

# テント等による臨時営業又はバザー開催を予定されている方へ

イベント等における食中毒を防止するため、食品衛生上の取扱いについて指導に従い実施してください。

## 臨時営業の範囲

- (1) 一時的に催されるイベント等において、テントや屋台その他の簡易な施設等を利用し、飲食物の簡易な調理を行うこと。
- (2) 概ね一か月以内の営業。
- (3) スーパーマーケットや百貨店の催事等において、屋内の一角で飲食物の簡易な調理を行うこと。
- (4) 業種は、飲食店営業。

## バザー出店の範囲

飲食物の簡易な調理を行うもののうち、次のいずれかに該当する場合は、営業許可の対象ではなくバザー出店として取り扱います。

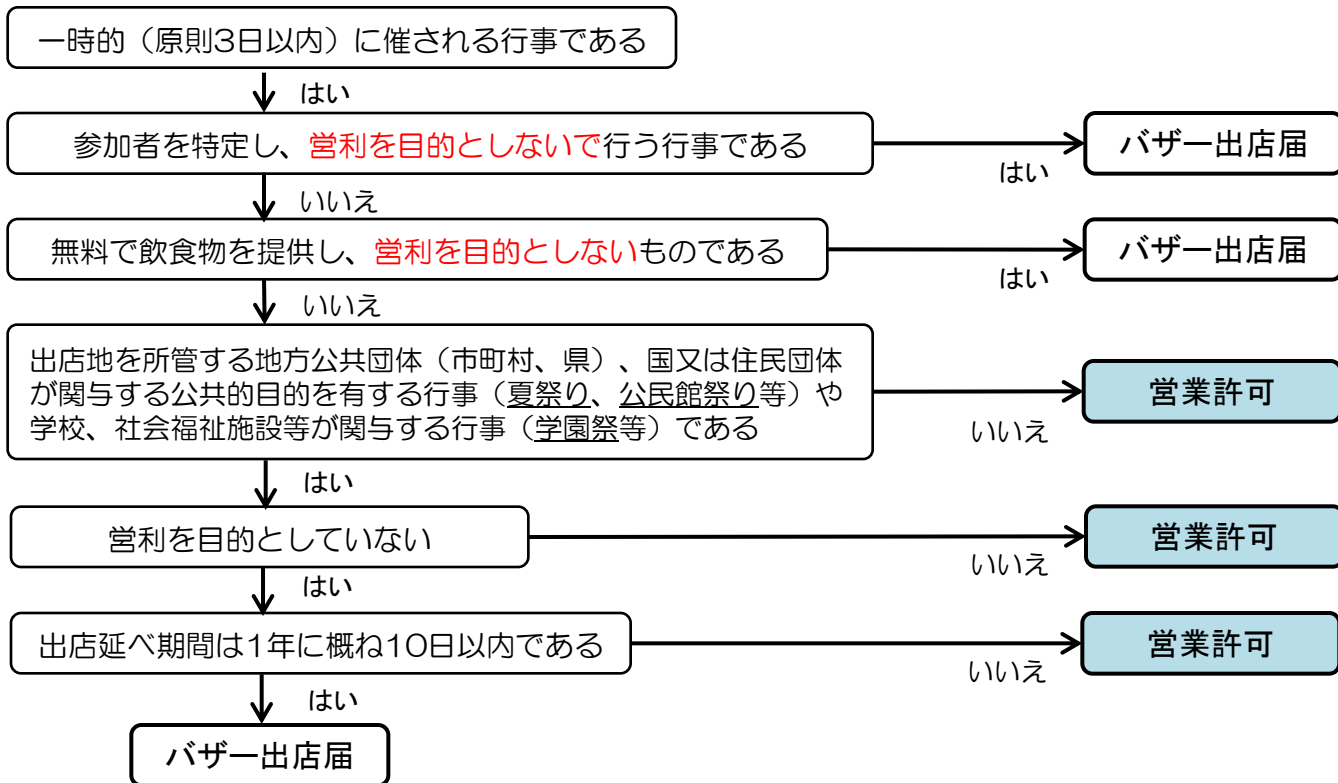
- (1) 参加者を特定し、かつ、営利を目的としないで、飲食物の簡易な調理を行うもの
- (2) 無料で飲食物を提供し、かつ、営利を目的としないもの
- (3) 出店地を所管する地方公共団体（市町村及び県）、国又は住民団体が関与する公共性を有する行事又は学校、社会福祉施設等が関与する行事への出店であって、次に掲げる要件を全て満たすもの
  - ① 夏祭り、公民館祭り、学園祭等の一時的（原則、3日以内）なもの
  - ② 営利を目的としていないもの
  - ③ 飲食物の簡易な調理を行うもの
  - ④ 出店延べ期間は1年に概ね10日以内のもの

