

- (1) 本指針の対象は、「催事等」のうち社会性を有するものに限定しているが、社会性の有無については、規模、参加来場者の範囲・対象等により総合的に判断すること。
- (2) 小中学校、保育所、町内会地区グループ内で行われるバザーや、限られた地域内で行われる小規模な祭り事等については、グループ内、あるいは特定の地区住民のみを

対象としており、社会性がないことから、本指針の対象とはしない。

ただし、このような場合であっても、相談があった場合は食品衛生上の危害が生じないように同様に指導を行うこと。

3 届出等について

(1) 催事等は、通常屋外において、テント等の簡易な施設設備で販売等が行われているが、提供される食品は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、食品の安全確保を図るため、開催日の 10 日前までに開催届を求めること。

(2) 届出は、主催者が催事等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、できる限り主催者に求めること。

なお、届け出た主催者に対しては、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。

(3) すでに食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 52 条第 1 項の営業許可（以下「営業許可」という。）を有する出店者については、出店計画書に代えて、営業許可書写の提出を求めるが、通常とは異なる食品を販売等する場合は、衛生措置等を確認する必要があるため、出店計画書の提出も求めること。

また、これらの出店者についても、会場見取図等に記載するよう指導すること。

(4) 営業行為とは、本指針の対象範囲に限り次のいずれかに該当するものとする。また、反復継続とは、連続して 2 日以上又は年 2 回以上であること。

ア 営利を主目的に食品の販売等を行うもの

イ 営利活動に伴って食品の販売等を行うもの

ウ 期間を定めず食品の販売等を行うもの

(5) 国若しくは市町村等の地方公共団体が主催し、又は後援等により関与する催事等で行われる食品の販売等の行為等は、本来、営利を主目的に行われるものではないため、反復継続する場合であっても、営業行為に含めないものとし、営業許可の対象としないことを原則とする。

4 取扱い食品の制限等について

(1) 催事等はテント等簡易な施設設備で行われることが多く、この場合、通常の営業形態と比べ水の便も悪く、不衛生になりやすいことから、行うことのできる業種及び形態を制限するとともに、取り扱うことができる食品についても制限した。

(2) 原則として取扱いを避けるべき食品の例を別表にあげたが、これ以外の判断困難な食品については、調理工程、取扱い、過去の事故事例等を勘案して指導すること。

(3) 「これらの施設と同等の設備を有する公民館等」には、家庭の台所は含まない。

(4) 販売等した食品をその場で喫食する場合と、持ち帰って喫食する場合では、食品衛生上の危害が発生するリスクは大きく異なるため、そのリスクについて十分説明し、持ち帰り用の提供は行わないよう指導すること。

(5) 原材料の仕込み（細切）は、あらかじめ衛生管理のできる室内か、許可を有する施設において行うよう指導すること。

5 指導等について

本指針に基づく指導等は、地域保健法第6条第3号の規定により行うが、食品衛生法第4条第7号の営業に該当する場合は、食品衛生法第28条の規定による指導等を優先すること。

施設設備及び衛生管理については、許可を要しない場合であっても、食品衛生法施行条例（以下「条例」という。）を準用することとしたが、次の点についてはできる限り遵守するよう指導すること。

（1）衛生管理

- ア 調理、販売施設内に関係者以外の者が立ち入らないよう注意すること。
- イ 廃棄物の処理は適正に行うこと。
- ウ 手洗い場所には手指の洗浄消毒液を備え、活用すること。
- エ 調理を行う場合、テント等簡易な施設内では、原材料の下処理、細切等の行為は行わず、加温、加熱、トッピング等簡易な調理のみとすること。
- オ 販売用の食品は、温度管理を適正に行うこと。特に、保存基準が定められている食品は、保存基準を遵守すること。また、表示が必要な食品を販売する場合は、食品表示法に基づく適正な表示がされていることを確認すること。

（2）施設設備

- ア 施設は、雨水、直射日光等を防止できる構造であり、部外者が立ち入ることができないよう周囲と区画されていること。
- イ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器が備えてあること。
- ウ 調理を行う場合は、水道水又は飲用適の水を原水とした水を必要量（40L）供給できる蛇口付きの設備があること。
- エ 手洗い設備があること。なお、ウの給水設備と兼用でよいこと。
- オ 冷蔵保存を要する食品を販売する場合は、計画販売量に応じた容量を有する冷蔵設備を設け、冷蔵設備には見やすい位置に温度計が備えてあること。

保健所長は、主催者に対し、従事者への衛生教育の実施や事故発生時に備えた通報体制の整備等の自主管理体制の確立について指導すること。

また、催事等の責任者には出店者への助言能力が求められるため、保健所長は、主催者に対し、衛生講習を受講させるよう勧奨すること。催事等の開催が1日のみであっても、毎年繰り返される場合などは、同様の勧奨を行うこと。

なお、衛生講習とは、条例に基づく食品衛生責任者養成講習会や保健所等が開催する講習会を想定しており、事前に受講させることが望ましいこと。

催事等における食品の取扱いに関する指導指針

1 目的

この指針は、祭事、式典、各種イベント等（以下「催事等」という。）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。）する行為に対し、地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）に基づいて、公衆衛生の観点から必要な指導を行い、これら行為に係る食品の安全を確保することを目的とする。

