

臨時出店・行事開催届の手続きについて

臨時出店は、公共性のある臨時的な行事に付随して、屋台等の施設を設けて、食品の販売等を行うことで、営業とみなさないものをいい、主催者が行事開催届を提出する行事で出店することができます。出店できる行事、取扱い可能な食品や手続の流れを説明します。

【手続きの前に】

1 出店できる行事 ※（１）と（２）の両方を満たすこと。

（１）主催者等が次のいずれかに該当する。

- ・国又は地方公共団体（以下「地方公共団体等」という。）
- ・地方公共団体等が構成員に含まれ、実質的な運用に関与している実行委員会
- ・公益法人、観光協会、農業団体、漁業団体、社会福祉関係団体等、根拠法令等により公共性があると判断される各種団体（地方公共団体等が後援する場合に限る。）

（２）行事の目的・内容等が次のすべてに該当する。

- ・営利を目的としないこと。
- ・不特定多数の者が自由に参加できる形態であること。
- ・名称・目的・内容が特定の団体等を対象としないこと。

〈対象行事の例〉

神社・仏閣の縁日・祭礼、地域や産業の活性化を目的とした行事、復興支援や慈善活動を目的とした行事、国際交流を目的とした行事、スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演、その他これに類する行事

2 取扱い可能な食品

別添①のとおり（現地で十分に加熱調理する食品であって、調理工程が単純な食品）

・品目数：

- ・１品目（同一種の器具及び同一の工程で調理するもの）
- ・衛生的に取り扱える場合に限り、以下に掲げる飲料の取扱も可
 - 開缶開栓し、そのまま渡す市販品
 - 混合せずに注ぐ市販品（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能）

・注意点：

- ・食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まない。
現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使うこと。
- ・調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用すること。
- ・アイスクリーム類、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品やごはん類を提供しないこと。
- ・屋台等での調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。

3 準備する設備（詳細は、別添②参照）

① 施設設備

- ☐ テント（屋根及び側壁3面を有すること）

② 手洗い設備

- ☐ 給水タンク（18ℓ以上、水栓及び蓋つき）
- ☐ 洗浄設備（流し台）
- ☐ 排水ホース（流し台から排水タンクまでのホース）
- ☐ 排水タンク（給水タンクと同じか、大きいサイズ）
- ☐ 洗浄消毒剤

③ 冷蔵設備

- ☐ クーラーボックス等（掃除のしやすい固い素材）

④ 廃棄物容器

- ☐ ゴミ箱（蓋つき）

⑤ 容器包装等格納設備

- ☐ 収納箱（蓋つき）

【手続きの流れ】

行事開催届提出 イベントのおおむね1カ月前に提出してください。

☐ 様式1	行事開催届
☐ 様式2	臨時出店者のうち、食品の調理を行う出店者を記載
☐ 様式3	様式2に記載された出店者について記載 ※1年間に2回以上の行事に出店する出店者は、臨時営業の許可が必要です。 ※仕込み作業を行う場所は原則、営業許可施設とします。家庭の台所や会社の給湯室は認められません。
☐ 様式4	臨時出店者のうち、食品（市販品）の販売のみを行う出店者を記載
☐ 様式5	臨時営業者（臨時営業の許可取得者）を記載 ※キッチンカーがあれば様式5に記載する。 ※主催者は出店者が営業許可を取得していることを確認してください。
☐ 様式6	食品（市販品）の販売を行う臨時出店者以外の営業者を記載 ※営業者が営業許可施設で調理・製造したものを自ら販売する場合を含む
☐ 公共性のある臨時的な行事であることがわかる書類 （イベント概要、実行委員会会則・組織図、市町村の後援承認書など）	
☐ 公共性のある臨時的な行事の開催場所のレイアウト図	

【手続き後】

イベント時の監視 イベント時、保健福祉事務所職員が監視を行うことがあります。

【監視ポイント】

食品取扱施設：衛生面全般

臨時出店者：設備が整っているか。出店内容が様式3に記載されたとおりか。

臨時営業者：設備が整っているか。取扱食品が適切か。営業許可証が掲示されているか。