

# お祭りやイベントで食品の提供を考えている方へ

地域の催事や学園祭等の行事で不特定多数の人に食品の提供を行う際には、「食品の臨時出店届出書」の提出をお願いします。

## 1 臨時出店の対象となる行事について

下記をご参照の上、お考えの行事が対象となるかについては、保健所へご確認ください。

- ・ 神社や教会等宗教法人が主催する祭礼行事
  - ・ 下関市や県等が主催、共催、後援する祭典行事
  - ・ 自治会や学校、病院、社会福祉事業関係団体が主催する祭典行事 ほか
- ※食品事業者が主体となって行う、食品の提供が主目的であるイベントは対象外であり、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

## 2 届出の流れ

保健所に事前相談 ⇒ 届出書類（様式2の個票は2部ずつ）提出 ⇒ 行事当日、様式3（臨時出店届出済証）を見やすい場所に掲示

## 3 提供できる食品の種類

臨時出店で提供可能な食品はその場で喫食するもので、簡易な調理で提供できる品目に限られます。以下に例を挙げています。

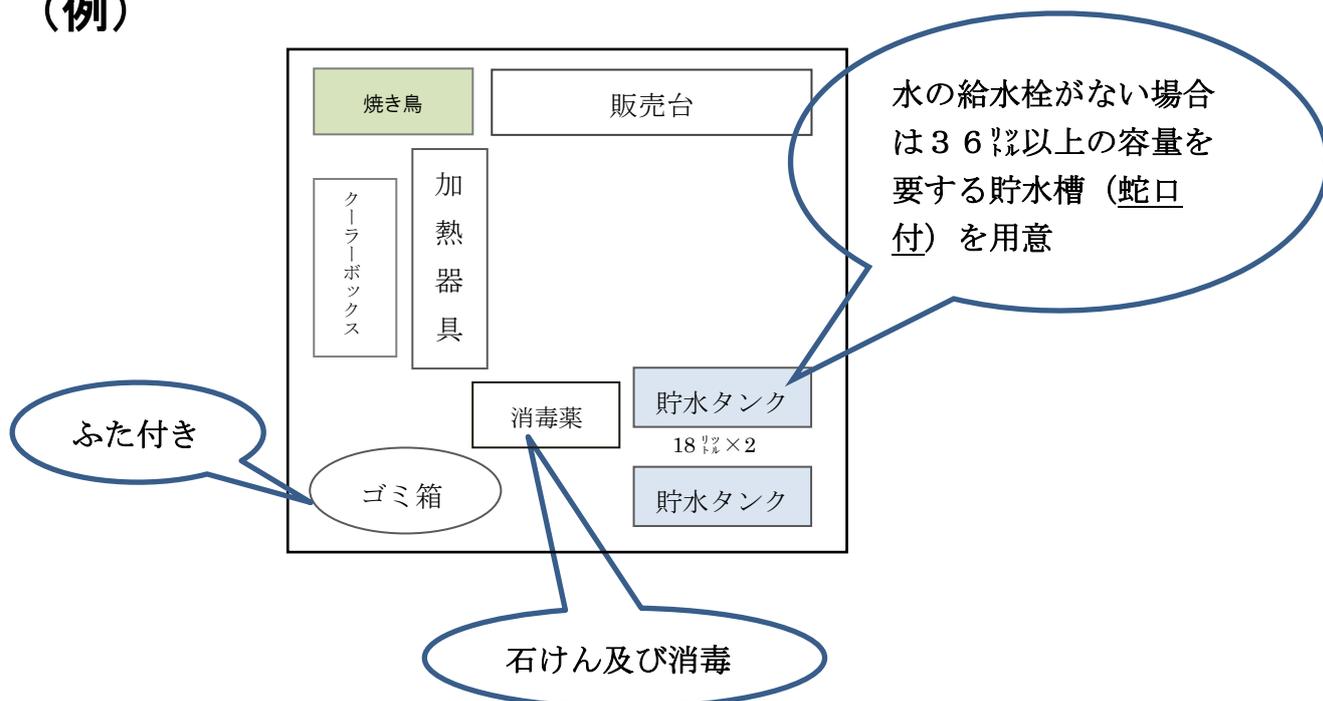
ご飯類	炊き込みご飯、カレーライス
めん類	うどん、焼きそば
焼き物類	たこ焼き、焼き鳥、お好み焼き、フランクフルト、焼きイカ
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト
鍋物類	フグ鍋、おでん
飲料類	清涼飲料水、ビール、かき氷
菓子類	回転焼、クレープ、ワッフル、揚げドーナツ、温ぜんざい
その他	白餅、ソフトクリーム（無菌的に包装されたミックスを使用）

※食べる直前に加熱しないもの（おにぎり、サンドイッチほか）や、簡易な調理にあたらぬもの、食中毒の危険性が高いもの等は調理できません。

## 4 設備について

- 不潔な場所及び汚染水等により汚染される恐れのある場所に設置しない。
- 調理・製造・販売するのに十分な広さとし、屋根及び一定の区画等を設け、必要に応じて防塵設備を設けること。
- 採光・照明は、作業に支障のない十分な明るさとする。
- 原材料及び製品並びに器具等及び容器類を衛生的に収納できる保管設備を設けること。
- 器具等及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、必要な数及び大きさのものを備えること。
- 冷凍食品や冷蔵食品の使用にあたっては、適正な保管設備を設けること。
- 作業台は、すき間のない清掃しやすい構造とする。
- 器具・容器等を洗浄殺菌できる設備を設けること。ただし、使い捨て器具・容器を使用する場合にあっては、これを省略することができる。
- 使用に便利な場所に流水式の手洗い設備を設け、石けん及び消毒薬を備えること。
- 上水道又は飲用に適する水を十分に供給できる設備を設けること。  
貯水タンクを使用する場合は、36L以上の容量を有する貯水槽を使用するものとし、かつ、容器の規格基準に適合する材質であること。また、蛇口をつけること。
- 汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

### (例)



## 5 注意事項

- 食品の調理は、当日、届出場所でのみ行い、前日調理や家庭での調理を行わないこと。
- 購入者に、開催会場内において喫食するよう伝えること。
- 1店舗での提供品目が多岐にわたらないようにすること。
- 原材料の使用は当日に限ること。また、適切な温度で保管管理すること。
- 生のまま提供する食品は取り扱いわないこと。屋外での食肉や魚介類、生で提供する野菜、果物等のカットは行わないこと。
- 機械器具類や食材の扱いは衛生的に行うこと。
- 調理済みの食品を長時間放置しないこと。
- 火は中までしっかり通すこと。
- 体調不良、手に傷がある人は調理に従事しないこと。
- 手洗いはしっかり行うこと。
- 簡易な調理工程にすること。

## 6 届出について

書き方については、記入例をご参照ください。

- 臨時出店を行う団体(グループ)が1つの場合：様式第1号、様式第3号
  - 臨時出店を行う団体(グループ)が複数の場合：様式第2号、様式第3号
- ※様式第2号の個票は2部ずつ提出してください。  
※各団体の届出を行事責任者が取りまとめて提出してください。

※70店舗を超えるような大規模な行事は、事前説明会の開催をお願いします。

### 問合せ先及び提出先

下関保健所 生活衛生課 食品衛生係（下関市役所西棟3階A5窓口）

山口県下関市南部町1-1 電話：083-231-1936