

食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について

催事・バザー・文化祭などで、臨時に飲食物を提供する食品営業類似行為は、一般的に衛生的な設備が不十分で、食品衛生上好ましくなく、食中毒発生が危惧されますので、主催者(報告者)の方は、以下の事項に留意し、食品による事故発生の防止に努めて下さい。

施設は

1. 調理・販売する施設は、室内もしくはテント張りの設備等を使用し、直射日光・ほこりを避けられるよう配慮された構造であることが望ましい。
2. 食品取扱者の身近に、手指の洗浄と消毒が出来る設備を適当数設け、常に手洗いできるようにする状態にしておくこと。

調理作業する人は

1. 調理に従事する人は、清潔な身だしなみを心がけて下さい。
(清潔な服装、爪を切る、毛髪を清潔に整えるなど)
2. **体調の悪い人(下痢・腹痛・風邪)や手指に創傷のある人などは、絶対に調理作業に従事しないようにして下さい。**
3. **調理前やトイレの後は必ず手洗い消毒してください。**

提供する食品は

1. 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくありません。提供する食品は、調理・加工が簡易なもの、調理・加工が簡易で提供直前に加熱する食品とします。
2. **提供する食品は、前日からの調理はしないで下さい。**
3. 特に、食中毒の原因となりやすい食品(ごはんもの、生もの、サンドイッチ等)の調理・加工は避けて下さい。

食品等の取扱い

1. 原材料の仕入は、出来る限り調理の直前になるよう計画的に行ってください。
やむを得ず早めに仕入れる時は、調理まで冷蔵保管するなど特に注意して下さい。
2. 食器類は、使い捨て容器を使用して下さい。もし、反復使用する場合には、中性洗剤や熱湯等を用いて十分洗浄・消毒を行ったうえで使用するようにして下さい。また、食器類の保管においても衛生面に十分注意して下さい。
3. 仕込み等が必要な食品の提供について、仕込み等は調理室や公民館等の給排水設備が整ったところで行ってください。(各家庭の台所では調理しないで下さい。)
4. **温度管理が必要な原材料を扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を用意して、適切な温度で食品を管理できるようにして下さい。**

◎ 食品の飲食は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者・来訪者に呼びかけて下さい。

(持ち帰り等で調理後時間を経過して飲食すると、食中毒発生の危険性が高くなります。)

◎ 食中毒等の事故が発生した時には速やかに、保健所に届け出て下さい。

詳しくは奈良県ホームページに掲載している取り扱える食品(簡易な調理加工のできるもの)及び実施に関するQ&Aをご覧ください。

取り扱える食品（簡易な調理加工のできるもの）

	分類	運用範囲	例
1	煮物類	事前に調理場等の清潔な場所（個人宅の台所を除く。以下、調理場という。）で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で煮込むこと。	豚汁、おでん、煮込み、けんちん汁、ぜんざい、みそ汁、スープ等
2	焼物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で焼くこと。	フランクフルト、焼き鳥、焼き貝、いか焼、焼きょうざ、焼魚、ホットドッグ等
3	揚げ物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、調製した溶き粉、パン粉につけてその場で油により揚げること。	串カツ、フライドチキン、フライドポテト、からあげ、コロケ、アメリカンドッグ等
4	茹で物類、蒸し物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で茹でる又は蒸すこと。	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい、肉まん、あんまん等
5	お好み焼類	水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で混ぜ合わせて焼くこと。	たこ焼き、お好み焼等
6	めん類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）とめん類を、その場で加熱調理すること。	焼きそば、うどん、ラーメン、にゅうめん等
7	ごはん類	ご飯はレトルト又は冷凍市販品を使用すること。炊飯器を用いての炊飯は不可。 レトルト又は無菌包装米（いわゆるパックご飯）に、提供直前に加熱したカレールーや丼の具材を乗せたもの。	カレー、牛丼等
8	レトルト食品	現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。	
9	菓子類	提供食品は調理場で下処理したものを、加熱調理したものとすること。その場でのフルーツのカットは不可。フルーツを使用する場合は冷凍品や缶詰を利用し、開封日に使い切ること。 ※クリーム類はしぼる状態で販売されている既製品に限る。	たい焼き、回転焼、ベビーカステラ、焼き餅、みたらし、五平餅、クレープ（ただし、現地で最終加熱を伴わないものを除く）、蒸しパン、中華まん等、揚げパン、大学芋等
10	アイスクリーム類	市販品または一食分のパックアイスを出す機器によるアイスクリーム類に限ること。	
11	酒類	缶や瓶の小分けによる提供とする。ビールサーバーによる提供は、専門の業者により衛生的に管理されたサーバーを用いること。 複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。 ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする（次の飲料の項目も同様）。 ※使用する氷は市販品とする。	日本酒、ビール、焼酎サワー、カクテル等
12	飲料	ジュースは市販品を小分けするものに限ることとし、その場での製造（ミキサーを用いての生ジュース、タピオカを茹でてドリンクを注ぐ等）は不可とする。 お茶やコーヒー類はお湯を注ぐだけで提供できるものや、市販品の小分けのみとする。 複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。 ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする。 ※使用する氷は市販品とする。	ジュース、お茶、コーヒー、甘酒等
13	かき氷	かき氷に使用する氷は市販品を用いること。市販の蜜をかけるだけの調理とする。カットフルーツは使用不可。	
14	その他	品目に応じて、簡易な加工を行う。	わた飴、りんご飴、チョコバナナ等

