

お祭りやイベントで食品の提供を考えている方へ

市内で「お祭り」や「イベント」等の行事で不特定多数の人に食品の提供を行う際には、「臨時食品営業届出書」の届出が必要です。

※平成26年7月1日より新たに「下関市臨時食品営業取扱要領」が施行されます。なお、施行より1年間、平成27年6月30日までの間は経過措置として、以前の内容でも受け付けます。

1 臨時食品営業が適用となる行事について

下記を参照の上、お考えの行事が適用となるかについては、保健所へご確認ください。

- ・ 神社や教会等宗教法人が主催する祭礼行事
- ・ 下関市や県等が主催、共催、後援する祭典行事
- ・ 自治会や学校、病院、社会福祉事業関係団体が主催する祭典行事 ほか

2 届出の流れ

保健所に事前相談  届出書類（様式2は2部ずつ）提出

 バザー当日様式3（臨時食品営業届出証）を見やすい場所に掲示

3 営業範囲と調理できる食品の種類

- 飲食店営業：喫食直前に加熱を行う食品及び酒類の提供（例）うどん
- 喫茶店営業：例）かき氷、清涼飲料水
- 菓子製造業：簡易な製造に限る
- 乳類販売業：常温保存可能品（LL牛乳）に限る
- アイスクリーム販売業：機械によるアイスクリームの製造に限る

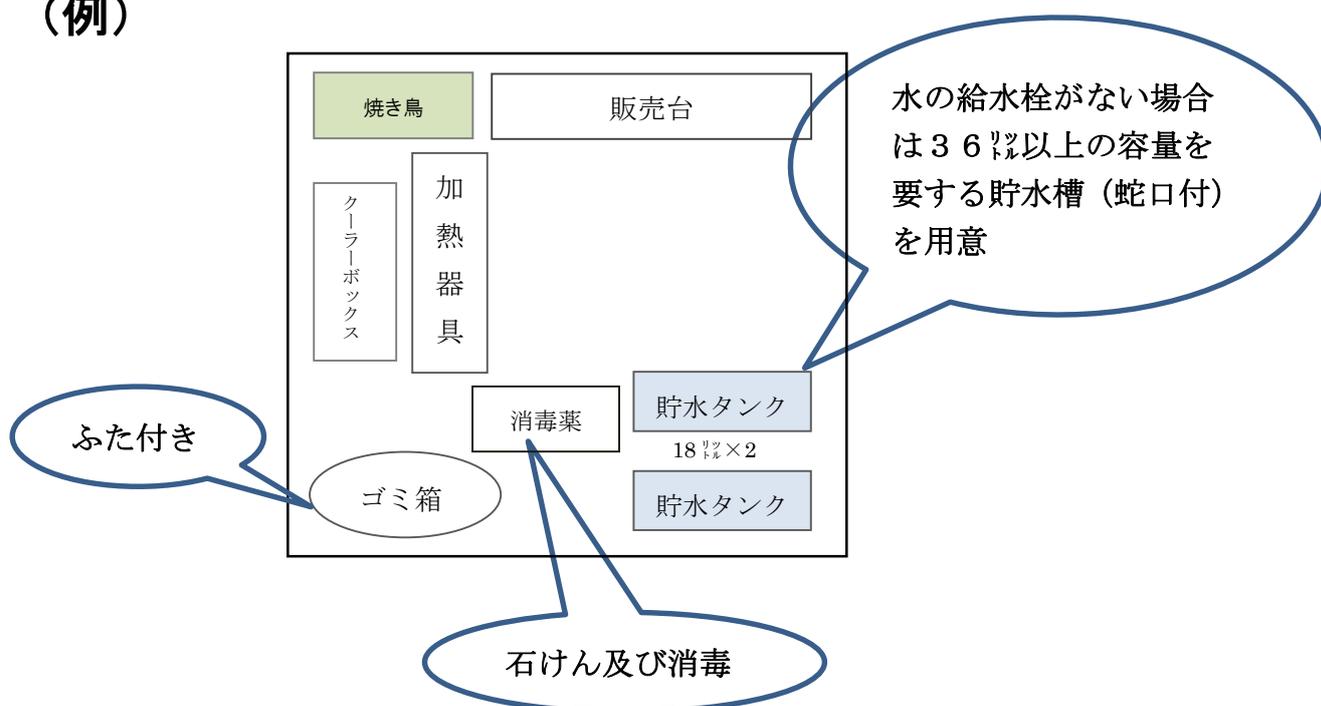
※食肉、魚介類、牛乳（冷蔵品）の販売は臨時食品営業の対象になりません。
※食べる直前に加熱しないもの（おにぎり、サンドイッチほか）や、簡易な製造にあたらぬもの、食中毒の危険性が高いもの等は調理できません。

調理できるものが限られているため保健所に問い合わせ下さい。

4 設備について

- 不潔な場所及び汚染水等により汚染される恐れのある場所に設置しない。
- 調理・製造・販売するのに十分な広さとし、屋根及び一定の区画等を設け、必要に応じて防塵設備を設けること。
- 採光・照明は、作業に支障のない十分な明るさとする。
- 原材料及び製品並びに器具等及び容器類を衛生的に収納できる保管設備を設けること。
- 器具等及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、必要な数及び大きさのものを備えること。
- 冷凍食品や冷蔵食品の使用にあたっては、適正な保管設備を設けること。
- 作業台は、すき間のない清掃しやすい構造とする。
- 器具・容器等を洗浄殺菌できる設備を設けること。ただし、使い捨て器具・容器を使用する場合にあっては、これを省略することができる。
- 使用に便利な場所に流水式の手洗い設備を設け、**石けん及び消毒薬を備えること。**
- 上水道又は飲用に適する水を十分に供給できる設備を設けること。貯水タンクを使用する場合は、36L以上の容量を有する貯水槽を使用するものとし、かつ、容器の規格基準に適合する材質であること。**
- 汚液の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

(例)



5 注意事項

- 食品の調理は、当日、届出場所でのみ行い、前日調理や家庭での調理を行わないこと
- 1店舗での提供品目が多岐にわたらないようにすること
- 器具や食材の取扱は衛生的に行うこと
- 火は中までしっかり通すこと
- 体調不良、手に傷がある人は調理に従事しないこと
- 手洗いはしっかり行うこと
- 常識の範囲内の調理工程にすること

6 届出について

書き方については、記入例を参照ください。

- 臨時営業を行う団体(グループ)が1つの場合：様式第1号
- 臨時営業を行う団体(グループ)が複数の場合：様式第2号
 - ※様式第2号については**2部提出**すること
 - ※各団体の届出を行事責任者が取りまとめて提出すること

※70店舗を超えるような大規模な行事は、事前説明会の開催をお願いします。

問い合わせ先および提出先

山口県下関市南部町1-1 下関保健所生活衛生課食品衛生係

電話：083-231-1936

FAX：083-231-1159