

行事における食品の取扱いに関する指導指針（案）

1 目的

この指針は、行事において一時的に施設を設け、不特定多数の者に食品を販売又は調理提供（以下、「販売等」という。）する行為に係る食品の安全を確保することを目的とし、公衆衛生の観点から必要な指導の方針を示すとともに、食中毒等の健康危機事案発生時に備えて、行事における食品の取扱い状況等を把握するために必要な届出様式を示す。

2 定義

(1) 行事

本指針の対象となる行事とは、不特定多数の者に食品を販売等する行為が伴うものであり、以下に例を示す。

ア 神社・仏閣の縁日、祭礼

イ 公共団体が主催するもの

市民祭り、マラソン大会、音楽祭等

ウ 学校、幼稚園等が主催するもの

学園祭、バザー、運動会等

エ 企業が主催するもの

企業が地域に貢献するために行う産業祭り等

オ 各種団体（福祉団体、J A、漁業協同組合、観光協会、商工会議所等）が主催するもの

各種団体が地域に貢献するために行う福祉祭、産業祭等

カ 地域住民が組織する団体（町内会・自治会・子供会等）が主催するもの

盆踊り大会、運動会等

(2) 主催者

行事を主催する者をいう。

(3) 出店者

行事において、食品の販売等を行う者をいう。

(4) 食品取扱責任者

出店に当たり、調理従事者の健康チェックや食品の衛生的な取扱いなどの衛生管理全般を取り仕切る者をいう。

なお、調理師や食品衛生責任者等の食品衛生に関する知識を必要とする資格を有することが望ましい。

(5) 営業許可

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定による営業許可。

(6) 営業届

法第57条第1項の規定による営業届。

3 届出等

(1) 主催者が行事の出店者全体の把握、会場、施設設備等に総括的責任を有していることから、保健所は、原則として主催者に「行事開催届」（様式第1号）及び「出店者一覧表」（様式第2号）の提出を求めること。

また、主催者に対し、出店者が販売する食品について、その製造に営業許可を要する場合、製造者が営業許可を有しているか確認するよう指導すること。

なお、主催者に対しては、保健所からの指導事項について出店者に周知徹底するよう指導すること。

- (2) 行事では、屋外においてテント等の簡易な施設設備で販売等が行われることが多く、提供される食品も様々であることから、事前に取り扱う食品や衛生的措置を確認し、必要な指導を行うため、開催日のおおむね14日前までに「行事開催届」の提出を求めること。
- (3) 営業に該当する出店者には、営業許可を取得させる又は営業届を提出させること。
- なお、本指針においての営業とは、行事において「業として」屋台、露店又は臨時施設等を設け食品の販売等を行う行為であり、この場合の「業として」とは、この行為を反復継続して行い、事業として認識される規模、形態をなすものであるが、個々の具体的なケースについては、社会通念によって判断されるものである。
- 例として、以下のすべてを満たす場合は、営業許可の対象施設とみなさなくてよい。
- ア 他の行事も含め年間に複数回出店せず、連続しておおむね5日以内の出店である。
- イ 出店目的が営利目的ではない。
- (4) 千葉県内で営業可能な屋台、露店又は臨時施設等での飲食店営業又は自動車を利用して行う営業の許可を有し、当該営業を行う出店者については、「出店者一覧表」に加え、当該営業許可証の写しの提出を求めること。
- (5) 当該行事で取り扱った食品に起因した健康危機事案が発生した疑いがある時は、直ちに保健所に通報するよう指導すること。
- (6) 健康危機事案の発生に備えて、当該行事における出店状況を把握しておく必要があるため、「行事開催届」の提出を受けた保健所は、指導内容等を記載の上、受理すること。
- なお、受理する際には、受理する目的（行事の開催や出店を保健所が許可したということではなく、食中毒の発生や違反食品の販売等の健康危機事案発生時に備えて出店状況を把握しておくために受理した旨）を説明すること。

4 出店者への指導事項

出店者については、健康危機事案の発生を防ぐため、以下の事項を指導すること。ただし、営業に該当する出店者については、法に基づく指導を優先すること。

- (1) 取扱い食品の制限について
- ア 出店場所において調理ができる食品は、「屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱」に準拠する。
- イ 法第13条第1項の規定により定められた規格若しくは基準が定められた食品を販売する場合は、その規格若しくは基準に適合するものを販売すること。
- (2) 衛生管理
- 法第51条第1項第1号に掲げる事項に関する基準に準拠する。なお、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）別表第17第1号の規定については、食品取扱責任者を選任することで、差し支えない。
- (3) 施設設備
- 取扱品目や出店場所周辺の設備の状況等を考慮した上で、別表を参考として指導すること。

附 則

- 1 この指針は、平成30年3月19日から施行する。

附 則

(施行期日)

- 1 この指針は、令和3年6月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この指針の施行の際、現に改正前の指針の規定により提出された行事開催届等については、改正後の指針の規定により提出された行事開催届等とみなす。

別表

1	施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
2	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3	照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する場合には、この限りでない。
4	十分な量の省令別表第17第4号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第67条第5号に規定する飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は18リットル以上のものとする。
5	従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有すること。
6	18リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
7	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
8	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
9	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
10	食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。なお、食品衛生上支障がない場合には、従事者の手指の洗浄及び消毒を行う装置と兼用することができる。
11	食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
12	作業に応じた機械器具等を備えること。
13	食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
14	組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
15	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
16	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。

