

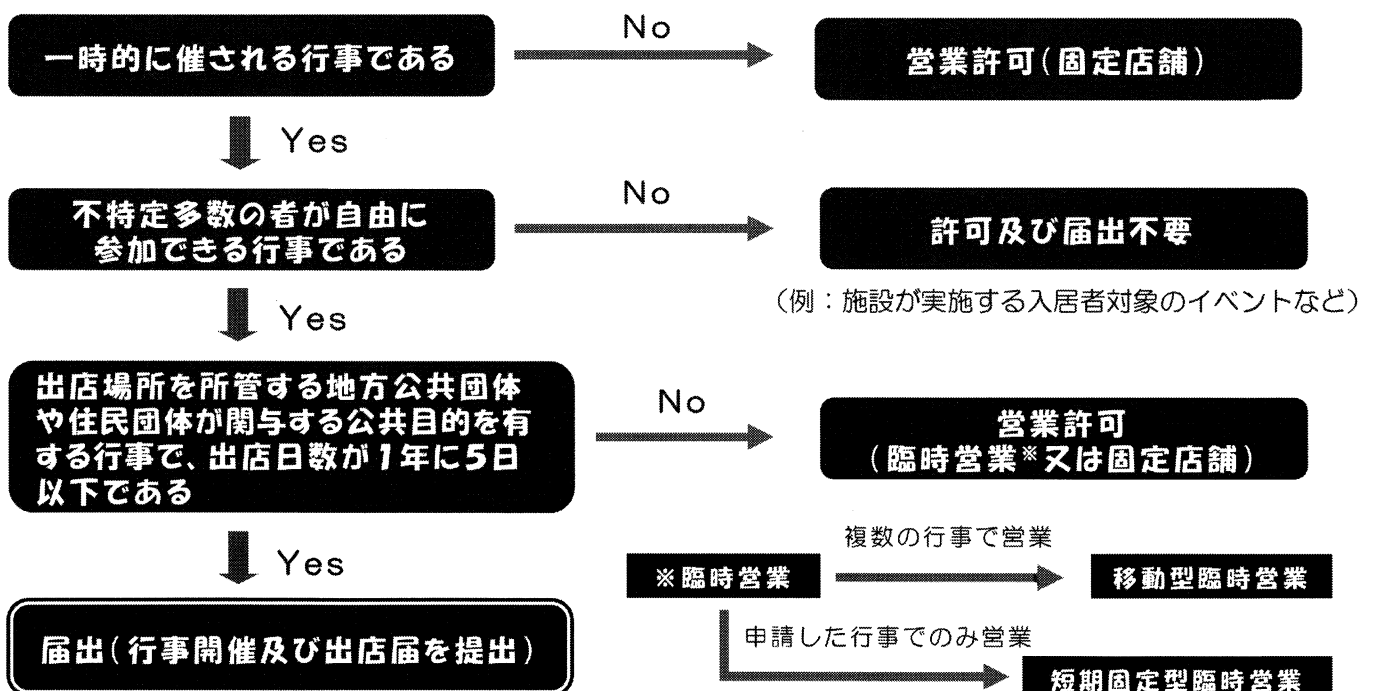
行事に出店し食品を提供される皆様へ

縁日・祭礼等の行事において食品を提供する場合は、食品衛生法に定めている営業許可が必要です。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

