

## 越谷市内の行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領

(平成27年4月1日市長決裁)

改正(平成31年3月15日部長決裁)

改正(令和3年7月28日課長決裁)

改正(令和5年7月3日課長決裁)

改正(令和7年5月9日部長決裁)

(目的)

第1条 この要領は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第55条第1項の許可及び第57条第1項の規定による届出によらない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の発生を防止することを目的とする。

(臨時出店の範囲)

第2条 この要領において臨時出店とは、学園祭、夏祭り等の行事やバザー等の地域の催事(以下「行事等」という。)の開催に伴い、不特定又は多数の者を対象に食品(食品衛生法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。)を提供するものとする。ただし、次のいずれにも該当するものとする。

- (1) 食品の販売又は提供を主としない行事等で行うもの
- (2) 同一年度中に出店が年間8日以内かつ年間4行事以内で開催される行事等で行うもの
- (3) 出店期間が連続して3日以内であるもの

(臨時出店を行う者の届出)

第3条 臨時出店に該当すると判断されるときは、行事等主催者又は代表者に対し、別記様式の「臨時出店届」を越谷市長あてに提出するよう求めるものとする。ただし、提供される食品が食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条の2第3号に規定するもののみである場合はこの限りでない。

2 臨時出店届の受理にあたっては、次の事項に留意する。

- (1) 行事等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等の名称、目的、主催者の氏名及び連絡先を明記させること。
- (2) 臨時出店に従事する者の氏名を明記させること。
- (3) 臨時出店届を提出した者に対し、次条に規定する指導及び助言を行うとともに、その内容を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。

(指導及び助言)

第4条 臨時出店を伴う行事等の主催者及び代表者並びに臨時出店に従事する者に対し、地域保健法（昭和22年法律第101号）第6条の規定に基づき、別表に掲げる事項その他食品衛生上必要な指導及び助言を行うものとする。

附 則

この要領は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成31年3月15日から施行する。

附 則

この要領は、令和3年7月28日から施行する。

附 則

この要領は、令和5年7月3日から施行する。

附 則

この要領は、令和7年5月9日から施行する。

別表

| 区 分                                  | 指導及び助言する事項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>臨時出店<br/>において<br/>提供する<br/>食品</p> | <p>1 原則として、食品衛生法施行条例に基づく知事が別に定める特定の食品（平成25年埼玉県告示第1166号）に定められた食品とすること（これ以外の食品が提供される場合にあっては、その調理工程をよく聴取し、食品衛生上の危害が生じないよう必要な対策を助言する。）</p> <p>2 生もの（冷やしきゅうり、刺身等）を含まないこと</p> <p>3 氷は食品製造用水（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</p> <p>4 単に食品を仕入れて提供する場合にあっては、次に掲げるものであること</p> <p>(1) 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</p> <p>(2) 適正な表示がされているものであること</p> <p>(3) 表示された賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること</p> |
| <p>施設及び<br/>設備</p>                   | <p>臨時出店において食品を提供する施設には、原則として、食品衛生法施行細則（昭和48年埼玉県規則第48号）第5条の「特定の食品のみを調理する条件を付された営業に係る営業施設の基準」に規定された構造及び設備を参考に、必要なものを備えること</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>公衆衛生<br/>上必要な<br/>措置</p>          | <p>1 原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、食品衛生法第55条の許可を受けた施設、同法第57条の届出をした施設、又は清潔な施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで必要な温度管理を行うこと</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

- 2 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
- 3 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
- 4 使用水は、食品製造用水であること
- 5 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと
- 6 食品、器具及び容器包装は、常に衛生的に取り扱うこと
- 7 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
- 8 食品の前日調理は行わないこと
- 9 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること
- 10 食品を取り扱う者は、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
- 11 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること
- 12 食品を取り扱う者は、事前に検便を実施することが望ましいこと
- 13 食品を取り扱う者が、食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又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、器具又は容器包装に直接接触する作業をしないこと

別記様式

年 月 日

越谷市長 宛

## 臨時出店届

行事等の開催に伴い臨時出店するので、越谷市内の行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領第3条の規定に基づき、次のとおり届け出ます。

|     |      |  |            |
|-----|------|--|------------|
| 届出者 | 住所   |  |            |
|     | 氏名   |  |            |
|     | 電話番号 |  | 行事等主催者・代表者 |

|        |                  |      |   |   |    |   |   |    |
|--------|------------------|------|---|---|----|---|---|----|
| 行事等の情報 | 名称               |      |   |   |    |   |   |    |
|        | 目的               |      |   |   |    |   |   |    |
|        | 主催者<br>※届出者と別の場合 | 住所:  |   |   |    |   |   |    |
|        |                  | 氏名:  |   |   |    |   |   |    |
|        |                  | 連絡先: |   |   |    |   |   |    |
|        | 出店期間             | 年    | 月 | 日 | から | 月 | 日 | まで |
|        |                  |      | 時 | 分 | から | 時 | 分 | まで |
|        | 開催場所             |      |   |   |    |   |   |    |

|         |  |
|---------|--|
| 開催場所案内図 |  |
|---------|--|

【次ページへ続く】

### 臨時出店配置図

※会場内の見取り図に、臨時出店の場所・出店番号を明示すること。

| 臨時出店一覧 |      |       |
|--------|------|-------|
| 出店番号   | 取扱食品 | 臨時出店者 |
|        |      |       |

※ 店舗数に応じて、次ページ「臨時出店の概要」を作成して添付すること。

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| <h1 style="margin: 0;">臨時出店の概要</h1> | 出店番号： |
|-------------------------------------|-------|

|                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 臨時出店者                                                                                |  |
| 取扱食品                                                                                 |  |
| 食品の取扱方法<br>(調理工程・販売等)                                                                |  |
| <b>店舗平面図</b><br><small>※店舗の見取り図に、設置する設備を明示すること。</small>                              |  |
|                                                                                      |  |
| <b>設備概要</b>                                                                          |  |
| 1 設置場所 ( 屋内 ・ 屋外 )<br>2 冷蔵設備 ( 冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 )<br>3 給水設備 ( 水道 ・ 貯水タンク ・ その他 ) |  |

| 従事者名簿 |              |         |
|-------|--------------|---------|
| 氏名    | 従事内容(調理・販売等) | 検便実施の有無 |
|       |              |         |