

# 臨時営業で注意が必要なこと

## <臨時営業とは>

- ①大学、短大及び高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通じて3日以内であるもの。  
※協同組合等が毎年定期的に行う収穫祭については営業許可が必要です

- 継続性がなく、営業とみなされない行為については「臨時営業」とし、届出制としています。  
※食品営業者が主催となって営業目的で行うイベントは営業許可が必要です。
- 臨時営業であっても、提供された食品によって衛生上の危害が発生した場合には、主催者としての責任が問われます。また、食品を提供する側には、安全で安心な食品を提供する義務があります。徹底した衛生管理に努めてください。

## <臨時営業届の提出について>

- 主催者が開催場所を管轄する保健所に、取りまとめて一括して提出してください
- 届は開催日の7日～10日前までに提出してください
- 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

## <提出書類>

### 臨時営業届

氏名は団体の代表として届出してください。原則、個人名での届出は受け付けません

### 臨時営業届の概要

- 食品取扱責任者の欄には、実際に調理担当をする現場責任者を記載してください
- 調理販売食数の欄には品目別に予想食数を日にちごとに記載してください
- 開催日前日までに処理する、もしくは開催会場以外の場所で処理を行う場合はその施設と処理内容の概要を記載してください（例：公民館の調理場にて野菜のカット）  
※必要に応じて下処理場の図面・内容・当日までの温度管理について確認します

### 食品取扱従事者名簿

備考欄には担当品目等を記入してください

### 平面図

- 取扱品目ごとに器具・機材の配置が分かる平面図（会場図）を添付してください
- 器具・手洗い・消毒液（手指）・消毒液（器具）・トイレの場所・食材保管場所・温度管理・食品用容器（容器保管庫）を確認できるようにしてください

## <衛生上の注意点>・・・詳しくは別紙チラシ「安全で安心な食品を提供するためのお願い」を参照

- ① 加熱調理を伴う簡易な加工の食品のみ提供しましょう（複雑な調理食品や生ものは提供できません）
- ② 関係者の健康確認を行い、体調不良の者に調理させないようにしましょう
- ③ 食品は衛生的に取扱い、当日調理、その場での喫食を徹底しましょう
- ④ 十分な数の手洗い場所を設け、食品を扱う前には必ず石けんで手洗いをしましょう