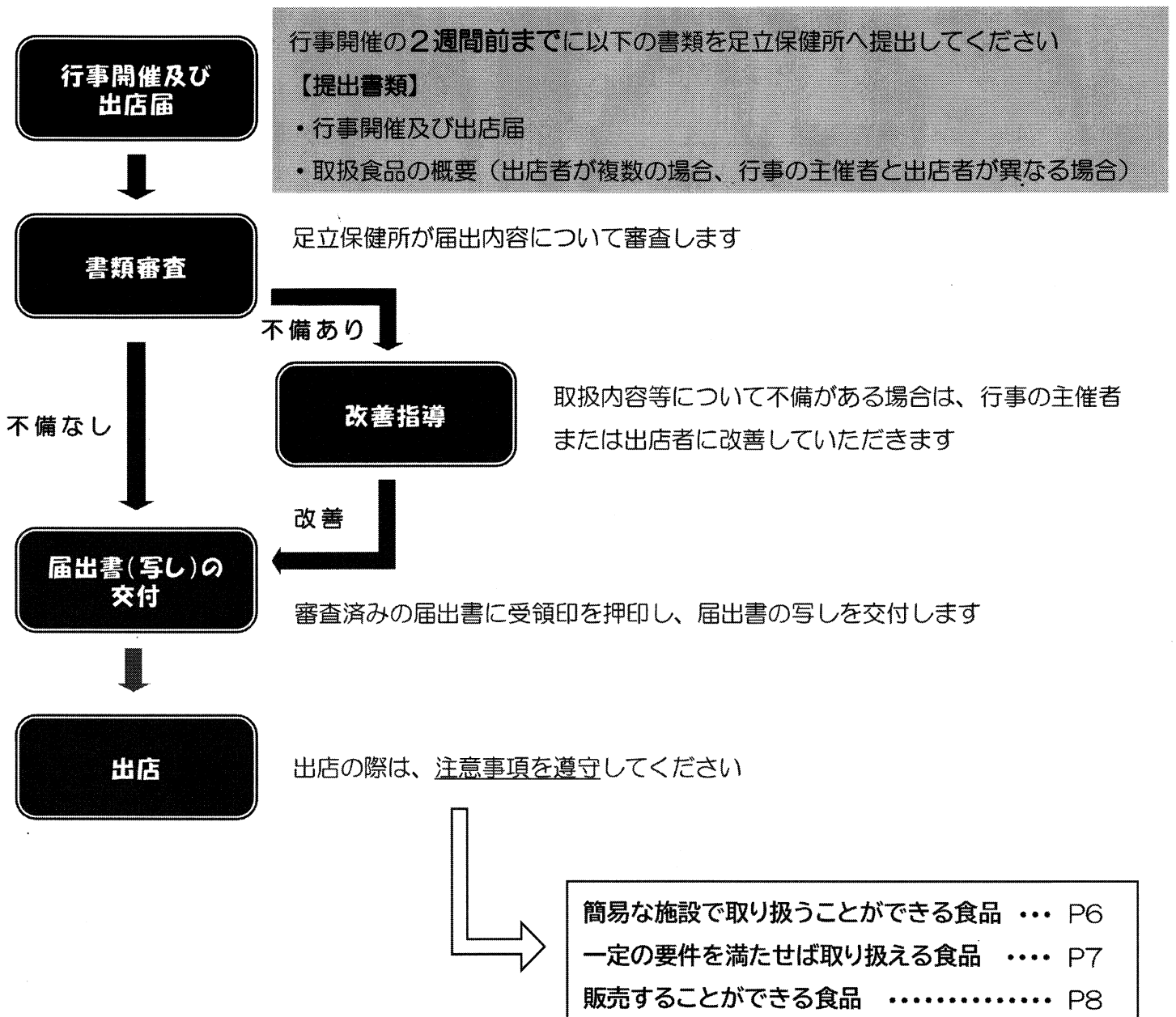
- 1 出店地を所管する地方公共団体、国又は住民団体が関与する公共目的を有する行事であること。
(例：町会主催の行事など)
- 2 決められた食品の範囲内で、食品の調理・加工、食料品の販売を行うこと。
(取り扱うことのできる食品については、パンフレット6～8ページをご確認ください。)
- 3 同一出店者が出店できる日数は、原則として1年に5日以下であること。
(反復継続して行う場合、営業許可の対象となる可能性があります。)

● 「許可」「届出」判断フロー図



【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
E-mail : seikatueisei-shoku@city.adachi.tokyo.jp Fax : 03(3880)6998
どちらの係でも食品の取り扱いについてご相談を受け付けています。お問合せください。

● 出店までの流れ



● 出店するに当たっての注意事項

- 1 行事の主催者は、食中毒防止の観点から保健所の指導に従うとともに、指導内容について臨時出店者に確実に伝達すること。
- 2 行事の主催者及び出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- 3 出店場所等において近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。
- 4 出店場所、時間等について、関係する法令に違反しないようにすること。

