

< 食品販売等の臨時出店を主催される方へ >

～西条保健所生活衛生課～

地域の祭りやイベントなどにおいて、食品による事故が多発しています。食品を調理し、臨時に販売する場合、主催者の自己責任において運営されていることを十分自覚し、食品による事故防止のため、次のことに注意してください。

1 臨時出店とは

食品衛生法施行令第35条及び第35条の2に規定する営業(別紙参考)に類似する行為であって、食品の販売そのもの、または、食品の宣伝等を直接の目的としない事業、またはイベント等に付随して、特設店舗を設けて、短期間、食品の販売または無料提供を行う場合が、この「臨時出店」に該当します。ただし、反復性がある場合や、期間限定のバザー等に該当しない場合には、営業許可が必要になります。

※注意が必要です!

- ◆短期間であっても、食品営業許可を受けた者が、営業許可を受けた施設以外で特設店舗を設けて、その社会的地位に基づいて食品の販売そのものまたは食品の宣伝等を直接の目的として事業を行なう場合は、「臨時営業」に該当するため、営業許可が必要です。
- ◆イベント自体に反復性がなくても、例えば、自宅で作った菓子やパンなどを複数のイベントで販売する行為は、菓子製造業に該当するため、製造者・製造場所に営業許可が必要です。

2 臨時出店で取扱いできない食品

食品の安全性を確保できる十分な衛生管理措置が講じられていない食品は、原則臨時出店では取扱いできません。

- ① 刺身、にぎり寿司、かつおたたきなどの生もの
- ② 冷やしそうめん、冷麺、冷製パスタ、サンドイッチ、パフェなど、客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為
- ③ 鮮魚類の処理(内臓抜き、頭落とし、三枚おろしなど)
- ④ 枝肉の解体、食肉の細切
- ⑤ 調理加工する食品の一次処理・一次加工・下処理(野菜の土落とし、肉を切るなど)
- ⑥ 他所で調理・加工・製造された食品であって容器包装に入れられていないものの販売など
- ⑦ その他、食品衛生上、臨時食品販売の施設で行うことが適当でないと思われる行為

3 調理・加工施設

- 屋外の調理加工施設はテントやプレハブなどの丈夫な素材で作り、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分も、これらの材料により区画し、覆ってください。また、床面は、コンクリートなどの舗装、または、すのこや床板などで、土やほこりなどが飛散しない構造にしてください。
- 臨時出店の施設で販売のみを行う食品を製造する場合は、営業許可を受けた者が営業許可を受けた施設で製造してください。
- 下処理などの一次処理・一次加工は、テントなどの臨時的施設は避け、公民館などの恒久的施設で行ってください。このとき、原則として集団給食施設を使用しないでください。

4 設備・備品

- 冷蔵が必要な食品などを保管するときは、十分な容量の冷蔵設備(清潔なクーラーボックスなどに氷を入れても可)を設置してください。
- 食器・包装容器は、原則として使い捨てのものを使用してください。(洗いながら使用する場合は、給排水設備を設置してください。)
- 必要に応じて、調理・加工器具を洗浄できる設備を備えてください。

5 給水

- 下処理も含め、水道水(市の上水道、簡易水道)を使用してください。やむをえず水道水以外の水(井戸水、うちぬきなど)を使用する場合は、水質検査により安全を確認した水を使用してください。また、給水は、蛇口から流水式で使用できるようにしてください。

6 手洗い

- イベント会場内の使用に便利な場所に、適当な数の流水式手洗い設備を設け、液体せっけん、手指消毒スプレー及びペーパータオルを設置してください。（客用）
- 各出店施設にも、これと同様の設備を設置してください。（これらが困難な場合は、手指の消毒スプレーでも可）
- 食品取扱者は、調理前やトイレ利用後、食品以外のものに触った後など、必ず手洗いを実施してください。（食品取扱者＝調理や販売の時などに直接食品にさわる人）

7 服装

- 食品取扱者は、清潔な服装で作業し、帽子や三角巾など髪を覆うものを着用してください。また、使い捨て手袋やマスクを使用し、必要に応じて交換してください。

8 健康管理

- 主催者は、食品取扱者が食中毒菌など消化器系感染症の病原菌を保菌していないことを確認するため、必要に応じて検便を実施してください。
- 当日、食品取扱者本人やその同居人が下痢や発熱など体調不良の場合、手指に傷や手荒れがある場合は、直接食品に触れる作業は避けてください。

