

臨時営業を行うにあたって！

食中毒等の危害の発生を防止し、安全な食品が消費者に提供されることを目的に、食品衛生法に基づく営業許可に該当しない場合には、臨時的な営業として保健所に届出をお願いしています。

○臨時的な営業とは

食品の調理・加工・販売（包装食肉、鮮魚、牛乳のみ）であって、次に該当する場合は、食品衛生法にいう営業許可を必要としない臨時的な営業とみなします。

- (1) 大学、短大及び高等学校等で行われる学園祭、収穫祭及びバザー等で、その行事期間に限って教職員、学生及び生徒によって開設されるもの。
- (2) 地域における諸行事に付随して開設されるもの等であつその開設期間が年間を通じて3日以内であること。

○臨時営業届の提出について

- ①臨時営業届には、原則として主催者が開設場所を管轄する保健所に提出してください。（届出用紙は保健所にあります）
- ②提出は開催時期の7日～10日ぐらい前に提出してください。なお、保健所から取り扱い品目及び開設場所の衛生確保等について事前指導を受けている場合は郵送等での提出も受付ます。
- ③食品衛生法に基づく営業許可業者からの届出は受付できません。ただし、祭礼等の協賛として、主催者の推薦がありかつ主催者の名前で届出があった場合は、営業者の参加も認めます。
- ④協同組合等が毎年定期的に開催する場合であつて、社会通念上明らかに営業と解される業態については、食品衛生法に基づく営業許可が必要になります。

○臨時的な営業を行うにあたっての留意点

(1) 取り扱う食品は、次のものに限ります。

- ①原則として簡単な加熱調理できるものに限ります。次のような複雑な調理行為を伴うものや生もの等の提供は自粛してください。
 - ・複雑な調理行為を伴うもの（例えば、幕の内などの弁当）
 - ・加熱行為を伴わないもの（例えば、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（例えば、ハンバーグ・鮮魚の解体や切り身など）
- ②原則として、生鮮食材は当日仕入れとし、下処理が必要な場合は衛生的な場所で行うこと。
- ③食品の調理・加工は当日行うこととし、前日からの調理・加工は行わないこと。
- ④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行わないこと。

(2) 臨時営業を行う場合の設備

- ①屋外で行うときは、テント等を用いることとし、必要に応じてよこ幕等を設置すること。
- ②食品の調理・加工・販売を行う場所は机・テーブル等で区画すること。
- ③手指を洗浄・消毒（逆性石けんなど）する設備を設けること。
- 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ること。
- ⑤使用する水は、原則として水道水を用いること。
- ⑥冷蔵又は冷凍保存を要する食品の保管や包装食肉、鮮魚、牛乳の販売にあたっては、冷蔵（冷蔵庫・クーラーボックスなど）又は冷凍（ドライアイスなど）できる設備を設けること。
- ⑦食材等の保管にあたっては、地面や床に直接おくことのないように適当な台を設けること。
- 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ること。
- ⑨食器を衛生的に洗浄できる設備がない場合は、使い捨ての容器等を用いること。

【食品衛生に関する問い合わせ先】

〒690-0011 松江市東津田町1741-3
松江保健所 食品衛生課 食の安全係
TEL 0852-67-7570 FAX 0852-31-6694