行事開催届

年 月 日

保健所長 あて

届出者（主催者）

主催団体名

代表者氏名

住 所

T E L

※後援（共催・協賛）

（※市町村等の後援等がある場合に記載すること）

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

1 開催期間	年 月 日 午前・午後 時 分から 年 月 日 午前・午後 時 分まで
※雨天の場合	決行・中止・延期 <small>※延期の場合</small> (年 月 日 午前・午後 時 分から 年 月 日 午前・午後 時 分まで)
2 開催場所	名 称 : 所在地 :
3 行事名	
4 来場見込人数	人
5 開催回数	① 今回のみ ② 毎年 () 回 ③ その他 () <small>※該当する番号に丸を記載し、() 内には具体的な内容を記載ください。</small>
6 責任者	氏名 : TEL : <small>※ 届出内容の確認のため、ご連絡することがあります。 平日午前9時から午後5時の間に連絡のつく番号を記入してください。</small>
7 会場見取り図	裏面のとおり
8 出店者一覧表	別添（様式第2号）のとおり。
9 営業について	<input type="checkbox"/> 出店に係る営業許可及び届出について確認しました。

添付書類 行事の案内チラシ、パンフレット等

【保健所記入欄】※以下は記入しないでください。

.....

.....

.....

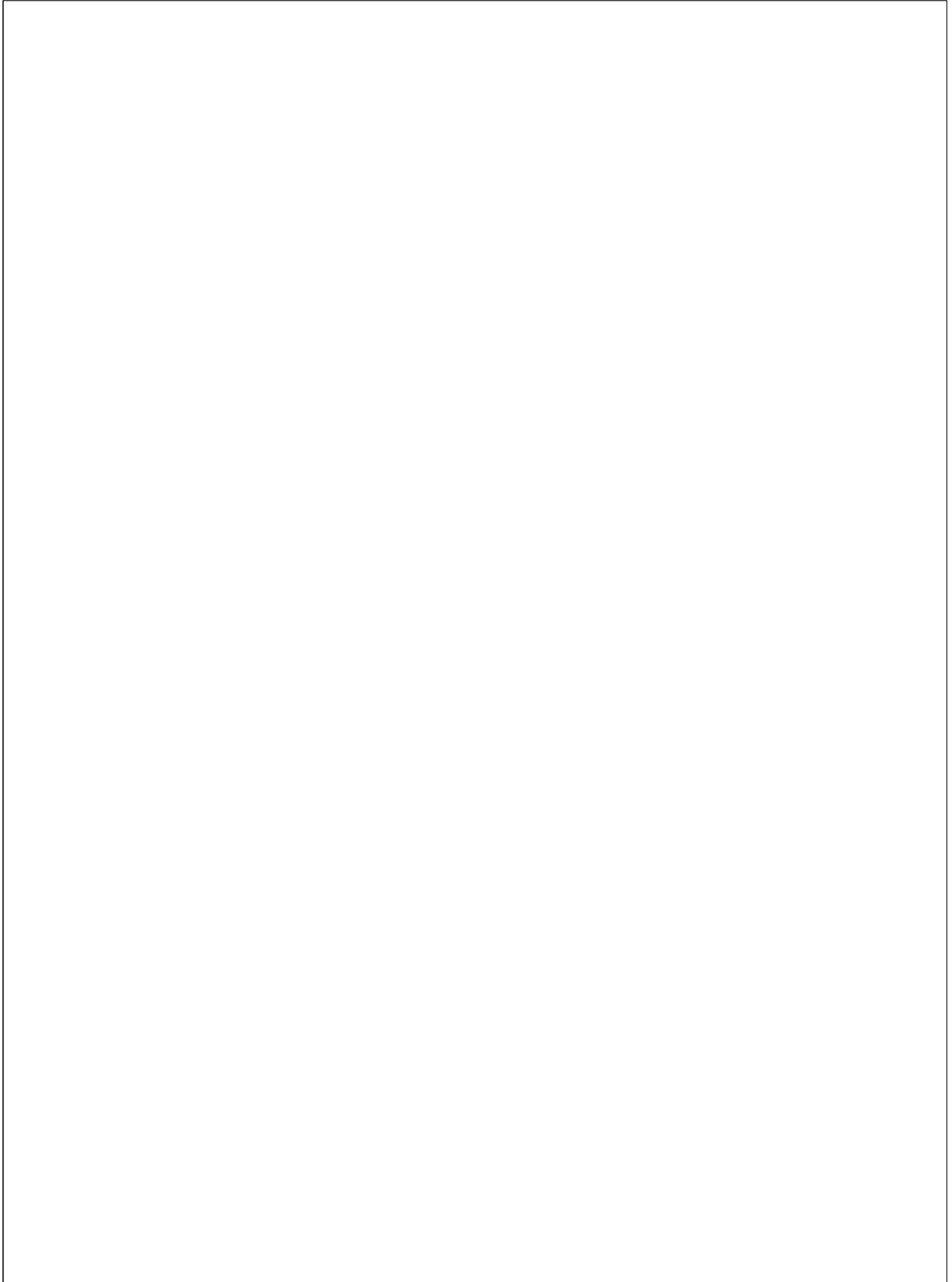
.....

.....

様式第 1 号（裏面）

会場全体見取り図

※見取り図には店舗、トイレ等の配置を記載し、店舗については出店番号を記入。

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the venue floor plan. The box is currently blank, with no text or diagrams inside.