## 営業許可申請・バザー出店の届出

営業を行おうとする方（バザーを出店しようとする方）は、事前に保健所へ申請（届出）が必要です。

※取り扱う品目、施設の図面等を持参のうえ、実施日の約1か月前に最寄りの保健所へご相談ください。

### 【営業許可・バザー出店の判断】



# 別表 バザー出店で取り扱うことのできる食品

原則、食品を提供する直前に加熱工程のあるものに限り、  
 一店舗（一区分）につき下記の1食品（中分類）が取り扱えます。  
 ※食品の中分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えます。

## 【加熱品】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
焼物	煮物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。</li> <li>許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。</li> </ul>	おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等
	粉物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。</li> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。</li> </ul> ※生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。	お好み焼き たこ焼き たません 等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等
	焼めん類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと。	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等
	串焼類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等
	焼肉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等
	焼米飯類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul>	五平餅、焼きおにぎり 等
	ホットドック	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。</li> </ul> ※パンを素手で取り扱わないこと。	ホットドック
	ピザ類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。</li> </ul> ※生地に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。	ピザ、ピザトースト、キッシュ 等
	焼菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品をその場で焼いたもの。</li> </ul>	みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい、おやき 等
	焼パン	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。</li> </ul>	パン、焼ドーナツ 等
揚物	揚物	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。</li> </ul> ※その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。（その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。） <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。</li> </ul> ※シナモンシュガー等をまぶさないこと。	唐揚げ、コロッケ、アメリカンドック 等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等
茹物・蒸物	茹物・蒸物	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したものの。</li> </ul>	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等
	めん類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。</li> </ul> ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 ※温かい状態で提供するものに限ること。	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等
	汁粉類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの</li> </ul> ※温かい状態で提供するものに限ること。 ※その場で餅をつかないこと。	汁粉、ぜんざい、甘酒 等
	レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。</li> </ul>	レトルトおでん、レトルト焼きそば 等
炊飯物	丼物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。</li> <li>同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。</li> </ul> ※その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。	カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等

【非加熱品】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
氷	氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。</li> <li>※冰雪の規格基準に適合する氷を使用すること。</li> <li>※氷を素手で取り扱わないこと。</li> </ul>	かき氷
アイス	アイス	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。</li> <li>※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。</li> <li>※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。</li> </ul>	アイスクリーム
菓子 その他	甘味 食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。</li> <li>※その場で細切しないこと。</li> </ul>	わらび餅

【飲料】

大分類	中分類	簡易な調理の内容	品目例
酒類	酒類	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。</li> <li>その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>※ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。</li> <li>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>	日本酒、ビール、焼酎 等
喫茶	飲料	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加温及び容器に入れる行為を含む）。</li> <li>その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。</li> <li>その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。</li> <li>※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。</li> </ul>	ジュース、お茶、コーヒー等

【営業許可の対象としない簡易な加工の範囲】

簡易な加工の範囲	食品例
・仕入れた野菜を焼いたもの	焼きいも、焼とうもろこし
・仕入れた野菜を茹でるか蒸したもの	じゃがバター、茹で（蒸し）トウモロコシ、ふかし芋 等
・米、小麦、トウモロコシ等の穀類を加圧又は加熱したもの	ポン菓子、ポップコーン 等
・砂糖、水飴、原料を用いて、その場で簡易な加工を行って作る飴菓子	水飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼 等
・仕入れた果実を用いて、その場で飴又はチョコレートを絡めたもの	果実飴（リンゴ飴等）、果実チョコ（チョコバナナ 等）