2 対象

この指針の対象範囲は、食品の販売等を伴う催事等であって、社会性を有するものとする。

3 届出等

保健所長は、催事等の主催者等から、開催日の 10 日前までに別紙様式により開催届の提出を求めることとする。

また、4（1）アからウに示す業種及び形態の営業行為を、反復継続して行う場合は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく営業許可が必要であること。

4 取扱い食品の制限等

（1）業種及び形態について

催事等において、テント等仮設の施設設備で行うことのできる食品の取扱い行為は次の業種及び形態に相当する行為とする。

- ア 飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業・・・特殊形態
- イ 食肉販売業、魚介類販売業・・・・・・・・・・簡易形態
- ウ 乳類販売業・・・・・・・・・・小売販売
- エ 販売に許可を要しない食品の販売業

（2）取扱い食品について

催事等においては、調理加工工程が簡易なものであって、現場において提供直前に加熱調理される食品又はあらかじめ容器包装に入れられた食品の販売等を原則とし、別表に掲げる食品の販売等は避けること。

ただし、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業の普通形態の許可を有する施設又はこれらの施設と同等の設備を有する公民館等において調理・製造されるものについてはこの限りではない。

5 指導等

この指針に基づく指導等は、地域保健法第 6 条第 3 号の規定により行うが、食品衛生法上の営業に該当する場合は、食品衛生法の規定が優先適用されること。

開催届の提出を受けた保健所長は、届出内容について食品衛生上の問題がないか審査し、必要に応じて計画の変更等を指導すること。

施設設備及び衛生管理については、許可を要しない場合であっても、食品衛生法施行条例（平成 12 年岡山県条例第 37 号）第 2 条及び第 3 条の規定を準用し指導すること。

保健所長は、主催者に対し、自主管理体制の確立について指導し、また、責任者の衛生講習の受講について勧奨すること。

保健所長は、必要に応じて関係施設等の監視指導を行うこと。

附則

要領は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

附則

この指針は、平成 28 年 4 月 1 日から改正施行する。

附則

この指針は、平成 30 年 1 月 7 日から改正施行する

開催届

年 月 日

保健所長 殿

届出者（主催者）
住所又は事務所所在地

団体の名称

代表者氏名

後援（共催・協賛）者（市町村等の後援等がある場合に記載すること）

次のとおり食品提供を伴う催事等の開催を計画していますので届け出ます。
なお、届出内容に責任を持つとともに、指導事項について各出店者に伝達します。

催事等の名称			
開催日時	平成 年 月 日（ ） 時 ～ 時 ～ 月 日（ ） 時 ～ 時（ 日間）		
開催場所	名 称 所在地（屋内・屋外）		
責任者氏名 及び連絡先	氏名 電話	衛生講習の 受講状況	受講済 受講予定（ / ）
催事等の規模	来場予定者 対象者： 人数：約 人 出店店舗数 軒		
主目的の申告 ①～③のいずれ かに☑	☐ ① 営利を主目的に食品の販売等を行います。又は、一部の出店者が行います。 ☐ ② 営利活動に伴って食品の販売等を行います。 ☐ ③ 個々の出店者を含め、営利を主目的にした食品の販売等はありません。		

市町村等が主催又は後援する催事等は、通常営利目的のものではないため、原則営業許可は不要です。ただし、出店者の一部が営利目的で食品の販売等行う場合は、その出店者又は主催団体に営業許可が必要となることがあります。

この届出は、保健所に、開催日の10日前までに提出し、指導を受けること。

〈添付書類〉

- ☐ 催事等の概要書類（主催・後援者等、目的等の催事の概要が記載された書類）
- ☐ 開催場所の見取図（各出店の配置（店舗番号含む）、水道の位置等を記載）
- ☐ 出店計画書（別紙様式1）（許可営業者にあつては、営業許可書の写に代えることができる。ただし、通常とは異なる食品を取り扱う場合は、併せて出店計画書を提出すること。）

(別紙様式1)

出店計画書

店舗番号

- 1 出店店舗名 ()
- 2 出店団体名 ()
- 3 代表者氏名 ()
- 4 代表者連絡先 住所 ()
電話 ()
- 5 出店日時 ()
- 6 提供予定数量 ()
- 7 主目的の申告 ☐ この出店では、営利を主目的に食品の販売等を行います。
☐ この出店では、営利を主目的に食品の販売等を行いません。

メニュー	調理加工方法・場所・店の見取図
(記載例) おでん	野菜はA商店から購入し、当日朝、コミュニティの調理場で調理した後、現場で再加熱する。 水道 販 売 台 ⊗ ⊗

各出店ごとに作成し、開催届に添付して提出してください。

(店舗ごとに番号を振り、見取図に番号を記入。用紙が足りない場合は、別紙へ記入すること。)

(別表)

	販売等を避ける場合	食品の例示
調理を行う場合	①調理加工工程が複雑なもの ②現場において提供直前に加熱調理されないもの。 ただし、アイスクリーム、かき氷、ジュースの注ぎわけ等市販品の小分け又は盛り付け等の簡易な工程のみで提供できるものは除く。 ③特別な温度管理を要するもの。	にぎり寿司 サラダ類
販売を行う場合	①生食用鮮魚介類及び生食用食肉並びにそれを用いた加工品 ②容器包装に入れられていない食肉又は鮮魚介類（鮮魚介類を調理せずそのまま販売する場合は除く。） ③食品衛生法に基づき製造するための許可を要する食品については、当該許可を受けた施設で製造されていないもの。	刺身