

催物等における食品提供について

催物等とは、季節的または一時的に公共的な目的をもって開催され、不特定多数の者が自由に参加できる行事を言います。

催物等であって、以下の要件を全て満たす場合は食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものとして取り扱いますので、主催者は出店内容が決定次第、開催初日より概ね 2 週間前までに「臨時食品調理販売届」を管轄保健所へ提出してください。

ただし、同一主催者による催物等の開催または同一出店者による催物等への出店が年度 4 日間を超えた場合は営業許可が必要です。

1 要件

- (1) 営利を目的としないこと。
- (2) 次のア〜クに掲げる事項のいずれかに該当すること。
 - ア 市民祭、産業祭等の国や地方公共団体が主催・共催・後援するもの
 - イ 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する祭り、バザー
 - ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼
 - エ 農業協同組合等の団体が主催する農業祭等
 - オ 福祉団体が行う各種催物
 - カ 企業が地域に貢献するために開催する企業祭等
ただし、企業本来の営業行為の一環として、催物の形態で行う場合を除く。
 - キ 学校、保育園、幼稚園等が主催する学園祭、文化祭、バザー等
 - ク その他これらに類する催物等で保健所長が認めるもの
- (3) 主催者の活動地域及びその周辺地域で開催されるものであること。
- (4) 「催事等において食品を提供する方へ」で示す施設設備、食品等の取扱い及び提供が可能な食品について遵守すること。

※催物等において提供できる食品は、原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

2 管轄保健所

保健所名	住所	電話番号	管轄市町村
安芸保健所 衛生環境課	〒784-0001 安芸市矢ノ丸 1-4-36 高知県安芸総合庁舎	0887-34-3173	安芸市、室戸市、東洋町、奈半利町、 田野町、安田町、北川村、馬路村、 芸西村
中央東保健所 衛生環境課	〒782-0016 香美市土佐山田町 山田 1128-1	0887-53-3190	南国市、香南市、香美市、本山町、 大豊町、土佐町、大川村
中央西保健所 衛生環境課	〒789-1201 高岡郡佐川町甲 1243-4	0889-22-2588	土佐市、いの町、仁淀川町、佐川町、 越知町、日高村
須崎保健所 衛生環境課	〒785-0005 須崎市東古市町 6-26 須崎第二総合庁舎	0889-42-1999	須崎市、梶原町、津野町、中土佐町、 四万十町
幡多保健所 衛生環境課	〒787-0028 四万十市中村山手通 19 幡多総合庁舎	0880-34-5119	四万十市、宿毛市、土佐清水市、 大月町、三原村、黒潮町
高知市保健所 生活食品課	〒780-0850 高知市丸ノ内 1-7-45	088-822-0588	高知市 ※県域の保健所ではありません。 ※指定様式等も異なります。

3 提出書類について

- ・ 臨時食品調理販売届
- ・ 臨時食品調理販売届における確認事項

(添付書類)

- ・ 使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書（1年以内）（写し可）
- ・ 催事全体がわかる平面図（全ての出店店舗の配置が分かるもの）、各ブースレイアウト図
- ・ イベントに関するチラシ等（作成している場合のみ）
- ・ 調理従事者名簿及び調理方法（保健所が提出を求めた場合のみ提出する）

※書類は主催者が取りまとめて提出すること。

催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量40リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。
- (4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準2工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。
- (3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。
- (4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
- (5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 最終加熱食品
- (2) 最終加熱を行わない食品（かき氷、アイスクリーム類、清涼飲料水の小分け等）
- (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）
※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

【遵守事項】

- ・ 生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリーム提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・ 現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ 客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。

【提供できない食品】

- ・ 米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・ 加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・ 現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・ 清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）
（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用后等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は、食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇(株) 高知県四万十市具同△△△

6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対する賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）

臨時食品調理販売届

高知県安芸保健所長 様

主催団体名

代表者氏名

住 所

担当者氏名・連絡先

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届出ます。

なお、実施期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

開催期間	
開催名称	
開催場所	

※添付書類

- ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書（写し可）
- ②催事全体がわかる平面図（全ての出店店舗の配置が分かるもの）、各ブースレイアウト図
- ③イベントに関するチラシ等（作成している場合のみ）
- ④臨時食品調理販売届における確認事項
- ⑤調理従事者名簿及び調理方法（保健所が提出を求めた場合のみ提出する）

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

番号	3	4
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

番号	5	6
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有（ 回目） <input type="checkbox"/> 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

