

行事に出店し食品を提供される皆様へ

本来、縁日・祭礼等の行事において食品を提供する場合は、臨時営業の許可が必要です。ただし、次に掲げる条件をすべて満たしている場合には、定められた簡易な施設を設け、保健所へ届出をすれば出店することができます。楽しいイベントで食中毒事故を起こさないよう、出店の際のルールを守り、衛生面に十分気をつけながら食品を取り扱ってください。

● 届出により出店できる条件

- 1 出店地を所管する地方公共団体、国又は住民団体が関与する公共目的を有する行事であること**
(例：区民まつり、しょうぶまつり、光の祭典など)
- 2 決められた食品の範囲内で、食品の調理・加工、食料品の販売を行うこと**
(取り扱うことのできる食品については、パンフレット3～5ページをご確認ください)
- 3 出店日数が原則として1年に5日以下であること**

● 出店までの流れ

行事開催及び
出店届

行事開催の**2週間前まで**に下記の提出書類を足立保健所へ提出してください

【提出書類】

- ・ 行事開催及び出店届
- ・ 取扱食品の概要（出店者が複数の場合、行事開催者と出店者が異なる場合）

書類審査

足立保健所が届出内容について確認します

改善指導

取扱内容等について不備がある場合は、行事開催者または出店者に改善していただきます

届出書(写し)の
交付

審査済みの届出書に受領印を押印し、原則として行事の5日前までに行事開催者へ届出書の写しを交付します

出店

出店の際は、届出書（写し）を施設の見やすい場所に掲示してください
次ページ以降の注意事項を遵守してください

一般的な設備で取り扱うことができる食品→ 3ページ
特別な設備が必要な食品→ 4ページ
販売することができる食品→ 5ページ

【お問い合わせ】足立区足立保健所生活衛生課

食品保健係 ☎03(3880)5363

食品監視係 ☎03(3880)5364

Fax03(3880)6998

どちらの係でも食品の取扱いについてのご相談を受け付けています。お問合せください。



● 調理・加工する食品について守るべきこと

1 調理する食品は客への提供直前に加熱を行ってください

例外：カキ氷、ところてん、ジュースなどの飲み物

2 ひとつのお店で取り扱える食品は、食品1品目と飲料1品目までです

例：焼き鳥とソフトドリンクなど

例外として、飲み物は開栓・開缶を行うだけ（小分け・コップに注ぐ行為は不可）の場合は複数提供できます

3 仕込み行為は調理室等の衛生的な場所で、当日行ってください （前日の作り置きはやめてください）

Q：仕込みとは？

A：原材料のカットや、焼き鳥等の串刺し、団子の成型・串刺しなどのことです

注意！ 出店場所は、簡易な設備のため、衛生状態が十分に確保されていません
そのため出店場所での複雑な作業は、食品汚染のリスクを高めます
出店場所で行えるのは、焼くだけ、蒸すだけなどの単純作業のみです

4 冷蔵が必要な原材料（肉、魚など）は、調理直前まで冷蔵してください

5 残った食品を翌日に持ちこさないでください

注意！ 食品が菌に汚染されていた場合、菌が増殖し、食中毒のリスクが高まります

6 必要な設備（6ページに記載）を準備してください

● 禁止事項

- 1 生もの（さしみ、すし）・生クリーム・生野菜の提供は行わないでください
- 2 出店場所で、多量の水を使用する調理・加工（めん類の水さらし等）は行わないでください
- 3 原材料のカット等の仕込行為は出店場所では行わないでください
- 4 自宅で調理したものを提供することはできません

