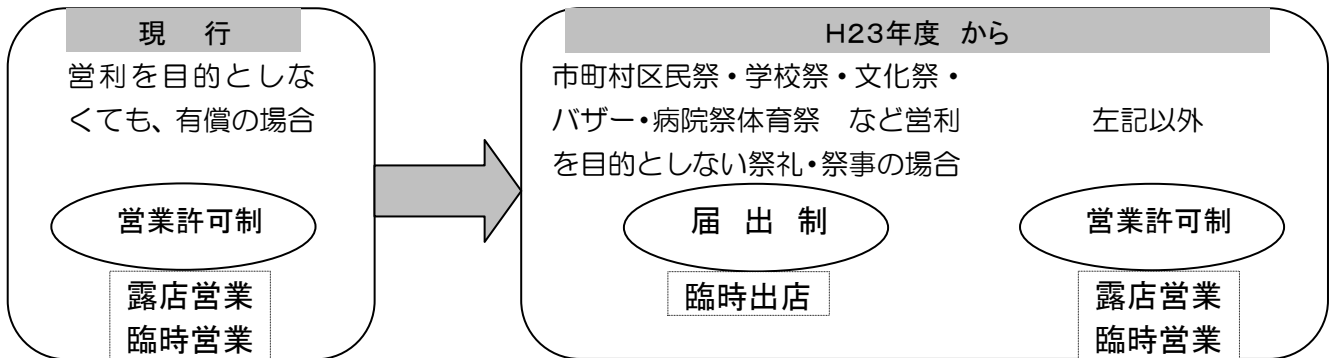


イベントなどで営利を目的とせずに飲食物を提供する方へ

H23年度より、イベントなどで飲食物を提供する際の食品営業許可制度が変わりました。



I 臨時出店とは

主に祭礼・催事において、「営利を目的とせず」定められた飲食物を提供する行為をいいます。実費等の金銭がかかる場合でも、無料で提供する場合も下記に該当する場合は臨時出店です。

- 1 公共的な目的で地域の住民団体や地方公共団体が主催・共催する催事で飲食物を提供する場合
- 2 幼稚園・学校・社会福祉施設等で開催される催事で飲食物を提供し、以下の要件を満たす場合
 - (1) 出店者は催事的主催者又は関係者であること
(保護者やPTA団体の長、公民館長等の周辺住民など)
 - (2) 催事の参加者は、原則として催事の主催者の関係者及び周辺住民等に限られること

II 臨時出店の際の施設設備等

- 1 1品目のみ食品を扱う場合は、露店営業施設基準に準ずる
 - 2 2品目以上食品を扱う場合は、臨時営業施設基準に準ずる
- ※取扱食品は「V 臨時出店の取扱食品」をご覧ください。
※施設の基準は「露店営業及び臨時営業等取扱要領」をご覧ください。

III 臨時出店の際に必要な衛生事項（抜粋）

- 1 調理従事者の検便の実施、健康状態の把握
- 2 使用水は飲用適の水を使用する（水道水以外は水質検査で飲用に適するか確認してください）
- 3 原材料等食品の衛生的な保管（冷凍・冷蔵品の温度帯を守る、区分け保管をするなど）
- 4 営業時に出了たゴミを適切に処理する

IV 臨時出店に必要な手続き

出店前に、臨時出店届出書を記入し、保健所窓口へ提出をしてください。
届出書済み証（届出書のコピー）をその場でお渡しします。大切に保管してください。

内
容

- 催事等の名称、主催者名、目的
- 出店場所の配置図及び平面図とその地図、出店期間、
- 提供する品目名、調理方法
- 食品衛生に関する責任者の連絡先、調理従事者数と検便の有無



V 臨時出店の取扱食品

臨時出店で提供できる食品は、「露店営業及び臨時営業等取扱要領」の飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業に準ずるもので、下記の表のとおりです。

これら取扱食品については、煮る、焼く、揚げる等、加熱するものについて、中心部まで十分に加熱し提供する必要があります。

臨時出店で提供できる範囲(露店営業及び臨時営業等取扱要領抜粋)

業種	臨時営業の基準に準ずる場合	露店営業の基準に準ずる場合	
飲食店営業	その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの、飲料など	煮物	おでん、豚汁、煮込み等、煮て販売するもの
		焼き物	焼きとり、牛串、豚串、いか焼き、焼き魚、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きソーセージ類、五平餅と焼きおにぎり（許可施設においてあらかじめ成型されたものをその場で焼いて販売する場合に限る）等焼いて販売するもの
		揚げ物	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ等、あらかじめ揚げる状態に加工されたものを揚げて販売するもの
		蒸し物	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまいなど蒸して販売するもの
		酒類	酒類（コップなどで小分け販売するもの）
		その他	ハンバーガー又はドッグ類 など
喫茶店営業	かき氷、ところてん、飲料（酒類を除く）、アイスクリーム類（その場でコーン等に盛りつけ販売するものに限る）	かき氷、ところてん、飲料（フロート類及び酒類を除く）、アイスクリーム類（いわゆるソフトアイスやその場でコーン等に盛りつけ販売するものなど）	
菓子製造業	その場で加熱調理し直ちに客に提供する菓子類	焼菓子	焼き団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼き、回転焼等、焼いて提供するもの
		揚げ菓子	ドーナッツ類、揚げまんじゅう等、揚げて販売するもの
		飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼等
		その他	果実チョコ（果実にチョコをからめたもの）、ポップコーン（キャラメル等をからめたもの）

