令和７年８月１日から適用

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。

※市販品の販売のみは届け出不要です。

※開催はおおむね月に４日以内です。

１　臨時出店の対象となる行事について

以下にお示しするような、地域の活性化等を目的に、公共性のある諸行事として一時的に開催されるイベント等に付随して行われるものが対象となります。詳細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　提供できる食品について

①調理は、開催日当日、届出場所で作れる簡易な調理工程のもの。
②中心部までしっかり加熱したものを、そのまま提供すること。
③調理した食品は、会場内でなるべく早く食べてもらうこと。
④屋外で食肉や魚介類、生で提供する果物等のカット行為は行わないこと。

（※）一区画（施設）で提供する食品は、食品分類表（別表１）１～１１のうち２種類まで（※飲料を除く）とし、品目数も極力少なくしてください。

【提供不可の食品例】

(1) 調理工程が複雑で汚染リスクが高いもの
ひき肉をこねる（ハンバーグ）、餡を皮に包む（餃子）、発酵工程あり（パン）

(2) 調理工程が複雑ではないが汚染リスクが高いもの
すりおろす、ぬりつける（まぶす）、加熱後に冷やす（そうめん、タピオカ）、生クリームの泡立て、肉の漬け込み、手で触るもの（おにぎり、サンドイッチ）

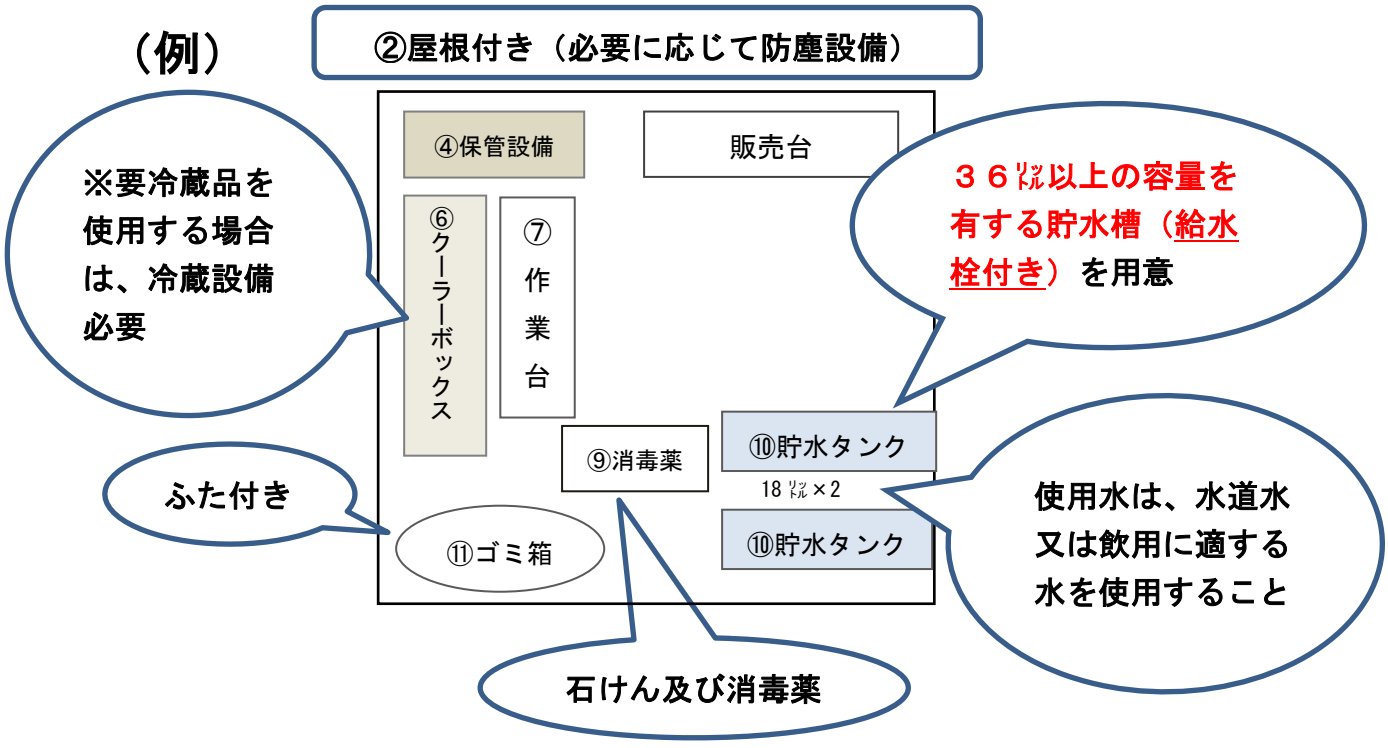
(3) 器具の洗浄等が難しく汚染リスクが高いもの（ミックスジュース・スムージー）

(4) その他の食中毒を起こすリスクが高いもの
ちらし寿司、海鮮丼、カットした生野菜、卵（生、半熟）、生もの全般、浅漬け、和え物、冷やしきゅうり（浅漬け）

３　設備について

①不潔な場所や、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。
②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設け、必要に応じて防塵設備を設けること。
③採光・照明は、作業に支障のない十分な明るさとすること。
④原材料・製品・器具・容器類等を衛生的に収納できる保管設備を設けること。
⑤器具等及び容器類は、食品の種類や取扱量に応じ、必要な数や大きさのものを備えること。
⑥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。
⑦作業台は、すき間のない清掃しやすい構造とすること。
⑧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は必要ない。
⑨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。
⑩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、容器の規格基準に適合する材質で、給水栓付きの３６Ｌ以上の容量を有するものとすること。
⑪汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の蓋つきのゴミ容器を備えること。