● 調理・加工できる食品

分類	食品例	○ 行うことのできる行為 ×できない行為
煮物	おでん、豚汁、煮うどん、 玉こんにゃく	× 加熱していない食品（ネギ等）のトッピング ○ 市販のゆでめんを使用
焼物	焼鳥、ギョーザ、焼き魚、 フランクフルト	○ 仕込場所で串刺し ○ 肉類は中心部まで火が通りやすいよう、 あらかじめ1口大（おおむね直径3cm以下）に切る × ギョーザのあんをその場で包む
お好み焼	たこ焼、お好み焼	× その場でキャベツ等の原材料を切る
ゆで物 蒸し物	じゃがバター、蒸シューマイ、 肉まん、蒸しパン	× シューマイのあんをその場で包む
焼そば	焼そば、焼うどん	○ 市販のゆでめん・蒸しめんを使用
揚げ物	串かつ、フライドポテト、 アメリカンドッグ	○ 肉類は中心部まで火が通りやすいよう、 あらかじめ1口大（おおむね直径3cm以下）に切る
喫茶	かき氷、ジュース、甘酒、 しるこ、コーヒー、紅茶	○ 市販の甘酒、あんこの使用 × 牛乳の使用 ○ 常温保存可能なポーショントタイプのミルク ○ 市販のゆで済タピオカ
酒	日本酒、ビール、焼酎	○ コップ等に注いで提供 * 缶、びんを開けずにそのまま提供する場合、 規制はなく必要な設備もありません
ドッグ	ホットドッグ、ハンバーガー	○ その場で加熱調理した具材の使用 ○ 調味料（ケチャップ等） ○ 仕込場所でパンのカット × 加熱しないチーズ × 生野菜
焼菓子	今川焼、ベビーカステラ、 クレープ	× 事前に仕込場所で焼いたクレープの使用 × 生クリーム ○ 常温保存可能な市販のホイップクリーム × 生の果物 ○ 缶詰等
揚げ菓子	ドーナツ、大学芋	○ その場で揚げる
だんご	焼だんご、草だんご	○ 仕込場所でだんごの成型、串刺し ○ 市販品のあんこ ○ その場で焼く・蒸す
まんじゅう	焼まんじゅう、蒸まんじゅう	○ その場で加熱
もち菓子	いそべ餅、あべかわ餅	○ 市販品の餅、あんこ
その他の 菓子	わた飴、べっこう飴、あんず飴、 チョコバナナ	○ 缶詰等 × その場で果物を切る × 事前に切った果物の使用

● 特別な要件を必要とする食品

以下の食品は、食中毒を起こすリスクが高いため、〔必ず必要な設備〕に加えて〔特別な設備〕を用意する必要があります。これらの食品を取り扱う場合には、6ページに記載されているすべての設備を用意してください。また、以下の取扱い要件を遵守してください。

食品例	取扱いの要件 ○ 行うことのできる行為 ×できない行為
カレーライス シチュー	【カレー・シチュー】 ○ 清潔な調理場で具材を仕込み、当日煮込む ○ 提供直前に十分加熱 × 残品を翌日に持ち越す 【ライス】 ○ レトルト又は無菌包装米飯の使用 * 炊飯する場合は、炊飯後 65℃以上に保温するか、2時間以内に提供してください
うどん そば ラーメン	【めん】 ○ 市販のゆでめんの使用 * 自らゆでて使用する場合は、清潔な調理場で当日ゆでたものを使用直前まで冷蔵保管し、最初にゆでてから2時間以内に提供してください ○ 提供直前に十分加熱 × 出店場所での水さらし 【かけ汁】 ○ 清潔な調理場で当日作る ○ 提供直前に十分加熱 【トッピング】 ○ 直前に加熱したものおよびびん詰等 × 生卵 × 素手で盛付け
スパゲッティ	【パスタ】 ○ ゆで作業不要の市販品 * 自らゆでて使用する場合は、清潔な調理場で当日ゆでたものを使用直前まで冷蔵保管し、最初にゆでてから2時間以内に提供してください ○ 提供直前に十分加熱 【パスタソース】 ○ レトルト又は缶詰、びん詰の使用 * 自ら調理する場合は、清潔な調理場で具材を仕込み、当日煮込んでください ○ 提供直前に十分加熱 × 残品を翌日に持ち越す
アイスクリーム	○ 提供ごとに器具類の洗浄 ○ ディッシュアップ（小分けし、コーン・カップに盛付けして提供） ○ カセット式機械（容器に入ったアイスを機械で押し出して成形し、コーン・カップに盛付けして提供） ○ 市販の包装されたアイスクリーム類 × ソフトクリーム（ソフトクリームミックスを機械に投入し、攪拌・冷却して絞り出して提供）

● 販売することができる食品

- ＜条件＞ **1** あらかじめパック詰めされたものを食品に直接触れることなく販売してください
(野菜、果物を除く)
- 2** 表示ラベル(参考：下部表示例)があり、常温保存可能な食品に限ります
(ただし、行事当日に気温が高い場合は、必要に応じて冷蔵設備を使用してください)
- 3** 食品を日の当たる場所に陳列したり、高温になる場所には保管しないでください
- 4** 自宅で調理したものを販売することはできません

食品例	○ 行うことのできる行為 ×できない行為
おにぎり、弁当、 のり巻	○ 営業許可のある施設で調理・パック詰めされたもので、表示ラベルがある × マグロ等鮮魚介類を使ったのり巻き ○ かんぴょう巻、かっぱ巻、いなり × 出店場所でのごはんの炊飯・盛付け
そう菜	○ 営業許可のある施設で調理・パック詰めされたもので、表示ラベルがある ○ 加熱調理されたもの × サラダ、和え物等最後に加熱されていないもの
漬物	○ 営業許可のある施設で製造・パック詰めされたもので、表示ラベルがある × いわゆる「きゅうりの1本漬け」(包装されていないため)
野菜・果物	○ 袋に入れず、ばら売りをする
食肉製品(ハム、ソー セージ等)	○ 常温保存可能品
魚介類加工品	○ 常温保存可能品
レトルト食品、缶詰、 びん詰	
パウンドケーキ、 クッキー、ドーナツ、 和菓子	○ 営業許可のある施設で製造・パック詰めされたもので、表示ラベルがある × 生ケーキ
パン	○ 菓子パン ○ コロccioneサンド、焼そばパンなど、具材が加熱調理してある調理パン × 生野菜やハム、卵を使った調理パン
上記以外で 販売できる食品	○ 袋菓子、ペットボトルや缶のドリンク、カップアイス等

