 取扱う食品について

食品の調理を行う場合

- (1) 出店場所において調理を行う場合は、加熱（焼く、煮る、揚げる）などの簡単な行為のみを行うこと。（延ばしたりこねたりは出来ません）
- (2) 原材料は仕入れ時に表示を確認し、定められた保存方法で保管すること。（特に要冷蔵、冷凍）
- (3) 野菜の洗浄、カット等の仕込みは、出店場所で行わず、原則として食品営業の許可を受けた施設で行うこと。
- (4) 前日調理は行わないこと。
- (5) 提供する食品は、加熱調理食品のみとし、生ものの提供は行わないこと。

取り扱う食品、許可業種の具体例

業種	品目
飲食店営業	カラーライス・牛丼・おでん・豚汁・けんちん汁・こんにゃく煮・焼鳥・いか焼・焼きとうもろこし・フランクフルト・貝焼・焼魚・お好み焼・たこ焼・じゃがバター・シュウマイ・焼きそば・うどん・そば・ラーメン・フライドポテト・唐揚げ・焼き餅・お雑煮・ビール・日本酒・焼酎・梅酒
喫茶店営業	かき氷・甘酒・コーヒー・清涼飲料水・ディッシャーアイスクリーム
菓子製造業	あげ餅・今川焼・焼だんご・どら焼き・ドーナツ・大学芋・焼まんじゅう・蒸しまんじゅう・べっこう飴・果実飴・カルメ焼・おしるこ・チョコバナナ
そうざい・弁当類販売業	他所（食品営業許可を受けた施設）で製造したそうざい・弁当類（容器包装入り）の販売の許可

※Q たこ焼と今川焼を製造する場合は、飲食店営業と菓子製造業の両方の許可が必要か？

A イベント会場で喫食される食品に限定されていることから、飲食店営業のみの許可で足りるものとします。

食品の販売を行う場合

- (1) 販売する食品は、食品営業許可を受けた施設において製造・加工されたもので、容器包装された食品のみとする（露出販売は行わない）。
- (2) 仕入れ時に表示を確認し、定められた保存方法で保管、陳列すること。（特に要冷蔵、冷凍）
- (3) 手づくり食品等の無料配布等を行う場合は、保存性のある食品のみとし、衛生的な製造場所において製造・加工したものであること。

2. 出店場所の設備等について

- (1) 出店場所はテント等を設置し、直射日光、ほこり等を避けるため三方囲い等の配慮をすること。
- (2) 床面は清掃しやすい構造・材質の場所が望ましい。（やむを得ず土砂等の場合はシートを使用する）
- (3) 手洗設備として蛇口付きのポリタンク（200程度）、排水を受けるバケツ、消毒効果のある手洗用液体石鹸、ペーパータオル、アルコールスプレーを準備し、現場では、すぐ使用できるような状態にしておくこと。
- (4) 食器類は使い捨てのものとする。
- (5) 原材料を含め温度管理の必要なものを取り扱う場合はクーラーボックス等を使用する。
- (6) 食品に手指が接触する作業を行う場合は使い捨てのビニール手袋等を用いること。
- (7) フタ付きのポリバケツをゴミ処理用に設置すること。

3. 食品取扱者について

- (1) 事前に保菌検査（検便：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157）を実施すること。
- (2) 清潔な白衣・帽子・三角巾を着用すること。
- (3) 手指に傷のある者及び健康状態に異常のある者（風邪、下痢・嘔吐等）は、調理業務に従事しないこと。
- (4) 爪を短く切り、指輪・マニキュア・腕時計を着用しないこと。
- (5) 調理場や販売所内で喫煙・喫食しないこと。
- (6) 作業場内には調理従事関係者以外は立ち入らせないこと。

イベント等の営業許可申請・届出の手続きについて

イベント等において飲食物を取り扱う場合は、保健所へ事前の手続きが必要となります。手続きは、**1【食品営業許可申請】**と**2【食品取扱(出店)届】**があります。

