

## 百貨店等における催事営業取扱要領

### 第1 趣旨

この要領は、百貨店等で販売促進などのために行われる催事営業において提供される食品の安全の確保を図るため、必要な事項を定める。

### 第2 定義

- 1 催事営業とは、百貨店等で行う特売や展示会その他特別の催しに際し、販売促進などのために調理工程の実演を主体とする短期間の営業方法をいう。またこの営業を行う場所を催事場という。
- 2 共同調理室とは、百貨店等で催事営業を行うとき、提供する食品の原材料等の処理及び調理加工を行う、仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業及び菓子製造業の営業許可を取得した施設をいう。

### 第3 催事営業許可等

催事営業の営業行為が、食品衛生法第52条に該当する場合は、営業許可を取得するものとする。ただし、営業許可を取得した施設で調理加工等がなされた食品を温める程度の行為並びに試飲・試食等の場合は営業許可を必要としない。

#### 1 催事営業の範囲等

- (1) 仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業にあつては、共同調理室で調理する食品はあらかじめ下処理されたものに限り、加熱調理を行うものを原則とし、生食用魚介類の調理及び提供は認めないものとする。また、催事場においては、簡易な調理のみを行うものとし、生食用魚介類の調理は認めない。
- (2) 菓子製造業にあつては、共同調理室で製造する菓子はあらかじめ下処理されたもので簡易な製造に限り、加熱製造するものを原則とする。また、催事場においては、簡易な製造工程のみを行うものとする。
- (3) 食肉販売業にあつては包装食肉の販売に限り、食品衛生法の保存基準を遵守するものとする。
- (4) 乳類販売にあつては、食品衛生法の保存基準を遵守するものとする。
- (5) 上記以外の営業にあつては、その都度協議する。

#### 2 申請及び許可

##### (1) 総括事項

ア 主催者が管理面等一切の責任を負える体制であれば、催事主催者である百貨店等の申請を認めるものとする。

イ 客席をもって飲食させる行為は、催事の定義とは基本的に異なるため別許可とする。

(2) 共同調理室は、催事場と同一フロアを原則とする。

(3) 食肉販売業（包装食肉）及び乳類販売業の営業許可は、フロア毎に取得

すること。なお、温度計付き冷蔵庫又は冷却装置付き陳列ケースの他の場所での保管については、営業許可の継続を認める。

(4) 催事場

ア 客用通路と衛生上支障のない範囲で区分されていること。

イ 給水については水道管直結とし、排水については、配水管をもって公共下水に連結すること。

ウ 従事者専用の手指消毒装置及び流水受槽式手洗い設備を使用に便利な位置に設けること。

エ 食品・器具等を洗浄するのに十分で便利な場所に流水式洗浄設備を設けること。

オ 食品・添加物・器具及び容器包装を衛生的に保管できる設備があること。

なお、冷蔵保管が必要な場合は、温度計付き冷蔵庫を設置すること。

カ 換気が十分できる構造であること。

- 3 共同調理室の取扱いに関する変更は、食品衛生法の施行に関する規則第9条第1項第7号に規定する営業許可事項変更届出書により、営業設備の主要の変更を届け出ること。このとき、提供する食品及び調理工程等についても報告すること。

附 則

この要領は、昭和63年2月15日より施行する。

附 則

この要領は、平成7年3月14日より施行する。

附 則

この要領は、平成12年4年1日より施行する。

附 則

この要領は、平成24年4年1日より施行する。