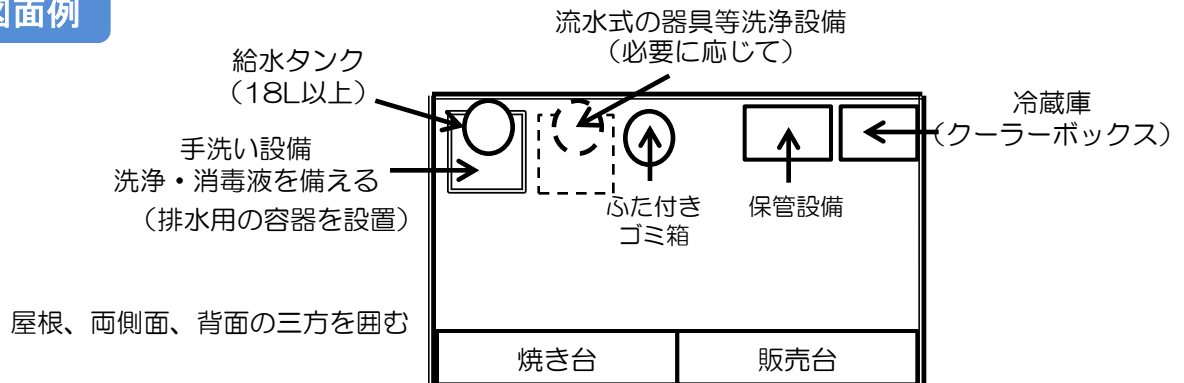
注意事項

- バザー出店について、食中毒防止の観点から取扱品目（調理行為）を制限しています。
- 一店舗（区分）で取り扱える食品は、別表に掲げる簡易な調理の範囲の食品とします。  
食品の中分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えますが、分類が異なる食品を取り扱う場合は、原則店舗内を区分した上で取り扱う必要があります。  
なお、食品の提供と同時に、市販の酒類、清涼飲料などの飲み物類（いわゆる自家製飲料を除く）を開封等（別表【飲料】参照）して提供することや容器包装に入れられたまま提供するもの（弁当類）を取り扱うことができます。
- 上記の調理にあたっては、次のことを遵守してください。
  - 事前に前処理等を行う場合は、許可施設等の専用の衛生的な施設で行うこと。
  - 前処理等を行う場合は、販売する当日に行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵保管すること。
  - 原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、魚介類の内臓抜き等の処理は、その場で行わないこと。
  - 生もの（刺身、すし等）、生クリームを取り扱わないこと。（生クリームは原材料として使用し、加熱処理後提供することは可）
  - 簡易なトッピングを行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取り扱わないこと。
  - 調理済み又は開封済み食品（調味料等、常温で保存可能なものを除く）を翌日に持ち越さないこと。
  - 容器包装に入れられた食品の販売にあたっては、適正な表示がされていることを確認のうえ販売すること。

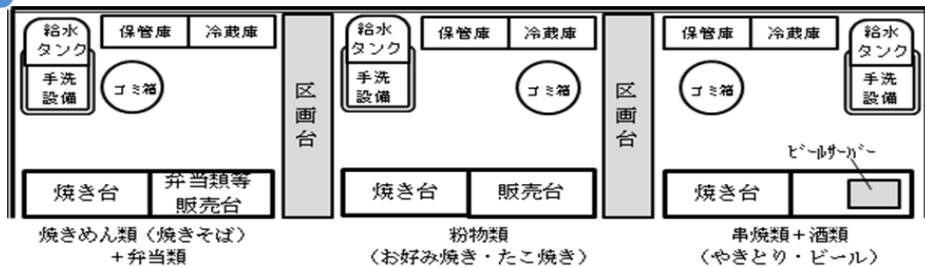
## 施設の要件

場 所	屋外	屋内
構 造	耐水性テント等	パーティション等
区 画	耐水性テント、パーティション、シート及び幕等による区画を設置。	
区 画	3方 + 屋根	3方
床	必用に応じて ※食品衛生上支障がある場合には、耐水性材料（ビニールシート等）	—
給 水	18L以上 ※水道事業等により供給される水は又は飲用に適する水を用いる。	
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク又は貯留槽（バケツ） ※貯水タンクを利用した流水式手洗い設備を設ける。</li> <li>・洗剤と消毒液 ※消毒効果のある液体せっけんのみを設置可。</li> </ul>	
器具等 洗浄設備	シンク（必要に応じて） ※使い捨て容器を使用することから、手洗い設備のシンク兼用可。	
排 水	貯留槽（バケツ） ※給水量に応じて排水できること。	
冷蔵冷凍設備	氷・ドライアイス・保冷剤・蓄冷剤（クーラーボックス等）・温度計 ※常温品のみを取扱う場合は省略可。	
保管設備	食器等保管設備	
廃棄物容器	ふた付きごみ箱	

## 施設図面例



## ひとつの店舗を区画する場合



ひとつの店舗を区画する場合、その区画ごとに、手洗い設備等の食品を衛生的に取り扱うための設備が必要です。

1 施設（区分）の中で取扱える食品の範囲

- ・同一の食品分類に該当するもの。
- ・開封して提供する市販の酒類、清涼飲料水（いわゆる自家製飲料は不可）
- ・容器包装に入れられた弁当又はそうざいをそのまま提供するもの