● 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：ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類などの飲み物

2 ひとつのお店(テント)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

例外として、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、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で当日に行ってください(前日の作り置きは禁止)。

Q：仕込みとは？

A：原材料のカットや、焼き鳥等の串刺し、団子の成形・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」、「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。 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行ってください。

出店場所で肉や魚を解凍する際は、冷蔵にて適切な温度管理のもと行ってください。

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(4～7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、生卵、生肉等)、生クリームを提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 2 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- 3 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用(調理)直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 4 自宅で調理したものを提供しないこと。

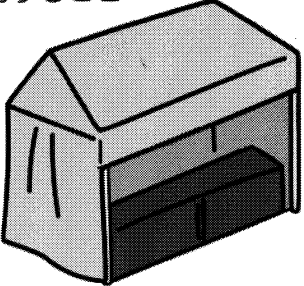
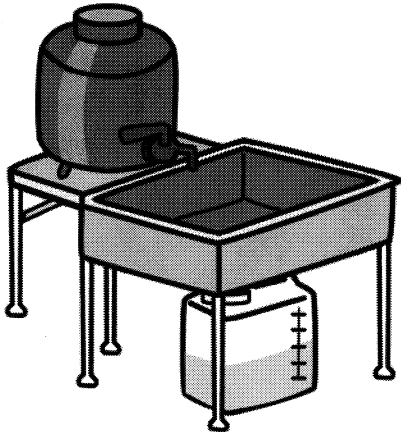

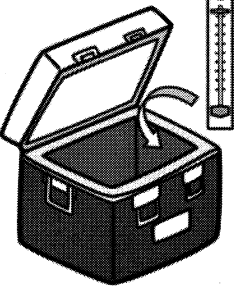
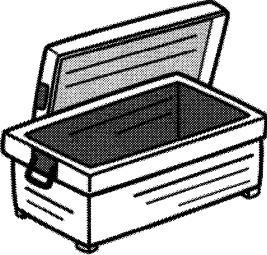
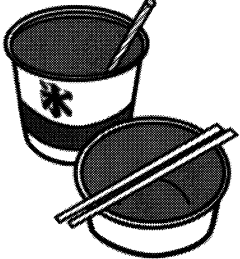
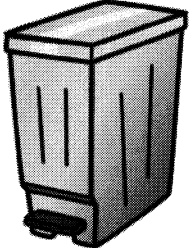
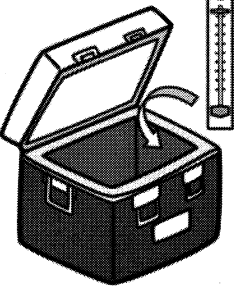
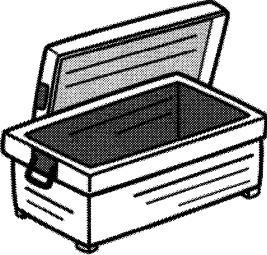
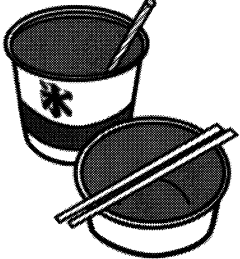
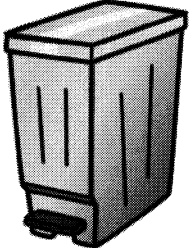
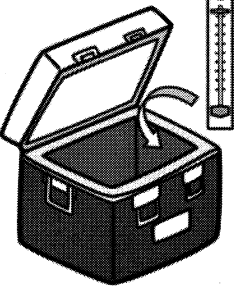
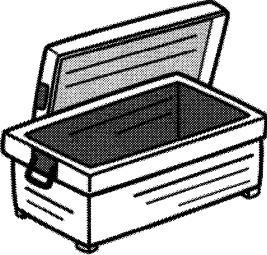
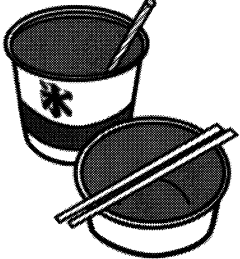
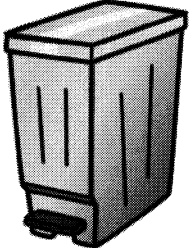
● 必要な施設・設備について

