

# イベントで食品の販売等を考えている方々へ

イベント等において、仮設の施設やテント等を設けて不特定多数の人を対象に包装された食品を開封せずに販売等する場合、営業地を所管する保健所への届出が必要です。事前に保健所までご相談ください。

## 届出が必要になるケース(例)

### 短期間のイベント等において、...

#### 例 1

包装済みの生肉(一括表示が貼付されたもの)を仕入れ、イベント会場で開封せずに販売する場合

#### 例 2

野菜(生鮮品)を仕入れ、イベント会場で販売する場合

#### 例 3

イベント会場で綿あめを作り、そのまま又は包装して販売する場合

なお、届出保健所管内の他のイベント等でも、同様の営業(同じ食品類を販売等)を行う予定がある場合は、届出時に申し出てください。

## 届出が不要なケース(例)

#### 例 1

包装済みのスナック菓子(常温保存ができるもの)を仕入れ、イベント会場で開封せずに販売する場合

#### 例 2

常温保存できる清涼飲料水や缶ジュース等を仕入れ、イベント会場で注がずにそのまま販売する場合

**なお、届出は、営業日の1週間以上前に下記保健所まで届出願います。**

(お問い合わせ先)

渡島総合振興局(振興局)保健環境部  
保健行政室(地域保健室)生活衛生課  
食品保健係(渡島保健所)  
TEL 0138-47-9552

# 営業に必要なもの

## 食品衛生責任者の設置

(資格：知事が適正と認める講習会を受講した食品衛生責任者、調理師 等)

1つの届出に対し、1名の「食品衛生責任者(有資格者)」の設置が必要になります。資格をお持ちでない方が食品衛生責任者になる場合は、資格を取得するための講習会をご案内いたしますので、その旨、申し出てください。

## 衛生管理計画書の作成と実施記録

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施のため、「衛生管理計画書」とその「実施記録」が必要になります。衛生管理計画書と実施記録の記載例が必要な方は、届出する保健所に申し出てください。(綿あめなど会場で食品を加工等する営業の場合にあっては、飲食店(臨時)向けの衛生管理計画書及び実施記録をご参照ください、)

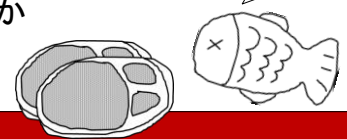
上記の他、必要に応じて、販売方法や販売場所の平面図等、営業の詳細を求める場合がありますので、できるだけ営業者ご本人や営業内容を把握している方が届出を行うようにしてください。

# 食品事故を起こさないために実践しましょう！！

## 食品の取扱い

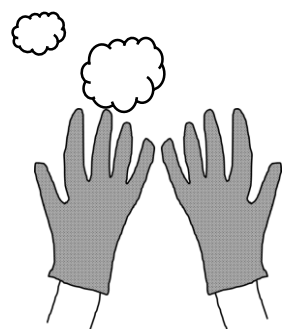
- 1 販売等する食品は、許可施設等で加工・製造されたものを使用しましょう。
- 2 販売等する食品の仕入れ元やロット(賞味期限等)を控えておきましょう。
- 3 食品は、決められた方法で適切に温度管理を行いましょう。
- 4 販売等する前に、消費期限が過ぎた食品や傷んでいる食品がないか確認しましょう。

保管用  
クーラーボックスなど用意  
しましょう



## 施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 器具類は使い捨てのものを使用すること。



## 調理従事者

- 1 お金などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 必要に応じて、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。