

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（縁日、祭礼、住民祭、学園祭等の行事の開催に伴い不特定多数の者を対象として食品を提供するものであって、食品衛生法第 55 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 の要件すべてを満たす行事における食品の調理及び提供は、臨時出店として取扱う。

1 行事の例

- (1) 社寺の縁日、祭礼
- (2) 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
- (3) 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
- (4) 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
- (5) その他、営業に該当しないと保健所長が判断する行事

2 行事の要件

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

第三 臨時出店を行う者の届出等

保健所は、第二に掲げる行事を行う者等から相談を受け、当該行事が臨時出店に該当する際は別紙様式の「臨時出店届」を保健所長あて主催者に提出するよう依頼する。

届出書の受理にあつては次の事項に留意する。

- 1 行事の開催に伴うものであることを明確にするとともに、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、目的、主催者等の氏名及び連絡先、開催場所

を明記させること。

2 主催者に対し、「第四 指導及び助言事項」に基づき食品衛生上必要な指導を行うこと。また、必要な指導事項に関して、各出店者及び従事する者に周知徹底するよう指示すること。

3 第二の要件に該当しない主催者の行事については、食品衛生法に基づき営業許可を取得又は届出を提出させるよう指導すること。

第四 指導及び助言事項

1 調理食品の提供

調理食品を提供する場合には、以下の事項を指導する。

(1) 生もの（刺身、生卵、生肉等）を提供しないこと。

(2) 製造、加工又は調理する食品は、食中毒予防の観点から、原則「別表」に掲げる食品とし、必要な場合は次の事項について指導する。

ア 原則、原材料の下処理等がなく簡易な工程のメニューを提供すること。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であること。

イ 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、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ない。

ウ 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こと。

(3) 「別表」に掲げる食品以外の食品を製造、加工又は調理する場合には、その工程をよく聴取、確認し、(2)の事項に留意しつつ、衛生上の問題等が起らないよう食品の取り扱いや施設設備等について助言する。

2 仕入れ食品の販売

既製品を仕入れて販売を行う場合には、以下の事項を指導する。

(1) 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であること。

(2) 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。

(3) 適正な表示がされている食品であること。

- (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守すること。

3 食材、施設及び従事者等の衛生管理

食材、施設及び従事者等の衛生管理について、以下の事項を周知し指導する。

- (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) 調理する場合は出店者ごとに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。
- (3) 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。
- (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) 食器類は原則使い捨てのものを使用すること。ただし、反復使用が可能な食器類であって、洗浄、消毒、保管等の取り扱いが衛生的に行われる場合はこの限りではない。
- (7) 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。
- (8) 食品の前日調理は行わないこと。
- (9) 食品を取り扱う従事者は、清潔な衣類を着用すること。
- (10) 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。
- (11) 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。
- (12) その他、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。

4 上記に該当しない食品の取り扱い

「1 調理食品の提供」及び「2 仕入れ食品の販売」に該当しない食品の取り扱いを行う場合には、保健所は主催者に対しその工程、食品の取り扱い及び施設設備等をよく聴取すること。

衛生上の問題が生じる恐れがある場合、主催者は出店者に保健所から受けた指導事項を伝達し改善を図ること。

5 その他

上記の他、臨時出店の施設及び設備等について、主催者に対して埼玉県食品衛生法施行細則第5条に定める飲食店営業の営業施設の基準を参考とし、同基準をもとに指導・助言を行う。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

この要領は、令和7年7月1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