施設	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
天井	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造または設備を有すること。
内壁及び天井	内壁、天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
内壁	内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
給水設備	蛇口のついた容量18リットル以上のふたの付いた容器（給水タンク）を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 なお、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。
消毒設備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵または冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵または冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格または基準に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区別して保管する設備を有すること。
廃棄物	廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
機械器具	食品若しくは添加物の製造または食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒が可能なものであること。 固定し、または移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	食品または添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

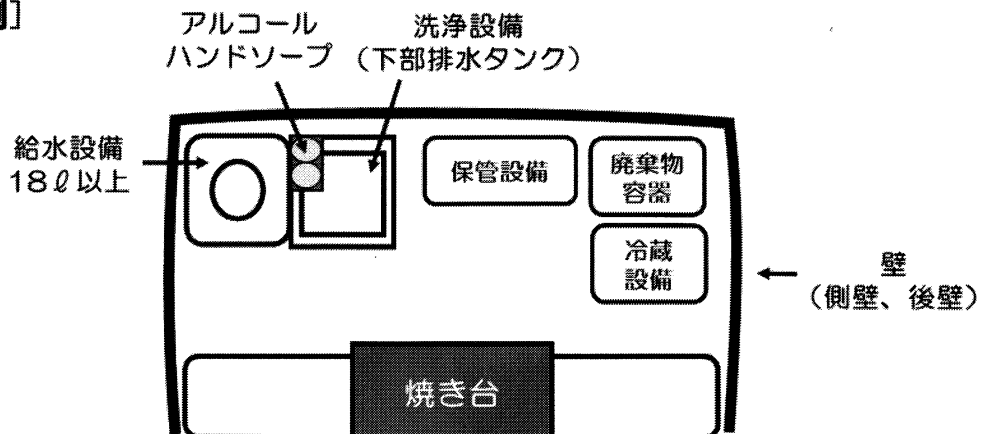
● 必要な設備の例

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。
用意ができていない設備にチェックをし、不備のないようにしてください。

[必要な設備]

<p><input type="checkbox"/> テント（屋外の場合） 屋根、側壁を有すること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 給水・排水・洗浄設備 （給排水タンクのみでは不可）</p> <p>給水設備：蛇口の付いた18ℓ以上の蓋付容器 排水設備：給水設備と同等以上の容量を有すること 洗浄設備：洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能（P7に記載の食品を取り扱う場合は、兼用不可）</p> 				
<p><input type="checkbox"/> 消毒設備 消毒用薬品（アルコール等） を入れた容器を備えること</p> 	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="817 1153 1155 1621"> <p><input type="checkbox"/> 冷蔵設備 温度計を備え、適切に温度管理すること</p>  </td> <td data-bbox="1155 1153 1495 1621"> <p><input type="checkbox"/> 保管設備 保存方法に従って、適切な温度管理をすること</p>  </td> </tr> <tr> <td data-bbox="817 1153 1155 1621"> <p><input type="checkbox"/> 食器類 食器類は、一回限りの使用とすること</p>  </td> <td data-bbox="1155 1153 1495 1621"> <p><input type="checkbox"/> 廃棄物容器 十分な容量を備えており、蓋付のものを使用すること</p>  </td> </tr> </table>	<p><input type="checkbox"/> 冷蔵設備 温度計を備え、適切に温度管理すること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 保管設備 保存方法に従って、適切な温度管理をすること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 食器類 食器類は、一回限りの使用とすること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 廃棄物容器 十分な容量を備えており、蓋付のものを使用すること</p> 
<p><input type="checkbox"/> 冷蔵設備 温度計を備え、適切に温度管理すること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 保管設備 保存方法に従って、適切な温度管理をすること</p> 				
<p><input type="checkbox"/> 食器類 食器類は、一回限りの使用とすること</p> 	<p><input type="checkbox"/> 廃棄物容器 十分な容量を備えており、蓋付のものを使用すること</p> 				

