

さいたま市内のイベントで 食品を提供する皆様へ



縁日、バザー、文化祭等のイベント(行事)において、一時的に食品を提供する場合に、食中毒事故の未然防止と事故発生時の状況把握を行うため、イベント主催者に事前に『**臨時出店届**』の提出をお願いしています。

◆ 臨時出店届の対象の行事とは…

下記の行事例に該当し、かつすべての条件を満たすものです!

□ 行事例

- ・社寺の縁日、祭礼
- ・国又は地方公共団体、町内会等、非営利性の団体が行う住民祭
- ・学校や幼稚園が教育を目的として調理販売する学校祭、バザー
- ・普段は食品の調理販売を行っていない社会福祉団体が活動地域で調理販売するイベント
- ・その他、営業に該当しないと保健所長が判断する行事

□ 条件

- 1 営利を主目的としない
- 2 同一年度中に出店が8日以内かつ年間4回以内
- 3 同一行事における出店が連続した3日以内

これらの条件に該当しない
イベント(行事)での出店は
営業許可又は営業届が必要です

◆ 臨時出店届出方法

□ **主催者**が取りまとめて提出すること

□ イベント開催日の**2週間前まで(※)**に直接保健所まで提出すること

～提出書類～

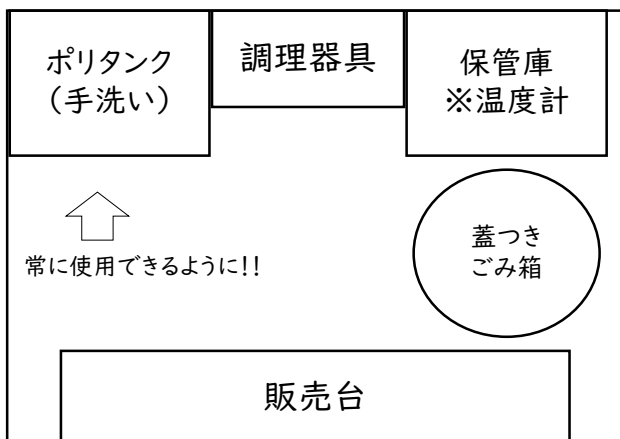
- ・臨時出店届
- ・別添1 出店者リスト
- ・別添2 出店者配置図(食品関係店舗ごとに番号を記入したもの)
- ・別添3 食品の取り扱い方法(調理工程等)

【必要に応じて】公共性のある一時的な行事であることが確認できる書類

例:実施要領、リーフレット、業務委託契約書 等

※提出期限(開催日2週間前)は保健所からの指導事項に対応していただく期間の目安のため、お早めにご相談ください

◆ 必要な設備・衛生管理の注意事項



<レイアウト例>

- 出店場所、その周辺は清潔にすること
- 出店者ごとに使いやすい場所に手洗い設備、手洗い石鹸、消毒液等を用意すること
- 水は水道水又は飲用適の水を使用すること
- 廃棄物、排水は適切に処理すること
- 食品、器具、容器包装は衛生的に取り扱うこと
- 食品の保管は、食品に適した状態・方法で行うこと(冷蔵品は温度計による温度管理したクーラーボックスで保管する等)

◆ 食中毒予防のため 保健所からのお願い

- 生ものは提供しないこと（提供食品は下記表を参照）
- 提供する食品は、提供直前に加熱工程を有するものであること（トッピング行為、かき氷を除く）
- 食器類は原則使い捨てのものを使用すること
- 出店場所で原材料の下処理、仕込み等を行わないこと
- 前日調理は行わないこと
- 氷を使用する際は、営業許可を有する施設にて製造された氷であること
- 仕入れ品を販売する際は、許可又は届出をした施設で製造された包装済み食品を仕入れ、食品表示を確認し、賞味期限、保存方法等を守って提供すること
- 清潔な衣服を着用し、爪を切り、手洗いを十分におこなうこと
- イベント前の健康管理に気を付けること

<注意事項>

- ・ 1出店者で取り扱う食品は、安全の観点から原則、下記表の1品目を推奨しています。
- ・ 下記食品以外を提供したい場合や複数品目提供したい場合は調理工程をよくご検討のうえご相談ください。

◆ 提供食品

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、法兰克福ト、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、揚げドーナッツ、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、焼きうどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポン菓子	ポン菓子
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

ここから1品目
選べば安心だね！



※上記食品に追加して、既製品の飲料を注ぐ行為は衛生上差し支えありません。



ご不明点、ご質問があれば、お気軽にお問い合わせください

お問合せ先

さいたま市保健所食品衛生課 さいたま市中央区鈴谷7-5-12

TEL:048-840-2226 FAX:048-840-2232

行事に伴う食品の臨時出店に係る 取り扱い要領に基づく注意事項チェックリスト

※このチェックリストは、臨時出店届提出に当たり、主催者（出店含む）が自ら確認してほしい内容を網羅的に掲載したものです。チェックのつかない項目の食品の取り扱いについては、メニューや工程についてご検討のうえ提出をお願いします。

No.	チェック内容	チェック
調理食品		
1	生もの(刺身、生卵、生肉等)を提供しない	
2	メニューは「別表」に掲げる食品である 製造、加工又は調理する食品は、食中毒予防の観点から、工程が簡易な「行事に伴う食品の臨時出店に係る取り扱い要領別表」に掲げる食品の提供をお願いします	
3	原材料の下処理等がなく簡易な工程のメニューである 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を行うこととし、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をおすすめしています	
4	客への提供直前に加熱工程を有するものである ただし、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為、かき氷の提供はこの限りではありません	
5	使用する氷は、営業許可を有する施設にて製造された氷である	
仕入れ品の販売		
6	許可を受けた施設、又は届出をした施設で製造された食品である 食品衛生法第55条に基づく許可を受けた施設、又は第57条に基づく届出をした施設で製造された食品を包装したものを販売してください	
7	衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられた食品であること	
8	適正な表示がされている食品であること	
9	表示されている賞味期限、保存方法等を遵守すること	
食材、施設及び従事者等の衛生管理		
10	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	
11	調理する場合は出店者ごと使いやすい場所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	
12	使用水は水道事業者等により供給される水又は飲用に適する水であること	
13	廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと	
14	食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと	
15	食器類は原則使い捨てのものを使用すること	
16	食品の保管は、冷蔵及び冷凍設備の温度管理を行う等、当該食品に適した状態及び方法で行うこと	
17	食品の前日調理は行わないこと	
18	食品を取り扱う従事者は、清潔な衣類を着用すること	
19	食品を取り扱う従事者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後等、必要に応じ手指等の洗浄及び消毒を行うこと	
20	食品を取り扱う従事者の健康状態の把握に十分留意し、体調不良者等は調理に従事させないこと。なお、事前に検便を実施することが望ましい。	
21	届出時等に保健所から受けた指導等に従い、衛生的に食品を取り扱うこと	