

「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」の改正について

○背景

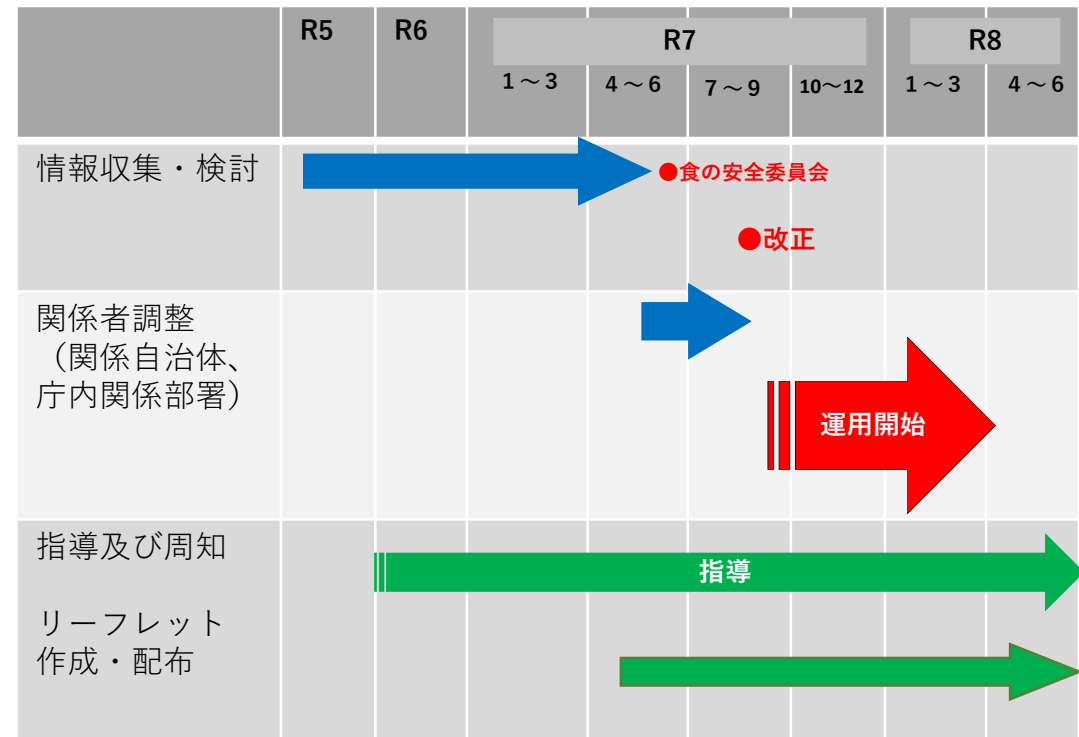
- ・縁日、バザー、文化祭等の行事における一時的な食品の提供において、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、届出の手続き方法や食品の衛生的な取扱い等を定めた「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」を作成している。
- ・現行要領は埼玉県と同様の内容としていたが、令和5年4月に埼玉県が全国状況を調査し、要領の改正を行っており、当市においても全国平準化の観点から対応が必要となった。
- ・フードフェス等のような営利を主目的とする大規模行事について、近年、食中毒事例等の発生が散見されている。
(例: かきフェスのノロウイルス食中毒、都内イベントで販売されたマフィンの有症苦情)

○改正の要点

1. 本要領で取り扱う臨時出店の対象を明記
2. 指導内容等の文言を見直し
3. 煩雑だった届出添付資料の簡略化

○今後のスケジュール

- ・令和7年度中に要領を改正し、指導及び改正要領の運用を開始予定。
- ・本改正の情報提供・周知を実施
 - ・関係自治体(埼玉県、川越市、越谷市、川口市)
 - ・庁内関係部署
 - ・行事主催者等



参考2 さいたま市の飲食店の現状

営業 (出店) 形態		営業許可/ 届出	根拠	取扱い食品に関する制限
固定店舗		営業許可	- 食品衛生法第55条（営業許可） - 施設基準：埼玉県条例（全国共通） - 衛生管理：厚生労働省令（H A C C P）	制限なし
移動店舗	自動車 （キッチンカー）	営業許可	- 食品衛生法第55条（営業許可） - 施設基準：埼玉県条例（全国共通） - 衛生管理：厚生労働省令（H A C C P）	- 厚生労働省通知 給水タンクの容量による 40ℓ：簡易な調理のみ又は1品目 80ℓ：2工程程度の簡易なちょうりのみまたは数品目 200ℓ：制限なし
	屋台・露店等 簡易な施設	営業許可	- 食品衛生法第55条 - 施設基準：埼玉県条例（条例に基づく知事が別に定める特定の食品） - 衛生管理厚生労働省令	埼玉県告示 特定の食品に限定（1品目） （唐揚げ、フライドおポテト等）
	臨時出店 （行事に伴う食品の臨時出店） ＊バザー、お祭りなどのうち反復、 継続性のない非営利	臨時出店 届出	- さいたま市要領（臨時出店届出） 臨時出店に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害要因の発生を防止 - 施設基準：さいたま市要領 - 衛生管理：さいたま市要領	さいたま市要領 屋台、露店等に準ずるよう指導 （例：生ものは避けるよう指導他）