9 表示

- あらかじめ別の場所で調理加工して容器に入れた食品を販売する場合は、必ず法定の表示を貼付してください。

10 食品の取扱い

- 前日調理などの作り置きをしないでください。（おでんの仕込み、カレーなど）
- 食品は中心部まで十分に加熱してください。また、できるだけ早く食べるようにしてください。
- 可能なら、検食を保存してください。（食品ごとに50gずつ、清潔なナイロン袋などに入れて密封し、-20℃以下で2週間以上保管）

11 廃棄物

- 食品の調理加工くず、食べ残し、使用済み食器や容器包装などのごみは、分別し処理場へ搬入するなど適正に処理してください。また、汚水は、周囲にまき散らさないでください。

12 臨時出店の報告

- 主催者は、取り扱う食品を取りまとめ（取り扱う食品は、すべて記載してください）、余裕をもって、別紙様式または電子申請により、西条保健所 生活衛生課まで報告をお願いします。
 - イベント等の広告ちらしや企画書などがあれば、添付をお願いします。
- ※ 愛媛県庁公式ホームページより様式のダウンロードまたは電子申請ができます。
<http://www.pref.ehime.jp/>

◇次のような場合は、担当部署にご相談ください。（届出等が必要な場合があります。）

- *調理用火気器具を使用する場合 _____ 住所地を管轄する消防署
- *道路上で出店する場合 _____ 住所地を管轄する警察署
- *酒類を提供する場合 _____ 住所地を管轄する税務署
- *温泉水を使用する場合 _____ 西条保健所 企画課 医療対策係
- *食品表示を行う場合 _____ 東予地方局 産業経済部 産業振興課など

<提出先・問合せ先> 西条保健所 生活衛生課 食品監視グループ

〒792-8516 西条市喜多川 796-1

TEL：0897-56-1300（代） FAX：0897-56-6713

http://www.pref.ehime.jp/tou50124/saihoken/eisei_shoku/index.html

【参考】許可の必要な営業

営業種類	内容
飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業
調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
食肉販売業	鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)を販売する営業。(食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するものを除く。)
魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。)を販売する営業。(魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態販売する営業及び魚介類競り売り営業を除く。)
魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札、相対による取引で販売する営業
集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業
乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造(小分けを含む。)をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品(飲料に限る。)若しくは清涼飲料水の製造をする営業
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、これを厚生労働省令で定める成分規格の牛乳に処理する営業
食肉処理業	食鳥処理に関する法律に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法に規定する獣畜以外の獣畜をと殺し、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切する営業
食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業(ばれいしょの発芽防止加工)
菓子製造業	菓子(パン製造を含む)又はあん類を製造する営業
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム・アイスシャーベットなどを製造する営業
乳製品製造業	バター・チーズ・発酵乳など乳を主原料とする食品又は、乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分3.0%未満を製造する営業。小分け(固形物の小分けを除く。)を含む。
清涼飲料水製造業	ジュースなどの清涼飲料水を製造する営業
食肉製品製造業	食肉製品(ハム・ソーセージ・ベーコンなど)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業
氷雪製造業	氷を製造する営業
液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む)をする営業
食用油脂製造業	サラダ油・天ぷら油・マーガリン・ショートニングなどを製造する営業
みそ又はしょうゆ製造業	みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業
酒類製造業	酒類を製造する営業(小分けを含む)。
豆腐製造業	豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業
納豆製造業	納豆を製造する営業
麺類製造業	生麺・乾麺・そば・マカロニなどを製造する営業
そうざい製造業	煮物・焼物・揚物・蒸し物・酢の物・あえ物又はこれらの食品と主食を組み合わせた食品を製造する営業
複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業に係る食品を製造する営業(HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る)。
冷凍食品製造業	そうざいの冷凍品(規格基準が定められた冷凍品に限る)の製造を行う営業
複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業に係る食品(冷凍品に限る)を製造する営業(HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る)。
漬物製造業	漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
密封包装食品製造業	密封包装食品(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。)であって常温で保存が可能なものを製造する営業
食品の小分け業	専ら菓子製造業、乳製品製造業(固形物に限る)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業及び漬物製造業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業
添加物製造業	法律により規格が定められた添加物を製造する営業(小分けを含む)

(食品衛生法施行令第35条より)