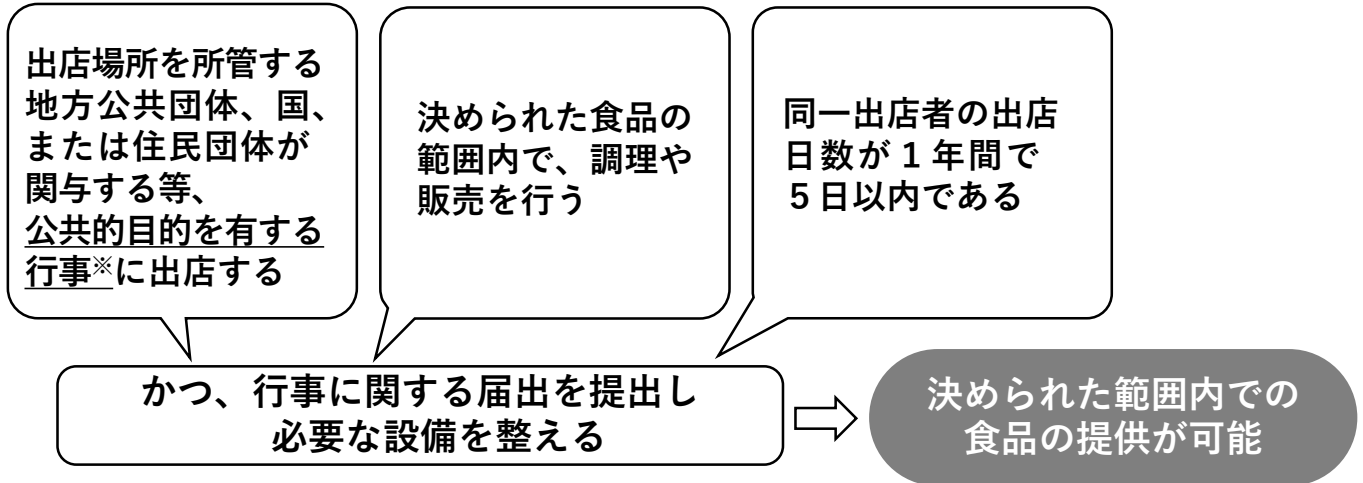




イベントで食品を提供するときは
守らなくてはならないルールがあります。
食品による事故を防ぐために
ご協力をお願いします。

不特定多数の方に飲食物を調理・販売する際には、提供する日数にかかわらず、食品衛生法に基づく営業許可の取得や届出が必要です。

ただし、以下の条件をすべて満たす場合には、イベントで食品の提供を行うことが可能です。



このパンフレットでは、イベントにおいて食品を取り扱う際の基準や、注意点を説明しています。ルールを逸脱している場合には、食中毒などの事故の発生リスクが高まります。そのため、提供食品の品目や取り扱い方法の変更、リスクの高い食品については提供の中止など、保健所から指導を行うことがあります。

参加者全員が安心してイベントを楽しめるように、このパンフレットに従い、衛生管理には十分ご注意ください。



※「公共的目的を有する行事」とは？

- ① 自治体が主催・共催するなど、公共的目的を有する行事
例：区民まつり、防災まつり、桜まつりなど
- ② 町会が主催する地域の行事
例：盆踊り、納涼祭、餅つき大会など
- ③ PTAが主催する行事
- ④ 学校・保育園行事（学園祭、保育園のバザーなど）
学生・児童・園児等の教育・保育の一環として開催するもの

このパンフレットや届出用紙は足立区ホームページからダウンロードすることができます。
手書き用のPDFファイルのほか、エクセルファイルも利用できます。
提出方法や利用環境に応じてご使用ください。