実施に関するQ&A

	質問	回答
1	どのような場合に、食品営業類似行為実施計画報告書を提出する必要がありますか。	催事、イベント、バザー（以下催事等）に伴い、その場所で、その時だけ、いわゆる模擬店で食品の製造・加工・調理や販売を行う場合を指します。なお、開催頻度は出店が1年に2回程度、かつその日数が連続して1～3日程度とします。 具体的な例は次のとおり ①町内会や自治体等の住民組織が行う祭り、イベント ②地方公共団体が主催、共催するイベント ③学校等（PTA、保育園、幼稚園等を含む）が行う学校祭、バザー ④福祉団体が自らの施設を利用する関係者に対して行う各種行事 ⑤企業または関連団体が地域住民に対して行う産業祭 ⑥神社、仏閣等が行う縁日祭礼 これ以上の規模になる時は、営業許可が必要になる場合が多いので、催事等の開催場所の所在地を管轄する保健所に相談してください。
2	なぜ、食品営業類似行為等実施計画報告書の提出が必要なのですか。	地域のお祭りなど、営業許可が不要なイベント等について、保健所が催事等の内容を把握し、食中毒予防の観点から必要な助言等を行うために、報告書の提出をお願いしています。
3	開催頻度が低ければ食品営業類似行為ですか。	社会通念上、営業と認められれば食品営業類似行為ではありませんので、営業許可が必要になります。例えば、日頃から催事等に出店し、それを業としている飲食店やキッチンカーが中心となる催事等は営業とみなされますので、食品営業類似行為等実施計画報告書を提出するのではなく、出店者が各々営業許可を取得している必要があります。
4	届出（食品営業類似行為等実施計画報告書）は、いつまでに提出すればよいですか。	催事等の開催1週間前までを目安に余裕をもって催事等の開催地を管轄する保健所に提出してください。提供予定品目や提供方法によっては変更をお願いすることがありますので、対応できる早めの時期に提出するようにしてください。
5	模擬店として届出を提出するか、営業許可が必要となるかはどのように判断したらよいですか。	事業の規模、事業の目的が営利行為であるか、反復継続性及び公共性の有無から営業許可が必要かを判断します。 なお、「反復継続性」とは、該当事業を複数回実施する意思を有して継続的に同種の行為を行う場合を言い、また、「公共性」とは自治体等が主体となり、かつ、開催地域に拠点を持って地域振興や地域活性化を図る場合を指します。
6	営業とは何でしょうか。	出店者がもともと食品事業者でない場合でも、反復継続して不特定多数を対象に食品を提供する行為は食品衛生法で営業とみなされます。
7	食品の提供が主目的のイベント等では必ず営業許可が必要ですか。	原則として、営業許可が必要です。 質問1の回答で述べた要件を満たし、食品の提供（調理行為を伴うもの）が他の事業に付随して行われている場合には、食品営業類似行為の対象となる場合がありますので、催事等の開催地を管轄する保健所にご相談ください。 なお、付随の考え方としては、仮に食品の提供がなくても当該催事等が成り立つ場合は、食品の提供は当該事業に付随していると考えますが、食品の提供そのものがないと事業が成り立たない場合は、食品の提供が当該事業の主たる目的であると考えますので、営業許可が必要になります。