- ・ 食品の提供が営業行為と認められる場合：**許可** → **1【営業許可申請】**の手続きへ
- ・ 営業行為と認められない場合等：**届出** → **2【食品取扱(出店)届】**の手続きへ

※許可か届出かの判断はイベント内容や取扱食品等によって異なります。下の表を参考に事前に
出店場所を管轄する保健所へご相談下さい。

対象者	露店商組合員	イベント出店者で保健所長が認めたもの	イベント出店者	保健所長が認めた食品移動営業	イベント出店者
許可期間	5年	5年	イベント期間(最大3か月)	5年	—
取扱品目	出店施設において調理等できる食品から1催事1品目	出店施設において調理等できる食品から1催事1品目	イベント要綱による	食品移動営業取扱要綱による	出店施設において調理等できる食品から1施設1品目
営業施設	組立解体式専用のもの	組立解体式専用のもの	臨時的簡易施設	保健所長が認めた自動車に設けた施設	臨時的簡易施設
営業地域	県内一円	県内一円	イベント会場	県内一円	イベント会場
反復継続性	高い	高い	低い	高い	低い
社会通念上(規模・他の事業に付随等)	・それ自体独立した事業(露天商を営業としている)	・それ自体を生業とはしていない。 ・他の事業に付随したものであるのではない。 ・不特定多数の人を対象に提供。	・それ自体を生業とはしていない。 ・他の事業に付随したものであるのではない。 ・不特定多数の人を対象に提供。	・それ自体独立し事業	・教育の一環、社会福祉活動の一環等 ・主として限定された人を対象に提供。
取得許可等	露店移動営業	露店移動営業	季節営業	食品移動営業	届出(許可不要)

許可対象施設と届出施設の考え方について

☆イベント等で食品の製造等を行うことは基本、許可対象と考え、食品営業者か非営業者かで区別はしない。

☆しかし、**反復性が低い※出店**であって、以下に該当するものは、**届出施設として取り扱う**ものとする。

(※反復継続性の目安…6日/年以上は高い、5日/年以下は低い。)

- **町内会等の住民団体、学校及び企業が主催する催事**において、主催者自らがその関係者等に食品を提供する場合
- 試食・試飲並びに販売以外の食品の授与
- 営利を目的とせず、**公益を目的とした食品の調理・販売・授与**
- 営業許可を必要としない食品の販売

三方囲い



手洗設備



1 【 営業許可申請 】の手続き

申請先： 出店場所を管轄する保健所（担当窓口：衛生課）
出店予定日の10日前を目安に申請してください

- 必要書類： ① 営業許可申請書・営業届
(1部) ② 取扱食品一覧(様式2)及び配置図(様式3)
③ 検便結果(1年以内の結果)
④ 申請手数料

営業許可申請手数料(取り扱う食品により許可業種・手数料が異なります。また、食品衛生協会への加入、保険等への加入をしますと+ α かかります。)

飲食店営業(季節営業) ¥8,200

菓子製造業(季節営業) ¥8,200

食肉販売業(季節営業)¥4,900 (包装、表示されたものは届出)

乳類販売業(届出)

食肉販売業(包装に限る)(届出)

そうざい弁当類販売業(届出)(他所で製造されたお弁当等の販売)

※

※ここでいう(届出)は、当該許可に該当する品目のみを販売した場合に適用。
その他各種許可ありますので、取り扱う品目に応じて適宜相談、ご確認ください

2 【 食品取扱(出店)届 】の手続き (手数料はかかりません)

申請先： 出店場所を管轄する保健所（担当窓口：衛生課）
出店予定日の10日前を目安に届出してください

- 必要書類： ① イベント等における食品提供施設開設届
(2部提出) ② 取扱食品一覧(様式2)及び配置図(様式3)
③ 検便結果(1年以内の結果)

その他： 提出書類1部は保健所の受付印を押印してお返し致しするためのものです。