足立区 行事開催届

検索





出店までの流れ

行事開催の **2** 週間前までに

届 出

書類審査

不備あり

改善指導

不備なし

行事開催

取扱内容について不備がある場合には主催者または出店者に改善を指導します。

必要に応じて、行事開催当日に出店施設の確認を行います。事前に届出のない食品や、ルールを逸脱した方法で食品を提供している際は、提供の中止を求める場合もあります。

提出書類

- ① 行事開催及び出店届（行事主催者が記入）
- ② 取扱食品の概要（行事主催者以外の団体も出店する場合）
- ③ 行事の概要がわかるもの（行事のちらしなど）

届出方法

以下の①～③のいずれかの方法でご提出ください。

- ① 窓口に持参
- ② FAX
- ③ 「足立区オンライン申請システム」より申請
（右のQRコードをご利用ください）

※届出書の写しは、窓口で届出を受けたときのみ交付しております。

足立区オンライン
申請システム



届出先

足立区内で開催する、食品の提供がある行事についての届出は、
すべて **足立保健所 生活衛生課 食品保健係・食品監視係** へお願いします。

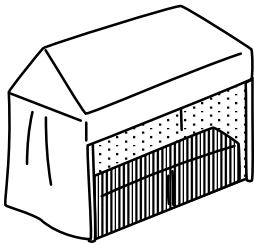
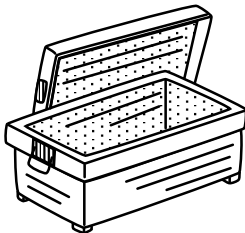
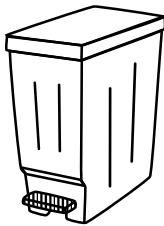
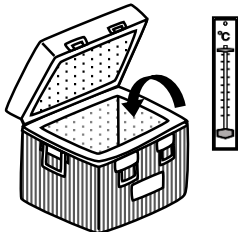
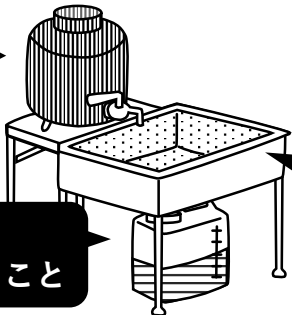
住 所 東京都足立区中央本町一丁目5番3号

電 話 03-3880-5363・5364

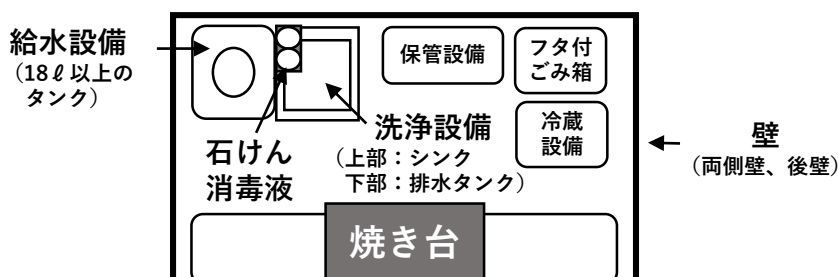
F A X 03-3880-6998

E-mail seikatueisei-shoku@city.adachi.tokyo.jp

出店の際に必要な設備

テント  屋根・三側面をテントで囲う	石けん・消毒液  石けんで手を洗った後、必要に応じて消毒する	保管設備  食品及び食器具類を衛生的に保管できる設備	ごみ箱  十分な容量・フタ付のものを用意する
冷蔵設備+温度計  冷蔵が必要な食材10℃以下で保存 (9ページ参照)	食器類  足立区ではリユース食器の使用を推奨しています 足立区内に活動の拠点を有する団体が区内で実施する、営利を目的としないイベントの場合は、区の「リユース食器貸出事業」を利用できます。 詳細はホームページをご確認ください。  食器類は1回限りの使用とすること 食器を洗浄する場合は、イベント終了後、会場以外の場所で衛生的に行うこと		
洗浄設備・手洗い設備 給水設備は蛇口のついた18L以上のフタ付きの容器 排水設備は給水設備と同等以上の容量を有すること  洗浄用のうけ(シンクなど)を用意すること 提供食品によっては追加の設備が必要です カレーやめん類などの食中毒が起こりやすい食品を提供する場合には、洗浄設備と手洗い設備がそれぞれ1個以上必要です。 詳細は7ページの図をご確認ください。 手洗いは食中毒予防の基本ですので、テントごとにご用意ください。			

