

催し物主催者の方へ

臨時出店届について

《臨時出店届の目的》

臨時的に催され不特定多数の者が参加する催し物において、食品を提供する場合には、食中毒事故防止のため事前に臨時出店届（様式1）を保健所へ提出し、食品衛生に関して指導を受けてください。

《臨時出店の範囲》

- ① 催し物とは、一定の公共的目的をもって開催されるもの。
例 縣市主催の行事、学園祭、自治会主催の住民祭、運動会など。
- ② 臨時的とは、出店日数が1年に1回程度、概ね3日以内であること。

①の例の催し物でも、食品の提供が百貨店、スーパーマーケット、商店街の売り出し、屋号や店名を掲げた出店、いわゆるマルシェ等大規模に食品を取り扱い、社会通念上明らかに業といえる食品の提供行為は含まれず、飲食店営業の許可等が必要となります。

《届出の手続き》

- ① 事前相談
取扱い食品、施設要件、管理運営等について事前に相談してください。
- ② 届出に必要な書類
臨時出店届（様式1）、臨時出店取扱品目表（様式2）、模擬店等の設営配置図（様式3）を提出してください。
- ③ 臨時出店届出済票交付
臨時出店届出済票（様式4）をお渡します。
出店日には臨時出店届出済票を携帯してください。

《出店にあたっての注意事項》

- ① 提供食品
原則として、加熱調理され提供される食品としてください。
加熱調理食品以外であっても、加熱工程等により殺菌された市販流通品等であって、喫食までの間に細菌汚染するおそれのないかたちで提供される食品としてください。
別表「主な取扱い食品と注意事項」を参考にしてください。

② 施設要件

次のとおり設備をととのえる必要があります。

構造	施設は衛生的な場所に設置し、調理を行う場所は塵埃等の落下侵入を防止するためテントなどの屋根を設けること。 また採光・照明の良好な設備とすること。
手洗い設備	流水式の手洗い設備および手指の消毒設備を設けること。
給排水設備	近く(概ね 30m 以内)に水道水を直接供給できる水栓があること。無い場合は、水道水を衛生的に保管できる容器(フタ・水栓付き)と受水用バケツ、排水用貯水設備(フタ付き)を備えること。
洗浄設備	必要に応じ器具等を洗浄できる設備を備えること。
冷蔵設備	食品の保存条件等により必要な冷蔵設備を備えること。
食器類	食器類は使い捨てのものを使用すること。
格納設備	食品・調理器具等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
廃棄物用設備	フタ付きのゴミ入れを備えること。

③管理運営

1. 食品衛生に関する総括責任者には、保健所からの連絡窓口になっていただき、次の役割をお願いすることとなります。
 - ア)食品取扱者(従事者)に対し、保健所の指導に基づく取り扱いを遵守させること。
 - イ)食品取扱者(従事者)について、検便を受けさせる等により事前に健康状態を確認すること。
 - ウ)食品を取り扱ううえでの責任を明確にするため、各食品取扱責任者とその連絡先について正確に把握すること。
2. 催し物主催者等は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておいてください。
3. 調理の従事者について
約 3 週間前に遡り下痢・嘔吐等の症状があった人、当日体調の良くない人・手指に傷のある人、また家族に下痢・嘔吐等の症状がある人は調理に従事しないでください。
調理をする人はつめを短く切り、清潔な衣類を着用してください。そして調理の前・トイレの後・食品の下処理等の後など、その都度手洗い消毒をしっかりと行ってください。
4. 食品の取り扱いについて
 - ア)法で定められた表示基準が守られた食品を仕入れること。

- イ)食品の原材料は食品表示に従い保存し、常温以外で保存する必要がある食品は冷蔵庫・冷凍庫・クーラーボックス等により適切な温度で保存するとともに、適切な温度であることを温度計で確認すること。また、市販品の販売も、その食品に表示された保存温度に応じた保存ができるようにすること。
- ウ)食品に直接触れる器具は、予め洗浄・消毒・乾燥しておくこと。調理中も随時洗浄し、清潔な使い捨てタオル等で水分を除いた後、調理器具に使用可能なアルコールスプレー等による消毒を行うこと。
- エ)加熱調理は、食品の中心部まで火が通るように十分に加熱(温度・時間に留意)すること。また、加熱後にはさむ、和える等の調理行為は行わないこと。
- オ)一旦加熱した食品は、素手や食材を扱った器具類で触れないようにすること。器具類を使用する場合は用途に応じて使い分け、専用化すること。
- カ)トッピング類はできるだけさけ、もし行う場合は、殺菌又は細菌増殖防止措置が明らかな市販流通品であって、常温保存可能な食品のみ使用し、器具等を介さず、上から直接かける方法により行うこと。
- キ)提供する食品への虫・ホコリ等の混入を防止できる措置を講じること。
- ク)客に持ち帰りをさせず、その場ですぐに喫食するように注意喚起をすること。

5. 検便について

調理される方は、食中毒を防ぐために検便（検査項目に腸管出血性大腸菌を含める）をお願いします。

検便の受付は保健所でも行っています。受付日等については、事前にお問い合わせください。

なお、出店当日までに検査結果を把握しておいてください。

お問い合わせ・届出先 西宮市保健所 生活衛生課 電話 0798-26-3668