[施設設備例]



● 簡易な施設で取り扱うことができる食品

分類	食品の具体例	飲食店行為として取り扱うことのできる食品例 (× できない行為)
煮物	おでん、豚汁、煮込うどん、 玉こんにゃく	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、出店場所で煮込んだもの × 加熱していない食品（ネギ等）のトッピング
焼物	焼き鳥、ギョーザ、焼き魚、 フランクフルト	肉類は短時間で中心部まで火が通りやすいよう、あらかじめ一口 サイズに切ったもの × ギョーザのあんを出店場所で包む × 出店場所での串刺し
お好み焼	たこ焼き、お好み焼き	出店場所で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した 具を混ぜ合わせて焼いたもの × 出店場所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、蒸しシューマイ、 肉まん、蒸しパン	農産物や事前に仕込みした具を出店場所で茹でるか、蒸したのもの × シューマイのあんを出店場所で包む
めん	焼きそば、焼きうどん	市販のゆでめん又は蒸しめんを使用 × 出店場所でキャベツ等の原材料を切る
揚物	串かつ、フライドポテト、 アメリカンドッグ	肉類は短時間で中心部まで火が通りやすいよう、あらかじめ一口 サイズに切ったもの
喫茶	かき氷、ジュース、甘酒、 しるこ、コーヒー、紅茶、 ところてん	市販のものを小分け、希釈、抽出等したもの × 牛乳の使用
酒	日本酒、ビール、焼酎	ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調 整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと
バーガー	ハンバーガー、ドネルケパブ	パン類に、加熱した具材をはさんだもの × 生野菜
焼菓子	今川焼き、ベビーカステラ、 クレープ	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、出店場所で焼いたもの × 生クリーム × 生の果実（缶詰等は使用可）
揚菓子	ドーナツ、大学芋	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、出店場所で揚げたもの
だんご	焼き団子、草団子	事前に団子に成形したものを、出店場所で焼くか蒸すかし、それ に事前に用意した具をからめたもの
まんじゅう	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、出店場所で加 熱したもの
もち菓子	いそべ餅、あべかわ餅	事前について成形した餅に、事前に用意した具をからめたもの
その他の 菓子	わた飴、べっこう飴、あんず飴、 チョコバナナ	事前に仕込みした原料を用いて、出店場所で簡単な加工を行って 作るあめ菓子 果実にチョコレートをからめたもの × 出店場所で果実を切る

● 一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の食品は、食中毒を起こすリスクが高いため、P4～5「必要な設備」に加えて以下の施設設備の要件を満たす必要があります。

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)	施設設備の要件
カレーライス シチュー	<p>【カレー・シチュー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ レトルト品を温めて使用 ○ 出店当日に許可施設又は清潔な調理場で具材を仕込み、当日煮込む × 残品を翌日に持ち越す <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ レトルト品又は無菌包装の米飯を温めて使用 ※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 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄設備 ※手洗い設備と兼ねることはできません ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする ・冷蔵冷凍庫（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須
うどん そば ラーメン	<p>【めん】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 市販のゆでめんを使用 ○ 許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む）を使用し、当日茹でる ※必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること × 出店場所での水さらし <p>【かけ汁】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 許可施設又は清潔な調理場で当日調理する <p>【トッピング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 直前に加熱したものか、びん詰等の市販品 × 生卵の使用 × 素手で盛付け 	
スパゲッティ	<p>【パスタ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ゆで作業不要の市販品 ○ 許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む）を使用し、当日茹でて2時間以内に提供する ※必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること <p>【パスタソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ レトルト又は缶詰、びん詰などの市販品 ○ 許可施設又は清潔な調理場で具材を仕込み、当日煮込んでください × 残品を翌日に持ち越す 	
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市販のアイスクリーム ○ 市販のアイスクリームをティッシュアップ（小分けし、コーン・カップに盛付けして提供） ※提供ごとに器具類を洗浄すること ○ カセット式機械（容器に入ったアイス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） × 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） 	