設備の例





調理した食品を提供するときは

出店場所には簡易な設備しかないため、手指や器具の消毒が十分にできません。

食中毒を予防するために、イベントで調理提供できる食品は、**原則、提供直前にしっかり加熱殺菌を行った食品に限られます。**

さらに、**調理後の食品はできるだけ速やかに提供・喫食**して食品中の細菌を増やさないようにすることが大切です。

取扱食品の原則

- 1 ところてん、かき氷、清涼飲料水、酒類を除き、**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。**
- 2 ひとつのテントで調理・提供できる食品は**食品 1 品目と飲み物 1 品目だけ**です。
例：焼き鳥とビール、ドーナツとコーヒー
※市販の飲料（ペットボトルなど）を開封せずに販売する場合には、複数の種類を提供できます。
- 3 冷蔵が必要な原材料（肉、魚など）はクーラーボックスなどの冷蔵設備を用意し、使用直前まで低温で保管してください。
- 4 冷凍された原材料を解凍するときは、常温で放置せず、クーラーボックス等で衛生的に行ってください。
- 5 調理は**仕込み※**を含め、イベント当日に行ってください。



- 1 生もの（刺身、生卵など）をそのまま提供することはできません。
また、生クリームの取り扱いはできません。
- 2 その場での製造、加工、調理に大量の水を必要とする食品は提供できません。
例：うどん・そばや中華めんで、水さらしが必要なもの
- 3 原材料のカットなどの仕込み行為は、出店場所ではできません。
- 4 自宅で調理したものや仕込みをしたものは提供できません。
- 5 残った食品を翌日に持ち越すことはできません。



※「仕込み」とは？

野菜、肉などの原材料のカットや、焼き鳥などの串刺し、団子の成形・串刺しなどを「**仕込み行為**」と言います。

出店場所は簡易な設備しかないため、衛生状態が十分ではありません。

そのため、出店場所での複雑な作業は、食中毒や異物混入等の事故につながる恐れがあります。
出店場所で行うことができる行為は「焼く」「蒸す」などの簡単な作業のみです。

また、仕込み作業は、営業許可を受けた店舗などの衛生的な場所で行ってください。



調理して提供できる食品

分類	食品の具体例	取り扱うことができる食品例	できないことの例
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	串打ちをする 出店場所でギョーザのあんを包む
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	出店場所で原材料（野菜等）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	出店場所で原材料（野菜等）を切る
揚げ物	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 （コーヒーミルクは可）
酒	日本酒、ビール、焼酎	ビン等を開栓し、コップに注ぐ 衛生的なサーバーを使用してコップに注ぐ	翌日への持ち越し
バーガー	ハンバーガー、ドネルケバブ	パン類に、加熱した具材をはさんだもの	生野菜を挟む
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、生の果実の取り扱い（缶詰は可）
揚げ菓子	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、あんず飴、べっこう飴、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うあめ菓子 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



以下の食品は、不適切な取り扱いによる食中毒が起こりやすいため、提供するには、取扱方法や設備に要件があります。

4 ページに記載の設備のほか、以下の設備も用意してください。

洗浄設備・手洗い設備（各 1 個以上用意する） 洗浄設備 手洗い設備 兼用はできません。	冷蔵・冷凍設備 （必要に応じて） 特にアイスクリームや洋生菓子を扱う場合
---	---