(案)

行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領 新旧対照表

改正後	改正前
第一 目的 この要領は、食品の臨時出店（縁日、祭礼、住民祭、学園祭等の行事の開催に伴い不特定多数の者を対象として食品を提供するものであって、食品衛生法第 <u>55</u> 条に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。	1 目的 この要領は、食品の臨時出店（縁日、祭礼、住民祭、学園祭等の行事の開催に伴い不特定多数の者を対象として食品を提供するものであって、食品衛生法第 <u>52</u> 条、<u>埼玉県食品衛生に関する条例第 2 条及び同条例第 3 条</u>に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。
第二 臨時出店の取扱い <u>営利を主目的としない行事において、食品の調理及び提供は、臨時出店として取扱う。</u> <u>なお、当該行事の考え方については、以下のとおりとする。</u> 1 営利を主目的としないもの <u>（社会通念上営業と解されるものは除く）</u> 2 一時的に開催される祭礼、催事の例 <u>（1）社寺の縁日、祭礼</u> <u>（2）国又は地方公共団体、町内会等、非営利性の団体が行う住民祭</u> <u>（3）学校や幼稚園が教育を目的として調理販売する学校祭、バザー</u> <u>（4）普段は食品の調理販売を行っていない社会福祉団体が活動地域で調理販売するイベント</u> <u>（5）その他、業に該当しないと保健所が判断する行事</u> 3 次のすべての要件を満たす行事 <u>（1）年間 8 日以内かつ年間 4 回以内の行事</u> <u>（2）同一年行事における出店が 3 日以内の行事</u>	（新設）
第三 臨時出店を行う者の届出等 <u>保健所は、第二に掲げる行事を行う者等から相談を受け、臨時出店に該当すると判断されるときは、別紙様式の「臨時出店届」を保健所長あて <u>主催者に提出させることとする。</u></u> 届出書の受理にあつては次の事項に留意する。 1 行事の開催に伴うものであることを明確にする とともに、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう、行事名称、目的、主催者等の氏名及び連絡先、<u>開催場所</u>を明記させること。 2 主催者に対し、第四 指導事項に基づき食品衛生上必要な指導を行うこと。また、<u>必要な指導事項に関して</u>、各出店者及び従事する者に周知徹底するよう指示すること。	2 臨時出店を行う者の届出等 臨時出店に該当すると判断されるときは、<u>行事主催者もしくは代表者に別記様式の「臨時出店届」を保健所長あて提出させることとする。</u>また、届出書の受理にあつては次の事項に留意する。 （1） 行事の開催に伴うものであることを明確にする とともに、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう、行事名称、目的、主催者等の氏名及び連絡先、<u>出店場所、また、各臨時出店に従事する者の氏名、食品の仕入れ先など必要な情報を明記させること。</u> （2） 臨時出店届を行った者に対し食品衛生上必要な指導を行うこと。また、<u>別紙の「臨時出店における注意事項について」を活用し食品衛生上必要な指導を、各臨時出店者及び臨時出店に従事する者に周知徹底するよう指示すること。</u>

(案)

3 第二の要件に該当しない主催者の行事については食品衛生法に基づき営業許可を取得又は届出を提出させるよう指導すること。

第四 指導事項

1 調理食品の提供

(1) 生もの(刺身、生卵、生肉等)を提供しないこと。

(2) 製造、加工又は調理する食品は、食中毒予防の観点から原則「別表」に掲げる食品とし、必要な場合は次の事項について指導する。

ア 原則、原材料の下処理等がなく簡易な工程のメニューを提供することとする。下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理を行うこととし、臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。

イ 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為、かき氷の提供はこの限りではない。

ウ 使用する氷は、営業許可を有する施設にて製造された氷であること。

(3) 「別表」に掲げる食品以外の食品を製造、加工又は調理する場合には、その工程をよく聴取、確認し、(2)の事項に留意しつつ、衛生上の問題等が起こらないよう食品の取り扱いや施設設備等について助言する。

2 仕入れ食品の提供

既製品を仕入れて提供を行う際には、以下の事項を指導する。

(1) 食品衛生法第 55 条に基づく許可を受けた、又は第 57 条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。