（例）



４　食品の取扱い遵守事項について

原材料の取り扱い	①調理開始前に、品質・鮮度・包装状態・異物混入等点検すること。 ②適切な温度かつ相互汚染が生じない方法で衛生的に管理すること。 ③「簡易な調理工程」に該当しない場合は、**市販品（※１）**を使用すること。**（「２　提供できる食品について」参照）** **④屋外で可能な調理行為：加熱用野菜のカットのみ** **⑤屋内（※２）で可能な調理行為：食肉、魚介類、果物、薬味やトッピングのカット、串刺し（原材料及び加熱後）、少し複雑な調理工程のもの（※３）**
野菜 果物	①使用前に十分洗浄すること。 ②果物を**屋外で使用する場合は、そのまま、もしくはカット済みを使用**すること。
食肉 魚介類	①調理する際、しっかり中まで火を通すこと。 ②食肉・魚介類を**屋外で使用する場合は、そのまま、もしくはカット済みを使用すること。**
卵	①殻付き卵は冷蔵保管し、割卵後は速やかに中まで火を通すこと。 **②半熟卵、温泉卵の調理は不可。**
牛乳 ホイップクリーム	①要冷蔵品を使用する場合は、冷蔵庫を使用すること。 **→冷蔵庫がない場合は、常温保存可能品を使用**すること。 （LL 牛乳、常温のスプレーホイップ等）
薬味 （例）	①薬味を**屋外で使用する場合は、カット済みを使用すること。** ②屋内でカット行為可能な薬味 →ネギ、しょうが、にんにく、みょうが、しそ、刻み海苔 **③市販品のみ使用可能な薬味** →すりおろししょうが、すりおろしにんにく、大根おろし、とろろ ④最終加熱後に薬味をつける場合は、少量使用のみ可。
トッピング （例）	①常温保存可な市販品のみ使用可能なトッピング →ジャム、練乳、缶詰フルーツ、あんこ、シロップ ②市販品のみ使用可能なトッピング →錦糸卵、福神漬、紅ショウガ、焼き豚、チーズ、丸天、ちくわ ③屋外で調理行為可能なトッピング →味付け肉、天ぷら、油揚げ、天かす

（※１）市販品：一般的に市場で販売されている食品

（※２）屋内：開催場所と同一敷地内、または近隣の食品取扱設備が整った施設
例）学校の家庭科室、公民館　近隣）徒歩５分圏内　※自宅の台所は×

（※３）少し複雑な調理工程のもの：食品分類表（別表１）【屋内】を確認すること。

５　調理時の衛生管理について

調理時の衛生管理	**①調理（仕込み含む）は、食品分類表（別表１）を遵守し、「簡易な調理工程」に則って行うこと。** ②調理は開催日当日、会場で行うこと。 ③食品は、しっかり中まで火を通すこと。
従業者の衛生管理	①体調不良、手に傷がある人は調理に従事しないこと。 **②手洗いはしっかり行うこと。**

６　飲食店営業許可取得済みの店ができる範囲

注意！食中毒が発生した場合、営業停止処分となります。

〇固定の飲食店営業許可取得済みの営業者ができる範囲

①店の調理場での下処理行為

下処理行為：食肉、魚介類、果物、薬味、トッピングのカット、串刺し（原材料及び加熱後）

②店の調理場で完成品まで調理し、会場で再加熱して販売

例）カレーを完成させ、会場で再加熱し販売

手作りコロッケを揚げ、会場で再加熱し販売

【①②についての注意事項】

- **営業者自身（又は従業者）が会場で調理する場合のみ可**
- **半製品（例：加熱する前の手作り餃子・コロッケ、かき氷のシロップ）を会場に持ってきて、調理することは不可**
- **菓子を、臨時出店で販売は不可**
- **冷麺、サンドイッチ等最終加熱を行わない食品は提供不可**

③調理包装までした状態の弁当を販売（適正な表示をしてください）

※温度管理が必要な食品は、必ず冷蔵ショーケースを設置してください。

〇下関市の自動車の飲食店営業許可取得済みの営業者ができる範囲

①許可取得時に申請した提供品目のみ提供可

（キッチンカーで会場に乗り入れ調理販売）

許可した品目以外の提供及び下処理行為はできません

７　届出について

保健所に事前相談　⇨　届出書類提出（行事開催のおおむね１０日前）

※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。

※書き方については、記入例をご参照ください。

※届出済みの証明が必要な方は、様式１を２部提出してください。

※７０店舗を超える大規模行事は、事前説明会の開催をお願いします。

●臨時出店を行う出店者が１店舗の場合

①食品の臨時出店届出書（様式１）
②出店者及び提供品目等に関する内容（別紙１）
③提供品目の原材料及び調理方法（任意様式）（注１）

●臨時出店を行う出店者が複数の場合

①食品の臨時出店届出書（様式１）
②出店者及び提供品目等に関する内容（別紙１）← 出店者全員分
③現場責任者氏名及び提供品目（別紙２）
④会場配置図　（任意様式）
⑤提供品目の原材料及び調理方法（任意様式）（注１）

（注１）食品分類表（別表１）１１「その他食品：上記以外の食品」を提供する場合は、提出してください。

【問合せ先及び提出先】

下関保健所 生活衛生課 食品衛生係（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

e-mail:hkseikat@city.shimonoseki.yamaguchi.jp