

# イベントで食品の提供を行うにあたって

祭礼や公共性の高い地域イベント等の催し物において一時的に食品の提供を行うときは営業許可が不要ことがあります。営業許可が必要な場合と不要な場合の考え方については、具体的には以下のとおりです。

## 営業許可が不要なイベントの要件

### ★ イベントやお祭りに公共性があり、かつ一時的なイベントであること

- ・ 県・市町村などの自治体や、地域の商工団体・各種協議会などが関与していること。
- ・ 地域の自治体や住民団体などが関与していること。
- ・ 年間を通じて3日以内の開催であること。



### ★ 食品の提供が主目的ではなく、かつ一時的なイベントであること

- ・ 文化振興、スポーツ振興、住民交流などイベント本来の目的があり、食品の出店はあくまで副次的なものであること。
- ・ 年間を通じて3日以内の開催であること。



### ★ 学校行事に関するイベント

## 営業許可が不要・必要なイベントの例

許可が不要なイベントの例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 季節的な行事（桜まつり、盆踊り、海祭り、花火大会、紅葉まつり、雪祭りなど）</li> <li>・ 地域振興イベント（災害復興イベント、フードフェア、産業祭、ふるさとまつり、フリーマーケット、まちづくり活性化イベントなど）</li> <li>・ 住民交流イベント（公民館祭り、保育所や幼稚園のお祭り、福祉施設や病院が行う交流イベント、工場祭りなど）</li> <li>・ 地域交流イベント（健康フェスティバル、環境フェスティバル、食育フェスティバル、子育て支援イベントなど）</li> <li>・ スポーツ・文化イベント（各種スポーツ大会、文化祭、音楽イベントなど）</li> <li>・ 祭礼（各種宗教行事、神社行事、民俗文化財に関するものなど）</li> <li>・ 学校行事に関するもの（文化祭、学園祭、PTAバザーなど。※学校関係者によって開催されるイベントについては開催日数に制限がありませんので、3日を超えても営業許可は不要です。）</li> <li>・ 企業や事業所が実施する記念イベントなどのうち食品の提供が主目的ではないもの（カーフェア、住宅展示祭、ガス展など。ただし、食品企業が営業の一環として行う場合は営業許可が必要です。）</li> </ul>
許可が必要なイベントの例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品事業者が主催するイベント（食品スーパーの感謝祭や食品催事、飲食店などが主催するビアガーデン、屋台村など）</li> <li>・ 年間3日を超えて開催されるイベント（※学校行事を除く）</li> </ul> <p>上記のようなイベントは名称や内容に関わらず、営業許可が必要と見なされます。これらのイベントで食品の提供とする場合は、お持ちの営業許可の範囲内で行っていただくか、新たに露店営業などの許可を取得してください。</p>

※ 営業許可が不要なイベントに関しては、保健所がイベント主催者に衛生管理の助言・指導を行うために「臨時営業届」という事前の届出をお願いしています。詳しくは保健所にお問い合わせいただくか、浜田保健所ホームページをご覧ください。

# ⚠ イベントなどで食品を取り扱う際の注意点 ⚠

イベントやお祭りでは十分な調理設備の確保が難しいことが多く、また、大勢の人が集まることから、大規模な食中毒が発生しやすくなるため、保健所からイベントの主催者に対して提供品目（メニュー）や調理方法についての助言・衛生指導を行っています。

なお、営業でないからといっても、提供された食品によって衛生上の危害が発生した場合には、主催者としての責任が問われます。この点を自覚して衛生管理に努めてください。

## 取り扱う食品について

- 
- ① 簡単な**加熱調理**を行うものに限りませう。  
※ 以下のものはイベントでの提供を自粛願います。
    - ・複雑な調理行為を伴うもの（例）幕の内弁当など
    - ・加熱調理を伴わないもの（例）刺身、サンドイッチ、おにぎり、にぎり寿司、生菓子類など
    - ・食中毒等の危害の発生が懸念されるもの（例）ハンバーグ、鮮魚の解体や切り身など
  - ② 中心まで**十分加熱**してください。
  - ③ 原則として生鮮食品は**当日仕入れ**とし、下処理が必要な場合は衛生的な場所で行ってください。
  - ④ **当日調理**としてください。前日に調理加工を行ったり、作り置きはしないでください。
  - ⑤ 調理済み食品は**その場での喫食**を原則とし、持ち帰りが可能な包装は避けてください。

## 設備について

- ① 屋外で行うときは**テント等を使用**してください。また、必要に応じて横断幕を設置してください。
- ② 食品の調理・加工・販売を行う場所は**机、テーブル等で区画**してください。
- ③ 手指を洗浄、消毒する設備を設けてください。**手洗い場所には石けんを設置**してください。
- ④ 調理器具を洗浄する必要があるときは、簡易流し台等を設けてください。食器等を衛生的に洗浄する設備がない場合は、**使い捨て容器等**を使用してください。
- ⑤ 使用する水は原則として**水道水**を用いてください。
- ⑥ 冷蔵または冷凍保存を要する食品を保管する際は、冷蔵（冷蔵庫・クーラーボックスなど）または冷凍（ドライアイスなど）できる設備を設け、**低温で保管**してください。
- ⑦ 食材等の保管にあたっては、**地面や床に直接置かない**ように適切な台を設けてください。
- ⑧ その他、食品による危害の発生を防止するために必要な設備等を設けてください。

## 従事者の衛生管理について

- ① 体調不良の方や過去2週間以内に嘔吐や下痢のあった方は調理に従事しないでください。
- ② 直接食品に触れる場合は使い捨ての**衛生手袋**を着用してください。
- ③ 手に切り傷や化膿創のある方は調理に従事しないでください。
- ④ **清潔な作業着**や**帽子**を着用し、必要に応じて**マスク**をしてください。
- ⑤ 爪は短く切り、指輪等は外してください。
- ⑥ 石けんで十分**手洗い**をしてください。
- ⑦ 手ふきには紙タオル等を使用し、**布タオルの共用はしない**でください。



【お問い合わせ先】 浜田保健所 衛生指導課  
T E L : 0855-29-5561 F A X : 0855-29-5562