(2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。

(3) 適正な表示がされているものであること。

(4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守すること。

3 食材、施設及び従事者等の衛生管理 届出者に以下の事項を周知し指導する。

(1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。

(2) 調理する場合は区画内に手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(3) 使用水は水道事業者等により供給される水又は飲用に適する水であること。

(新設)

3 指導事項

(1) 臨時出店においては、生もの(刺身等)を取り扱わないよう指導する。

(2) 臨時出店において製造、加工又は調理する食品は、基本的に別表に掲げる食品とし、次の事項について留意するよう指導する。

ア 原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理を行うこととし、臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。

イ 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、アメ菓子類、かき氷及びクレープ等におけるいわゆるトッピング行為、清涼飲料水及び酒類等はこの限りではない。

ウ 使用する氷は飲用適の水(原則として水道水とする。以下同じ。)を用いて製氷されたものであること。

(3) 臨時出店において別表に掲げる食品以外の食品を製造、加工又は調理する場合には、その工程をよく聴取、確認し、(2)の事項に留意しつつ、衛生上の問題等が起こらないよう食品の取り扱いや施設設備等について指導する。

(4) 臨時出店において単に食品を仕入れて提供する場合には、次の事項について留意するよう指導する。

(新設)

ア 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。

イ 適正な表示がされているものであること。

ウ 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。

(5) 臨時出店者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。

ア 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。

イ 手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

ウ 使用水は飲用適の水であること。

(案)

- (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
- (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
- (6) 食器類は原則使い捨てのものを使用すること。ただし、反復使用が可能な食器類であって、洗浄、消毒、保管等の取り扱いが衛生的に行われる場合はこの限りではない。
- (7) 食品の保管は、冷蔵及び冷凍設備の温度管理を行う等、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (8) 食品の前日調理は行わないこと。
- (9) 食品を取り扱う従事者は、清潔な衣類を着用すること。
- (10) 食品を取り扱う従事者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後等、必要に応じ手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
- (11) 食品を取り扱う者の健康状態の把握に十分留意し、体調不良者等は調理に従事しないこと。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。

- (12) その他、届出時等に保健所から受けた指導等に従い、衛生的に食品を取り扱うこと。

4 上記に該当しない食品の取り扱い

「1 調理食品の提供」及び「2 仕入れ食品の提供」に該当しない食品の取り扱いを行う場合には、保健所は主催者に対しその工程、食品の取り扱い、施設設備等をよく聴取すること。

衛生上の問題が生じる恐れがある場合、保健所は指導事項として主催者に伝え、主催者は出店者に伝達し改善を図ること。

5 その他

上記の他、臨時出店の施設及び設備等について、出店者に対して埼玉県食品衛生法施行細則第5条に定める飲食店営業の営業施設の基準を参考とし、同基準をもとに指導・助言を行う。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和7年●月●日から施行する。

- エ 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
- オ 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
- カ 食器類はなるべく使い捨てのものを使用すること。ただし、反復使用が可能な食器類であって、洗浄、消毒、保管等の取り扱いが衛生的に行われる場合はこの限りではない。
- キ 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- ク 食品の前日調理は行わないこと。
- ケ 食品を取扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
- コ 食品を取扱う者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
- サ 食品を取扱う者の健康状態の把握に十分留意すること。また、食品等に直接接触する作業を行う者は、できる限り事前に検便を実施すること。
- シ 食品を取扱う者が飲食物を介して感染する恐れのある疾病にかかっているとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。
- ス その他、届出時等に保健所から受けた指導等に従い、衛生的に食品を取り扱うこと。

(新設)

- (6) 上記の他、臨時出店の施設及び設備等の指導及び助言にあたっては、埼玉県食品衛生法施行細則第6条に定める簡易な飲食店営業等の営業施設の基準を参考とする。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

(案)

行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領

第一 目的

この要領は、食品の臨時出店（縁日、祭礼、住民祭、学園祭等の行事の開催に伴い不特定多数の者を対象として食品を提供するものであって、食品衛生法第 55 条に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第二 臨時出店の取扱い

営利を主目的としない行事において、食品の調理及び提供は、臨時出店として取扱う。

なお、当該行事の考え方については、以下のとおりとする。

1 営利を主目的としないもの

（社会通念上営業と解されるものは除く）

2 一時的に開催される祭礼、催事の例

（1）社寺の縁日、祭礼

（2）国又は地方公共団体、町内会等、非営利性の団体が行う住民祭

（3）学校や幼稚園が教育を目的として調理販売する学校祭、バザー

（4）普段は食品の調理販売を行っていない社会福祉団体が活動地域で調理販売するイベント

（5）その他、業に該当しないと保健所が判断する行事

3 次のすべての要件を満たす行事

（1）年間 8 日以内かつ年間 4 回以内の行事

（2）同一行事における出店が 3 日以内の行事

第三 臨時出店を行う者の届出等

保健所は、第二に掲げる行事を行う者等から相談を受け、臨時出店に該当すると判断されるときは別紙様式の「臨時出店届」を保健所長あて主催者に提出させることとする。

届出書の受理にあっては次の事項に留意する。

1 行事の開催に伴うものであることを明確にするとともに、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう、行事名称、目的、主催者等の氏名及び連絡先、開催場所を明記させること。