食品の表示チェック！(表示例)

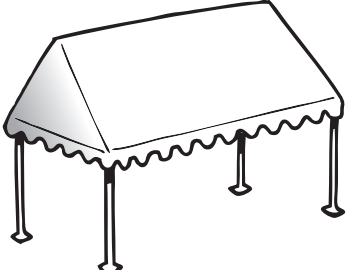
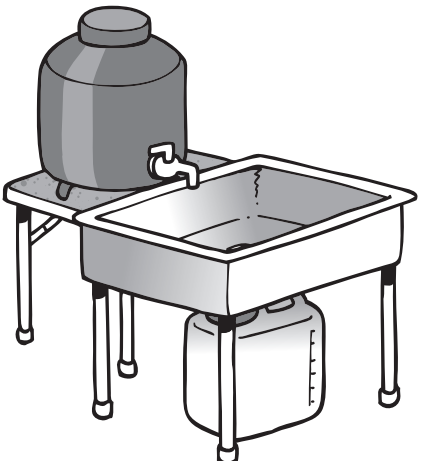
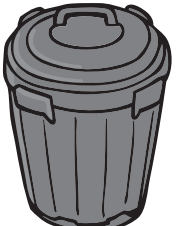
名称	焼菓子(チョコチップクッキー)
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコ レートチップ、卵、乳化剤、膨張剤
内容量	10枚
賞味期限	2013. 12. 24
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)あだち 東京都足立区中央本町1-17-1

食品を販売する時には左記のような表示が必要です。
「保存方法」が「要冷蔵」となっている食品は
行事では販売できません。よく確認しましょう！
また、販売前に賞味期限も確認してください。

● 必要な設備

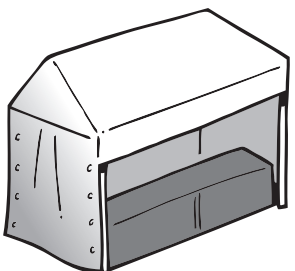
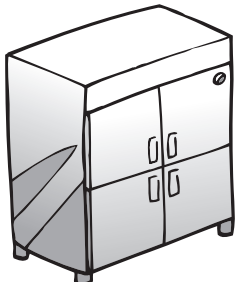
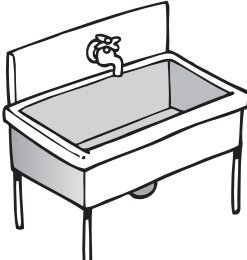
行事で食品を提供する場合には、以下のような設備が必要です。
用意ができている設備にチェックをし、不備のないようにしてください。

〔必ず必要な設備〕

☐ テント（屋外の場合） 	☐ 給水・排水・洗浄設備（給排水タンクのみでは不可）  * 行事を開催する場所に共同で使用できる手洗い場所がある場合、それで代用することができます
☐ 消毒設備 	☐ 冷蔵設備  ☐ 保管設備  ☐ 食器類  ☐ 廃棄物用容器 

〔特別な設備〕

カレーライス等の特別な要件を必要とする食品（４ページ）を取り扱う場合は、上記〔必ず必要な設備〕に加えて、さらに以下の設備が必要です。

☐ 構造 屋外の場合、屋根、三方の側壁を有する構造で、前面はできる限り開口部を少なくすることが望ましい 	☐ 冷蔵・冷凍設備 必要に応じて設置する 	☐ 給水・排水・洗浄設備 （給排水タンクのみでは不可） 上記の洗浄設備に加え、テント内に洗浄設備を設置する 
--	---	---

* 床：屋外の出店の場合、ほこり等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上が望ましい

● 行事当日の注意事項

●調理前のチェック

□下痢、吐き気、おう吐、腹痛のある人、手荒れがひどい人は、調理作業をしないでください



□爪は短く切り、マニキュアはつけないでください
□指輪、時計などははずしてください



□清潔な衣服を着用して、頭髮は束ねてください



□手洗いの後、食品に直接触れないように使い捨て手袋を着用してください



□調理をする人は、お金の受け渡しをしないでください



□正しい手洗い、消毒を行ってください



注意！ 火気の取扱いには十分気をつけましょう

多数の人が参加する行事で火災が起きると被害が甚大になるおそれがあります。特にガソリン等の危険物の貯蔵・取扱いやボンベ等の取扱いには細心の注意が必要です。万一来火に備え、消火器も準備しておきましょう。