調理従事者名簿 及び 調理方法

調理責任者の氏名を○で囲んでください。保健所が提出を求めた場合には、速やかに提出してください。

品目名	氏名	住所	連絡先	年齢	担当した調理工程
(記入例) 焼きそば	○佐川 一子 山田 春代 須崎 あき	安芸市矢ノ丸 123-△ 田野町 111-□ 安田町安田 222-○	090-1234-○○○○ 0880-34-△△△△ 080-5678-◇◇◇◇	34 38 56	(下処理)野菜、肉を切る→冷蔵保管 (現地)肉、野菜を炒め、ソースを混ぜる→青のり、 鰹節を振りかけて提供

臨時食品調理販売届における確認事項

- 催物における食品衛生の統括者は（氏名： _____）である。
- 催物での調理を伴う取扱食品は、「催物等において食品を提供する方へ」の「3取扱食品（1）（2）」のみである。
- 催物で販売する食品の中で、調理を伴わない食品は、営業許可業者が製造したものである。また、容器包装に入れられた食品には、定められた食品表示が記載されている。
- 使用水は水道水である。
- 水道水以外の場合は、滅菌済みであることを確認して、別添のとおり水質検査成績書を添付する。）
- 40L以上のコック付きポリタンクを設け、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんを用意して、手洗いを励行する。
- 食品を取り扱う場所に水道やシンク等の設備があり、洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんを用意して、手洗いを励行する。）
- 食品を取り扱う場所にはアルコールを設置し、手指等の消毒をさせる。
- 現地での下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）の行為はしない。
- 現地での調理行為は、「煮る、焼く、揚げる、蒸す等」の簡易な調理、又は簡易な盛付のみである。
- 食材、食品はクーラーボックス等で温度管理をする。
- 調理従事者には清潔な服装（エプロン、帽子等）をさせる。
- 調理従事者が体調不良（下痢・おう吐、手指の傷等）の場合は、調理をさせない。
- 客に早めの喫食を呼びかける。
- 主催者は「催物等において食品を提供する方へ」を熟知し、出店者に周知・遵守させる。
- 主催者はイベントで調理された食材を食べて体調を崩した等の情報を入手した場合、速やかに保健所に報告する。
- 主催者は保健所が求めた場合、「調理従事者名簿及び調理方法」を速やかに提出する。

上記のとおり確認のうえ、臨時食品調理販売届を提出します。

年 月 日

主催団体名 _____

代表者氏名 _____

主催団体確認者 _____

受付日	年 月 日
指導担当職員	
指導内容 上記 <input checked="" type="checkbox"/> 以外について	

記入例

令和〇年〇〇月〇〇日

臨時食品調理販売届

高知県安芸保健所長 様

主催団体名 〇〇協議会

代表者氏名 安芸 保子

住 所 安芸市矢ノ丸1-4

担当者氏名・連絡先 高知 太郎 090-××××-〇〇〇〇

次のとおり食品の臨時調理販売をしたいので届出ます。

なお、実施期間中は食品衛生法を遵守し、保健所の指導に従い食品を衛生的に取り扱います。

開催期間	令和〇年〇〇月〇〇日 △時△△分 ~ 令和〇年〇〇月〇〇日 △△時△△分
開催名称	〇〇〇夏祭り
開催場所	〇〇公園 (安芸市▲▲▲)

