

# 食品販売等臨時出店主催者の方へ

## 1 臨時出店とは

食品衛生法により許可が必要な営業に類似する行為ですが、反復性が低く又は開設期間が短期間であるもの(目安として、1ヶ月に3回以下、連続3日以内)をいいます。

具体的には、食品の販売そのもの又は食品の宣伝等を直接の目的としない事業、又はイベント等に付随して、特設店舗を設けて、短期間、食品の販売や無料提供を行う場合が該当します。

例えば・・・

- ①地方公共団体、公的団体等が主催する催事に伴うもの  
町産業まつり、市文化祭、完成記念フェスティバルなど
- ②町内会、学校、企業厚生部門等の主催する行事に伴うもの  
町内会納涼祭、商店街土曜夜市、中学文化祭、会社運動会など
- ③農協等が、主としてその構成員を対象に行う催事に伴うもの  
農協農業まつり、生協創業祭など
- ④商店等が、自己の業務の振興、宣伝等の目的で、本来業務とは無関係な食品を景品として提供する場合
- ⑤露天商による食品営業行為

## 2 臨時出店の報告

事業又はイベントの主催者等、臨時出店を行おうとする方は、様式により保健所へ報告してください。

なお、この報告はFAXまたは、愛媛県庁公式ホームページより「愛媛県簡易申請システム」を使用しても出来ます。

〇〇フェスティバル

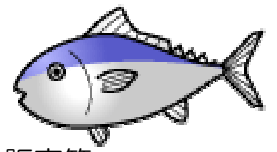


重要!

## 3 臨時出店における行為の制限

臨時出店では、次のような行為を行うことは制限されています。(原則禁止)

- (1) 刺身、にぎり寿司、中華冷麺、冷しうどん等客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為
- (2) 鮮魚類の処理(内臓抜き、頭落とし、三枚おろし等)、  
ただし、内臓処理済みのマグロ類の解体はこの限りではありません。
- (3) 枝肉の解体、食肉の細切
- (4) 調理・加工する食品の一次処理・加工
- (5) 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等



## 4 調理・加工施設

- (1) 屋外の施設は、テント、プレハブ等で、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分が、区画されるようにしてください。
- (2) 屋外の施設の床面は、コンクリート等で舗装されている場合以外は、すのこ、床板等を備え、土、ほこり等が飛散しない構造としてください。
- (3) 臨時出店の施設で販売のみを行う食品を催事等が行われる場所以外の場所であらかじめ調理・加工する場合には、食品衛生法による営業許可を受けた施設としてください。  
※催事等の趣旨からこれにより難しい場合にも、臨時的施設は避け、公民館、家庭の調理場等恒久的施設で行うようにしてください。



## 5 設備・備品

- (1) 冷蔵が必要な一次加工した原材料及び食品等を保管・陳列するための十分な容量の冷蔵施設を設置しましょう。
- (2) 食器及び容器包装等は、使い捨てのものを使用しましょう。ただし、食器等の清潔な洗浄が可能な場合はこの限りではありません。
- (3) 必要に応じて調理・加工器具を洗浄できる設備を備えるようにしてください。



## 6 給水

- (1) 使用水は、水道水とします。  
やむを得ず水道水以外の水を使用する場合は、水質検査等により安全を確認したものを使用しなければなりません。
- (2) 給水は蛇口を装備し、流水式とします。



## 7 手洗い

- (1) 催事会場内の使用に便利な場所に、適当な数の食品取扱者の使用する流水式手洗い設備を設け、せっけん、消毒液及び使い捨てペーパータオル等を設置しましょう。
- (2) 各施設にも(1)と同様の流水式手洗い設備を設置しましょう。これが困難な場合には、手指の消毒スプレー、消毒槽等を設置してください。



## 8 服装等

- (1) 食品取扱者は清潔な服装とし、帽子（髪おおい等）を着用しましょう。
- (2) 食品に直接接触する作業に従事する人は、使い捨て手袋やマスクを着用し、必要に応じて交換しましょう。

## 9 検便

主催者等は、食品取扱者が食中毒菌等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するなどして、**食品取扱者の健康を確認**し、下痢などの体調不良者は従事しないようにしてください。

- 食品(原材料)の保管は、適温で管理する。
- 前日調理をしない。
- 調理担当者の健康チェック(手指も含む)
- 調理は、衛生的な施設で、衛生的な服装(白衣、マスク、手袋)で。
- 調理前、適宜、正しい手洗いを行う。
- 加熱調理は確実に！

## 10 表示

食品衛生法の許可を受けた施設以外の施設で調理・加工した食品を販売する場合には、調理・加工した施設において食品表示基準の規定に準じた表示をしなければなりません。

## 11 廃棄物

食品の調理加工くず、食べ残し、使用済み容器包装等の廃棄物は、食品の取扱い量に応じた廃棄物容器を設置して収納し、適正に処理しましょう。



【問合せ先】 愛媛県八幡浜保健所 生活衛生課 食品監視グループ  
TEL 0894-22-4111(内線 318・319)  
FAX 0894-22-0631