ガソリンを取扱う際の注意点

- ・ガソリンの保管は専用の携行缶（金属製）を使用する
- ・携行缶は日陰で保管し、炎天下に放置しない
- ・ガソリンを取扱っている周囲で火気や火花を発生する器具等を使用しない
- ・容器を開放する際は必ずガス抜きを行う
- ・発電機等のエンジンをかけたままの注油や、タバコを吸いながらの取扱いは、絶対に行わない

LP ガスを取扱う際の注意点

- ・ボンベは日陰で保管し、炎天下に放置しない
- ・ゴムホースの接続部分の緩み、取り外す際のバルブの閉め忘れに注意する
- ・劣化したゴムホースは交換する
- ・使用後はガス容器のバルブを完全に閉める

●食中毒予防はしっかりと手洗いから

手洗いを行うタイミング

- ☐ 調理を行う前
- ☐ 使い捨て手袋を着用する前
- ☐ 生肉、生魚を触った後
- ☐ トイレに行った後
- ☐ ゴミ・お金など汚れたものを触った後

注意！ 使い捨て手袋の過信

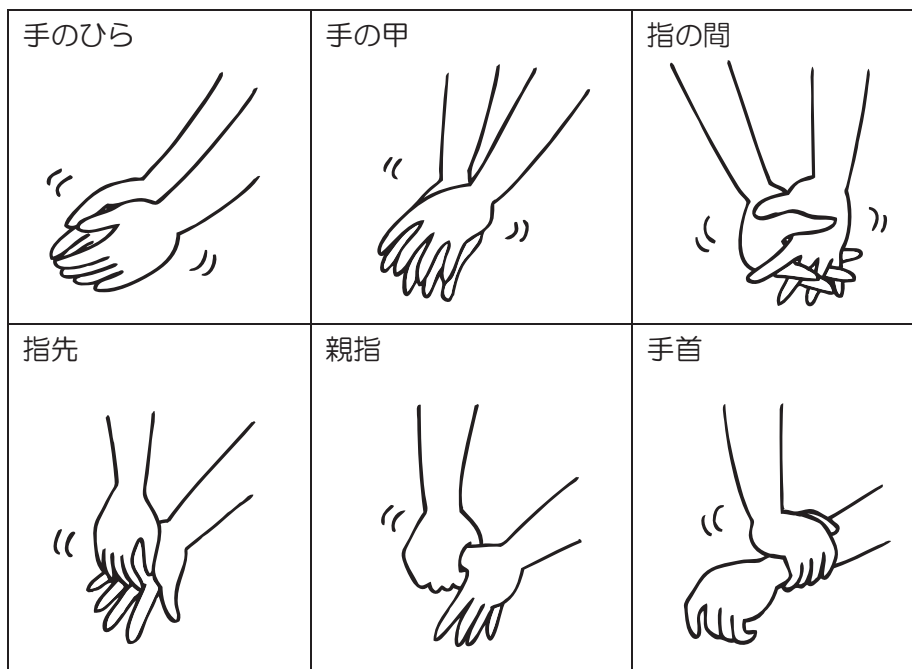
せっかく使い捨て手袋を使用しているにもかかわらず、汚れた手で手袋を着けたり、いろいろなものを触ったりすると、手袋自体が汚染されてしまいます。

手袋着用前にはしっかり手を洗い、作業ごとに手袋を交換してください。

●手洗いの手順

- 1 水で流す
- 2 石けんをつけてよく泡立てる
- 3 手の各部を洗う
- 4 水で十分にすすぐ
- 5 ペーパータオルでふく
- 6 消毒薬をよくすりこむ

☆2～4の手順を2回繰り返すとより効果的です！



● 行事で発生した主な食中毒事例

原因食品	原因物質	発生要因	予防方法
カレーライス	ウェルシュ菌	カレーを前日調理し、常温で保管 当日、十分に再加熱せずに提供	前日調理はしない 調理済食品を常温で放置しない
焼きそば	セレウス菌	常温で保管した蒸しめんを使用	原材料は適切な温度で保存する
クレープ	黄色ブドウ球菌	前日にクレープ生地を自宅で焼き、 常温で保管	前日調理はしない 自宅での調理は避ける 調理済食品を常温で放置しない 手洗いを十分に行ってから調理する
もち	ノロウイルス	手洗いを十分に行わず、もちを素手で 加工	手洗いを十分に行ってから調理する 使い捨て手袋を使用する



平成26年3月 発行 印刷物登録番号 25-1859