

## 様式1

### 臨時出店届を提出される方へ

#### 《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（別紙様式2）を保健所へ提出し、食品衛生に関して指導を受けて下さい。

#### 《臨時出店者の範囲》

- 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 運動会、バザー等の住民祭、学園祭、農業漁業祭、商工祭等の産業祭など。
- 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の例の催事でも、食品の提供が百貨店、スーパーマーケットの売り出し、青空市、朝市等大規模に食品を取扱い、社会通念上明らかに業といえる食品販売行為は含まれず、飲食店営業等の許可が必要となります。

#### 《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下さい。
- ② 届出に必要な書類  
臨時出店届、臨時出店取扱品目表（別紙様式3）、模擬店等の設営配置図（別紙様式4）を提出下さい。
- ③ 臨時出店届出済票交付  
臨時出店届出済票（別紙様式5）をお渡します。  
出店日には臨時出店届出済票を携帯して下さい。

#### 《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。  
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食品であって、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。  
別紙「主な取扱い食品と注意事項」を参考にして下さい。

## 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、水道水を容れる容器(フタ・水栓付き)と汚水用バケツを備えること。
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)個々の出店者に対し、保健所の指導に基づく取扱いを遵守させること。
  - イ)各出店で調理の従事者全員について、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)食品を取り扱う上での責任を明確にするため、各出店の食品提供責任者とその連絡先について正確に把握すること。
2. 行事の主催者および出店者は、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こと。  
調理をする人はつめを短く切り、清潔な衣類を着用すること。そして調理にかかる前・トイレの後・食品の下処理等で手が汚れた時など、その都度手洗い消毒をしっかりと行うこと。

#### 4. 食品の取扱いについて

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管すること。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管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、清潔なふきん等で水分を除いた後、アルコールスプレーによる消毒をおこなうこと。

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。又加熱後にはさむ、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。

カ)食品の販売は、最終加熱から2時間以内とすること。

キ)トッピング類はできるだけさけ、もし行なう場合は、缶詰等の殺菌または細菌増殖防止措置が明らかな物のみ使用すること。

ク)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。

ケ)客に持ち帰りをさせず、その場で喫食するように注意喚起をすること。

#### 5. 検便検査について

食品を調理される方は、食中毒を防ぐために検便をお願いします。

検便の受付は保健所でも行っておりますが、事前予約が必要です。

衛生検査チーム(保健所3F)にて月～水曜日の9～15時で受付し、結果は月曜受付分は木曜13時以降、火・水曜受付分は金曜13時以降に受渡しになります。

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 食品衛生課 衛生指導チーム 電話 0798-26-3668

(別紙)

主な取扱い食品と注意事項

区分	食品例	注意事項・条件等
市販品の販売	弁当・おにぎり	仕入先をよく確認し、十分な製造能力のある施設から仕入れる
		直射日光を避け、風通しのよい場所で保存(20℃以下での保存が望ましい)
		仕入先に喫食時間帯に配慮した配送を求め、販売時間の短縮に努める
	アイスクリーム	-18℃以下で冷凍保管する
菓子類、ビン・かんづめ食品	包装を開封することなく、直射日光を避けて保管する。ペットボトル等を氷水につける場合は水道水を使用する	
市販品の販売 (小分け)	ジュース・ビール	自家製造品は厳禁
		防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱う。また小分けのジュースに氷を入れる場合は市販の氷を使用する
	ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること	
アイスクリーム	ディッシャーの専用の洗浄設備を設置し、販売のつど洗浄・消毒する	
直前加熱品目	焼きそば・焼肉・フランクフルト	肉・麺は冷蔵保管し、十分加熱する。菜箸やトンゴは専用の物を使用する
	たこ焼き・お好み焼き	タコ・卵・肉等は冷蔵保管し、最終加熱をしっかりとる
		とき粉はフタ付き容器に保管し、一度に多量に作らない
		卵を触った手はその都度洗浄消毒すること
	おでん・ぜんざい・カレー	前日の加熱調理は厳禁
		大鍋で煮炊きする場合はよくかき混ぜる。十分に加熱する。
ラーメン・うどん・そば	ダシは当日に調理・調整を行い、麺は冷蔵保管し、十分に火をとおす	
	ねぎ・チャーシュー・かまぼこ等はフタ付き容器に	

		保管し、温度管理をする
加熱工程が直前ではない品目	焼き菓子(クッキー・カップケーキ)	事前調理できる厨房・設備において調理を行い、清潔な場所で放冷後、洗浄消毒済みのフタ付き容器等に保管
	綿菓子・ポップコーン・たこせん	防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱う
		手袋等を着用し、素手で触らない
米飯類	カレーライス等に使うご飯は、できる限りレトルトまたは無菌包装米飯を使用する	
	炊飯する場合は、飲食店営業許可の取得施設か同等の施設基準を満たす施設での調理に限る。また炊飯後2時間以内に提供する	
加熱調理工程のない品目	かき氷	防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱い、氷は市販の飲用水を使用する
		手袋等を着用し、素手で触らない

(注 1)屋根および三方テント囲いされた施設

- ※ 各ご家庭での調理は危険を伴いますので絶対に避けてください。
- ※ 調理はできるだけ避け、市販品を利用するようにしましょう。
- ※ 酢の物・サラダ・握り寿司・生クリーム、タピオカ等の安全性が確保しにくい食品については取扱いできません。
- ※ もちつきは食中毒事故が多いためできるだけ避けてください。行う場合は、ついたもちはぜんざいに入れる、焼く等加熱して食べてください。直接食品に触れる場合は、できる限り手袋を着用してください。
- ※ 調理を行う場合は、なるべく下処理済の原材料を用い、加熱等の簡易な調理にとどめるようにしましょう。