8	食品営業類似行為等実施計画報告書は、誰が提出すればよいですか。	催事等の主催者が、個別の出店者の情報をとりまとめて提出してください。なお主催者は、衛生管理等について全ての責任を持つことになります。
9	食品営業類似行為等実施計画報告書において、「模擬店」の扱いの適用を受ける催事等では、出店者は全て営業許可又は届出が必要と考えられていますか。	出店者が「反復継続的に、業として食品を調理、製造または販売」している場合は営業許可又は届出が必要ですが、それ以外の出店者の営業許可又は届出は不要です。
10	自治体等が主催又は共催するイベントにおいて、営業許可を受けた出店者が営業行為を行なっている中で、同イベントを盛り上げる目的で、地域の住民や団体が一時的に出店する場合も営業許可が必要ですか。	自治会や団体が業とみなされない範囲で出店するブース・出店部分については、主催者が出店内容を取りまとめた上で、食品営業類似行為等実施計画報告書を提出してください。
11	出店料を取るような食の催事等へ出店する場合は、営業許可又は届出が必要ですか。	出店料の有無で判断するのではなく、「反復継続的に、業として食品を調理、製造または販売」する場合は、営業許可又は届出が必要です。そのため出店料が必要であっても、食品営業類似行為の範囲となる催事等もあります。
12	普段は、営業許可を受けて固定店舗で飲食店等の営業を行っている者が、対象となる催事等において出店する場合には、新たに露店営業の許可が必要ですか。	営業許可を取得している事業者が催事等において出店し、露店としての出店行為に反復継続性がない場合は、新たな許可取得は不要です。ただし、複数のイベント等に出店し、露店形態での出店行為が業としてみなされるのであれば、営業許可（露店）が必要となります。
13	物品販売のみの場合（例：個包装の市販品をそのまま販売する場合）でも、食品営業類似行為等実施計画報告書の提出が必要ですか。	包装済みの食品を販売するだけの場合、食品営業類似行為等実施計画報告書の提出は必要ありません。ただし、包装済みであっても生の食肉、生の魚介類を取扱おうとする場合は、事前に保健所にご相談ください。温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を利用して、販売するまで適切な温度を保ってください。
14	催事等で提供することのできる食品には、どのようなものがありますか。	実施場所は、簡易な設備で十分な洗浄・消毒設備が望めないため、提供できる食品は、原則として調理・加工が簡易なもので、提供直前に加熱してその場で食べることができるものです。食中毒の原因となりやすい食品（ごはんもの、生もの、サンドイッチなど）の調理・加工は避けてください。なお、取扱いの注意点や具体例は、ホームページに記載されています。詳しくは「取扱い品目」を参照してください。
15	催事等で提供された食品を原因として、食中毒を疑う健康被害の発生が確認された場合は、どのようにしたらよいですか。	食中毒を疑う事例が発生した場合は、速やかに最寄りの保健所に連絡してください。また、そのような場合に備えて、主催者が出店者の連絡先や提供メニューについて、事前にリスト化して把握しておく必要があります。
16	許可取得済みのキッチンカーや露店飲食店営業の事業者が催事等に参加する場合も、食品営業類似行為等実施計画報告書の記載が必要ですか。	事業者が当該地での営業許可をお持ちの場合の記載は必須ではありませんが、主催者に提供メニューや連絡先の提示をお願いします。催事等に、露店飲食店営業、自動車飲食店営業の事業者を招く場合は、主催者側で営業許可取得状況の確認をお願いします。
17	食品営業類似行為等実施計画報告書の提出先は、主催者の本部住所地を管轄する保健所か、もしくは催事等の実施場所を管轄する保健所のどちらになりますか。	催事等の実施場所を管轄する保健所に提出してください。

18	営業許可のない個人宅などの調理場で、調理・加工して包装したクッキー等食品の販売をすることはできますか。	食品営業類似行為は、実施場所で、その時だけ、食品の製造・加工・調理や販売を行う場合を想定しております。営業許可のない個人宅などの調理場で調理加工された食品の販売は、衛生管理の観点から実施できません。営業許可や届出の手続きが必要となることがありますので、実施したい場合は、管轄する保健所へご相談ください。
19	地元で採れた野菜や果物を調理加工せず、そのまま生産者や生産者団体が模擬店で販売することは可能ですか。	可能です。農業者が自ら生産した農産物を調理加工せず販売する行為は出荷とみなされるため、食品営業類似行為等実施計画報告書の記載は不要です。
20	飲食店営業等の営業許可を取得している店舗で調理・包装されたお弁当やおにぎりを、催事等会場で販売してもよいか。	営業許可を取得している店舗の調理場で催事等当日より調理し、催事等会場では包装をあけることなく、販売のみ行うことは可能です。また、この場合は物品販売となるので、食品営業類似行為等実施計画報告書の記載は不要です。ただし、販売されるまでは冷蔵庫やクーラーボックス等を利用して、適正な温度管理を行う必要があります。
21	お客さんが持ち帰りを希望される場合はどうしたらよいですか。	食中毒予防の観点から、作りたてをその場で食べていただくことが重要です。口頭でのアナウンス、ポップの掲示等により参加者への理解を促すご案内をお願いします。
22	仕込み場所に決まりはありますか。	仕込み行為をする場合は、給排水設備等が整った、清潔で衛生上支障のない施設（各家庭の台所では調理しないでください）で行ってください。

夏祭り等での冷やしきゅうり (きゅうりの浅漬け)等の販売について



露店のテント内や飲食店営業施設、
自宅の台所で作った「冷やしきゅうり
(きゅうりの浅漬け)」を、販売する
ことはできません。

きゅうりなどの浅漬けの製造には、
「漬物製造業」の営業許可が必要です。

漬物製造業者から製品を
購入し、10℃以下に温度
管理して販売してください。



平成26年7月に静岡市内で行われた
花火大会の露店で販売された「冷やし
きゅうり」を原因として、腸管出血性大
腸菌O157食中毒が発生し、患者数
510名、入院は114名でした。

中和保健所衛生課