2 主催者に対し、第四 指導事項に基づき食品衛生上必要な指導を行うこと。また、

(案)

必要な指導事項に関して、各出店者及び従事する者に周知徹底するよう指示すること。

- 3 第二の要件に該当しない主催者の行事については食品衛生法に基づき営業許可を取得又は届出を提出させるよう指導すること。

第四 指導及び助言事項

1 調理食品の提供

- (1) 生もの（刺身、生卵、生肉等）を提供しないこと。
- (2) 製造、加工又は調理する食品は、食中毒予防の観点から原則「別表」に掲げる食品とし、必要な場合は次の事項について指導する。
 - ア 原則、原材料の下処理等がなく簡易な工程のメニューを提供することとする。
下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理を行うこととし、臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。
 - イ 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為、かき氷の提供はこの限りではない。
 - ウ 使用する氷は、営業許可を有する施設にて製造された氷であること。
- (3) 「別表」に掲げる食品以外の食品を製造、加工又は調理する場合には、その工程をよく聴取、確認し、(2)の事項に留意しつつ、衛生上の問題等が起こらないよう食品の取り扱いや施設設備等について助言する。

2 仕入れ食品の販売

既製品を仕入れて販売を行う際には、以下の事項を指導する。

- (1) 食品衛生法第55条に基づく許可を受けた、又は第57条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。
- (2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
- (3) 適正な表示がされているものであること。
- (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守すること。

3 食材、施設及び従事者等の衛生管理

届出者に以下の事項を周知し指導する。

- (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
- (2) 調理する場合は区画内に手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(案)

- (3) 使用水は水道事業者等により供給される水又は飲用に適する水であること。
- (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
- (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
- (6) 食器類は原則使い捨てのものを使用すること。ただし、反復使用が可能な食器類であって、洗浄、消毒、保管等の取り扱いが衛生的に行われる場合はこの限りではない。
- (7) 食品の保管は、冷蔵及び冷凍設備の温度管理を行う等、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (8) 食品の前日調理は行わないこと。
- (9) 食品を取り扱う従事者は、清潔な衣類を着用すること。
- (10) 食品を取り扱う従事者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後等、必要に応じ手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
- (11) 食品を取り扱う従事者の健康状態の把握に十分留意し、体調不良者等は調理に従事しないこと。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
- (12) その他、届出時等に保健所から受けた指導等に従い、衛生的に食品を取り扱うこと。

4 上記に該当しない食品の取り扱い

「1 調理食品の提供」及び「2 仕入れ食品の提供」に該当しない食品の取り扱いを行う場合には、保健所は主催者に対しその工程、食品の取り扱い、施設設備等をよく聴取すること。

衛生上の問題が生じる恐れがある場合、保健所は指摘事項として主催者に伝え、主催者は出店者に伝達し改善を図ること。

5 その他

上記の他、臨時出店の施設及び設備等について、出店者に対して埼玉県食品衛生法施行細則第5条に定める飲食店営業の営業施設の基準を参考とし、同基準をもとに指導・助言を行う。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

この要領は、令和 年 月 日から施行する。

(案)

別 表

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットドック、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロッケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポン菓子	ポン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

臨時出店届

年 月 日

(あて先) さいたま市保健所長

住 所
氏 名
電話番号

下記のとおり行事の開催に伴い、臨時に出店するので届け出ます。

記

行 事 名 称	
行 事 の 目 的	
食品衛生に関する 総括責任者及び連絡先	氏 名 電話番号
行 事 の 期 間	年 月 日 ～ 年 月 日 AM ・ PM 時 分 ～ AM ・ PM 時 分
出 店 場 所	
確 認 事 項	次の1，2の要件をすべて満たしていますか。 【 はい ・ いいえ 】 1 年間の出店を伴う行事が8日以内かつ4行事以内である ※ 他の出店を伴う行事の日数、回数を含む 2 本行事における出店が3日以内である すべての出店者が別添の注意事項を遵守できますか。 【 はい ・ いいえ 】
添 付 書 類	☐ 別添1 出店者リスト ☐ 別添2 食品の取り扱い方法等 ☐ 別添3 出店者配置図（食品関係店舗ごとに番号を記入したもの）

提出担当者 連絡先