施設・・・できる限り屋内の施設を利用すること。

床・・・塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。

構造・・・屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

● 販売することができる食品

- 1 あらかじめ包装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 食品表示法に基づく適正な表示をしてください。
- 3 保存方法を確認し、要冷蔵品等の保存温度が定められた食品を販売する場合には、温度計を備えた冷蔵設備を使用してください。
- 4 法により保存基準が定められている食品の販売はできません。
（例：食肉、生食用鮮魚介類、冷凍食品等の販売はできません。）
- 5 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。
- 6 自宅で調理したものを販売することはできません。

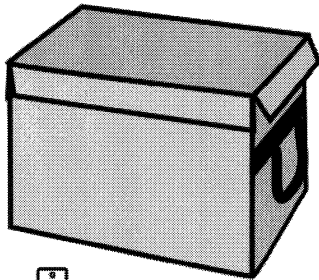
食品例	取扱いの要件 (○ 行うことのできる行為 × できない行為)
おにぎり、弁当、 のり巻	○ 営業許可のある施設で調理・包装されたもので、適正な表示がされている ○ かんぴょう巻、かっぱ巻、いなり × マグロ等鮮魚介類を使ったのり巻き × 出店場所でのごはんの炊飯・盛付け
そう菜	○ 営業許可のある施設で調理・包装されたもので、適正な表示がされている ○ 加熱調理されたもの
漬物	○ 営業許可のある施設で製造・包装されたもので、適正な表示がされている × いわゆる「きゅうりの1本漬け」（包装されていないため）
野菜・果物	○ 袋に入れず、ばら売りをとする
魚介類加工品	○ 干物、煮干し、かつお節 × 未包装品の計り売り
レトルト食品、 缶詰、びん詰	○ 適正な表示がされている
パウンドケーキ、 クッキー、和菓子、 ドーナツ	○ 営業許可のある施設で製造・包装されたもので、適正な表示がされている
パン	○ 営業許可のある施設で製造・包装されたもので、適正な表示がされている ○ 菓子パン ○ コロケサンド、焼きそばパンなど、具材が加熱調理してある調理パン
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

● 屋外で弁当・そうざい等を販売する際のルール

- 1 直射日光にさらさない。
- 2 長時間不適切な温度で販売しない（22℃以下を目標に、25℃を超えないこと）。
- 3 屋外で盛り付けや小分け、包装、再加熱はしない。
- 4 食品表示法に基づく適正な表示が行われた食品を販売する。
- 5 弁当やそうざいは、遮光性・断熱性・密閉性のある保管容器等に入れ、取り出して陳列しない。

保管容器の構造例

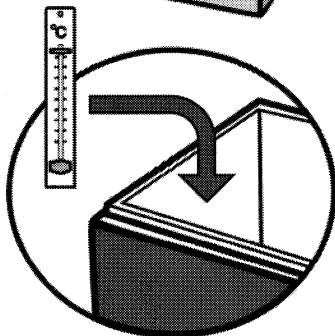
【外側】



容器表面は遮光シート（アルミ断熱遮光シート等）で遮光性を持たせる

開閉部はファスナー又はマジックテープで密閉性を持たせる

【内側】



保冷容器（クーラーボックス等）は、開閉部がしっかりと閉まる構造で密閉性があり、素材には断熱材を用いる

【断熱材】

厚さが2cmのポリプロピレン、発泡ウレタン及び発泡スチロールと同等以上の断熱性能（熱伝導率等）を持つ素材

● 食品表示の例

名称	焼菓子（チョコチップクッキー）
原材料	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵／膨張剤、乳化剤
内容量	10枚
賞味期限	2022.12.31
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください
製造者	株式会社 足立区足立保健所 東京都足立区中央本町1-5-3

食品を販売する時には、左記のような表示が必要です。販売前に食品表示が適正かどうか確認してください。

● 行事当日の注意事項

[調理前のチェック]