※添付書類

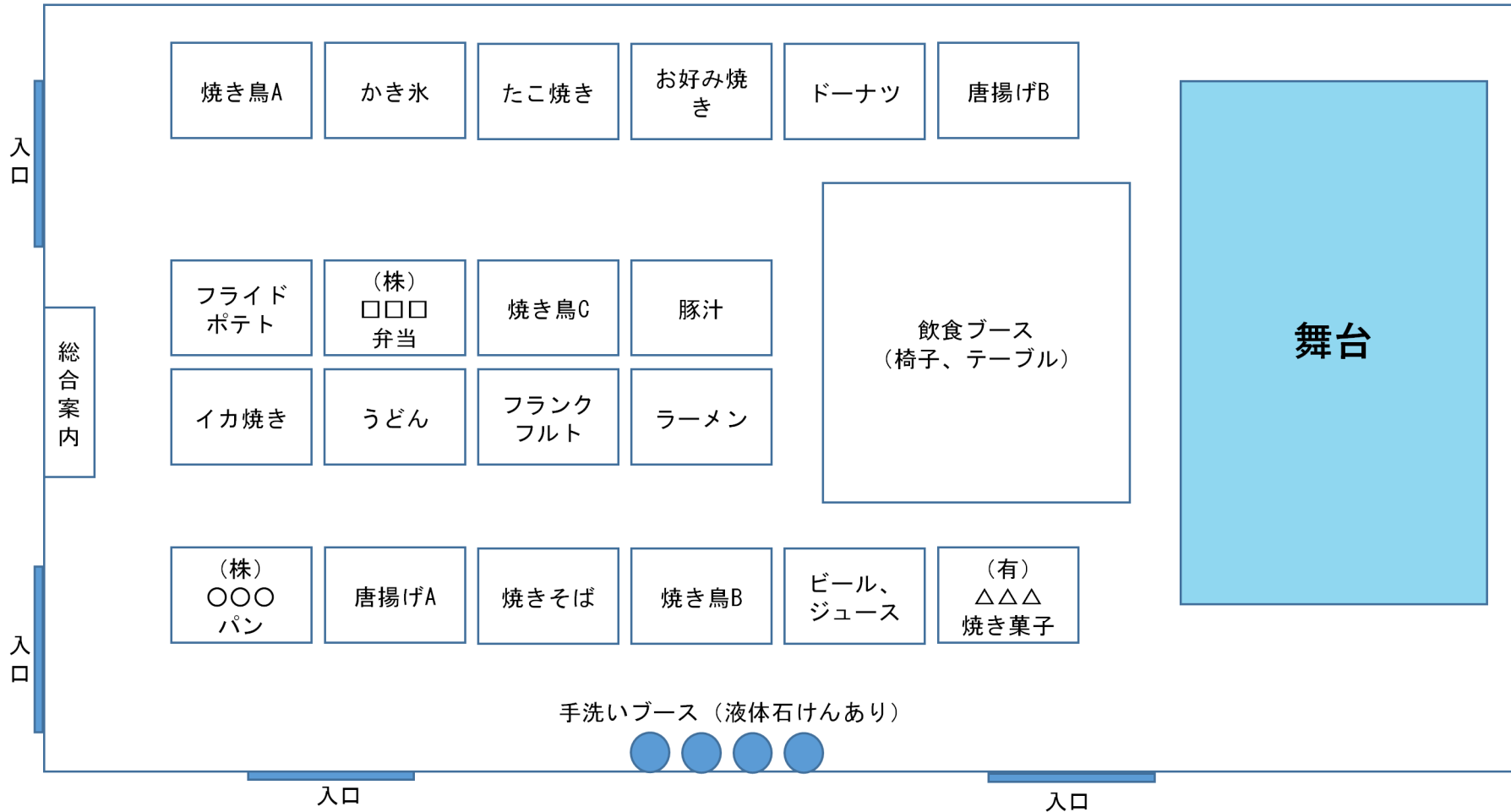
- ①使用水が水道水以外の場合、水質検査成績書 (写し可)
- ②催事全体がわかる平面図 (全ての出店店舗の配置が分かるもの)、各ブースレイアウト図
- ③イベントに関するチラシ等 (作成している場合のみ)
- ④臨時食品調理販売届における確認事項
- ⑤調理従事者名簿及び調理方法 (保健所が提出を求めた場合のみ提出する)

記入例

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 安芸市矢ノ丸 1-4 090-××××-〇〇〇〇	土佐 花子 高岡郡佐川町甲 1243-4 080-××××-△△△△
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を記載すること	☑有 許可業種：そうざい製造業 屋号：唐揚げ屋 □無	□有 許可業種： 屋号： ☑無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	☑有（2回目） □無	□有（ 回目） ☑無
今後の出店予定日数	2日	2日
提供する食品	唐揚げ	かき氷
提供予定数	500食分	100食分
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載すること ※全て現地調理の場合は記載不要	唐揚げ屋（自分の店） 当日朝	/
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要	クーラーボックスに保冷剤を入れ、運搬。	/
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載	①鶏肉を切る。 ②生姜、ニンニク、醤油、酒を合わせたタレに鶏肉を漬け込む。 ③鶏肉に小麦粉、片栗粉をまぶす。	/
下処理工程での食材の保管方法	店の冷蔵庫に保管	/
現地 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	①市販氷を購入（〇〇製氷） ②かき氷器で削り、容器に入れる。 ③客の注文に応じて、市販のシロップをかけて、提供。
現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスに保冷剤を入れ、保管。	市販氷はクーラーボックスにドライアイスを入れ、保管。

催事全体がわかる平面図（全ての出店店舗の配置が分かるもの）

記入例



各ブースレイアウト図 記入例（焼き鳥A）