<p><input type="checkbox"/> 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</p> 	<p><input type="checkbox"/> 爪は短く切り、マニキュアはつけない 指輪、時計などは外す</p> 
<p><input type="checkbox"/> 清潔な衣服を着用して、頭髪は束ねる</p> 	<p><input type="checkbox"/> 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する</p> 
<p><input type="checkbox"/> 調理をする人は、お金の受け渡しをしない</p> 	<p><input type="checkbox"/> 正しい手洗い、消毒を行う</p> 

注意！ 火気の取り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・取り扱いやポンベ等の取り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。

ガソリンを取り扱う際の注意点

- ・ガソリンの保管は、消防法令に適合した専用の携行缶（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。
- ・ガソリンを取り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ガスを取り扱う際の注意点

- ・ポ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。



● 過去の行事での指摘事項

✕ 出店場所で原材料をカットしていた。

簡易な施設では、調理器具や手指の洗浄が十分にできないため、出店場所での仕込み行為により、原材料を汚染する可能性があります。

✕ 届出にない食品を取り扱っていた。

事前の書類審査では、イベントで取り扱う食品として適切かどうかを確認しています。不適切な食品の調理・販売は、食中毒などの事故につながります。

✕ 焼く前の肉や魚など、生ものを常温で保管していた。

肉や魚は、常温で保存すると短時間で急激に菌が増殖し、腐敗や食中毒発生の原因になります。冷凍品の常温解凍も避けてください。

✕ 表示のないものを販売していた。

食品の表示は、食品表示法でルールが定められています。食品を摂取する際の安全性の確保など、食品表示には重要な役割があります。

✕ 給水タンクしか用意していなかった。

出店場所には、給水・洗浄・排水設備を用意する必要があります。調理器具や手指を適切に洗浄・消毒できる最低限の設備は用意しましょう。シンクがなく、水を地面に垂れ流すことは、はね水により、施設内や食品、従事者の手指を汚染してしまう可能性があります。

● 行事で発生した主な食中毒

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	カレーを前日調理後、一晩常温で保管し、再加熱して提供していた。	<u>前日調理はしない。</u> 調理後は65℃以上の温度を保ち、提供直前に中心まで十分加熱する。
もち	ノロウイルス	手洗いを十分に行わず、もちを素手で扱っていた。	数日前から胃腸炎症状などがある場合は、食品の取り扱いはしない。 手洗いを十分に行ってから従事する。 使い捨て手袋等を使用する。
クレープ	黄色ブドウ球菌	イベント当日の朝に焼いたクレープ生地を放冷後、会場に搬送し、常温で保管していた。	<u>食品は、提供直前に加熱調理する。</u> 手洗いを十分に行ってから調理する。 手指に傷がある人は、食品に直接触れないようにする。
鶏ささみ寿司	カンピロバクター	肉の中心部まで十分加熱せず提供していた。	食肉は、中心部まで十分加熱する。
冷やしきゅうり(浅漬け)	腸管出血性大腸菌	屋外で製造していた。 原材料のきゅうりが腸管出血性大腸菌O157で汚染されており、洗浄・消毒が不十分であった。	営業許可のある施設で製造・包装・表示されたものを仕入れ、適切な温度で保管・販売する。
焼きそば	セレウス菌	常温で保管した蒸しめんを使用していた。	原材料は適切な温度で冷蔵保管する。

食中毒が疑われる事例が発生したら

「会場で提供された食品を食べて体調が悪くなった」などの情報を受けた場合は、提供した出店者、食べた食品、食べた時の状況、発症の状況などについて、可能な限り情報を聞き取ったうえで、直ちに足立保健所へご連絡ください。食中毒の疑いがある場合は、具合が悪くなった方や出店者について調査を行います。

【行事の主催者へお願い】

- 万が一、食中毒等の事故が発生した場合に備えて、あらかじめ対応者や対応方法について決めておいてください。
- 食品を提供することのリスクと安全確保について、出店者の皆さんとともに情報共有を図ってください。

【食中毒（疑い）が発生した際の連絡先】

足立保健所生活衛生課 食品保健係・食品監視係 電話03（3880）5363～4

令和4年10月発行 発行／足立区
編集／足立区 足立保健所 生活衛生課
東京都足立区中央本町一丁目5番3号
電話 03（3880）5363～4