分類	取り扱いの要件		食中毒事例
	できること	できないこと	
カレーライス・シチュー類	【カレー・シチュー】 ① レトルト品を温めて使用 ② 出店当日に許可施設又は清潔な調理場で具材を仕込み、煮込む 【ライス】 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、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	残品を翌日に持ち越し	【カレー・シチュー】 ウエルシュ菌食中毒 前日調理や長時間の常温放置による菌の増殖 【ライス】 黄色ブドウ球菌食中毒 セレウス菌食中毒 ① 調理者の手指からの汚染 ② 前日調理や長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
うどん・そば・ラーメン類	【めん】 ① 市販のゆでめんを盛り付けて提供する ② 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で保管すること 【かけ汁】 許可施設又は清潔な調理場で当日調理する 【トッピング】 直前に加熱したものか、びん詰等の市販品をのせる	① 出店場所での水さらし ② 生卵を提供 ③ 素手での盛り付け ④ 加熱されていない食品（生ネギ、ゆずなど）をトッピング	【めんつゆ】 サルモネラ食中毒 前日調整や長時間の常温放置による外部からの細菌汚染と菌の増殖 【うどん】 ノロウイルス食中毒 水さらしやうどんを分ける行程における調理者の手指からの汚染
スパゲッティ類	【パスタ】 ① ゆで作業不要の市販品を盛り付けて提供する ② 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で保管すること 【パスタソース】 ① レトルト又は缶詰、びん詰などの市販品を使用する ② 許可施設又は清潔な調理場で具材を仕込み、当日煮込んだソースを提供する	① 調理したものを翌日に持ち越し ② 会場でパスタソースを調理	【パスタ】 セレウス菌食中毒 茹でためんを長時間常温で放置したことによる菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム類	① 容器包装されたアイスクリームをそのまま販売する ② 市販のアイスクリームをディッシュアップ（小分けし、コーン・カップに盛付けして提供） ※ 提供ごとに器具類を洗浄すること ③ 容器に入ったアイスを機械（カセット式機械）で押し出して成形し、コーン・カップに盛付けして提供する	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・冷却して絞り出すもの）の提供	大腸菌群陽性 （法令に基づく基準違反） 洗浄が不十分な器具等からの汚染



食品を販売するときは

取扱食品の原則

- 1 あらかじめ包装された食品を、開封せずに、そのまま販売してください。
(野菜・果物は包装されていないものも販売できます)
- 2 食品表示法に基づく正しい表示が必要です。
- 3 保存方法を確認し、保存温度が定められた食品(「要冷蔵」等)を販売する場合には温度計を備えた冷蔵設備を用意してください。
- 4 日の当たる場所や高温になる場所には陳列・保管しないでください。



- 1 法令によって保存基準が定められている食品の販売はできません。
(生肉、生食用鮮魚介類、冷凍食品等)
- 2 自宅で調理した食品を販売することはできません。

食品例	販売できる要件	できないことの例
おにぎり、弁当、 のり巻 (かんぴょう巻、いなり)	営業許可のある施設で調理・包装されたものに 適正な表示をつけること	刺身等、鮮魚介類を使った巻物の 販売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・包装されたものに 適正な表示をつけること	
漬物	営業許可のある施設で製造・包装されたものに 適正な表示をつけること	いわゆる「冷やしきゅうり」の販 売(包装されていないため)
野菜・果物	値札等で産地を表示(または掲示)すること	
魚介類加工品 (干物、煮干し、かつお節)	包装されたものに限る	未包装品の量り売り
レトルト食品、 缶詰、びん詰	適正な表示がされているものに限る	
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・包装されたものに 適正な表示をつけること	
パン (菓子パン、コロケサンド、 焼きそばパン)	営業許可のある施設で製造・包装されたものに 適正な表示をつけること 調理パンは具材が加熱調理してあるものに限る	生野菜を挟んだ調理パンの販売
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)	開栓・開封しないでそのまま販売する	

弁当やそう菜を販売するときには

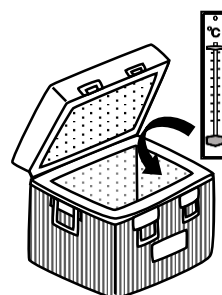
弁当やそう菜は傷みやすいため、特に温度管理に注意が必要です。

- 1 直射日光があたらないところに保管する。
- 2 温度管理を行う。
(22℃を目標に。外気が25℃を超えるときには冷蔵設備を用意する)。
- 3 屋外での盛り付けや小分け、包装、再加熱はしない。

冷蔵設備とは？

冷蔵庫・冷蔵ショーケースや、クーラーボックスのように遮光性・密閉性があり、素材に断熱材が使用されているものを用意してください。また、以下により低温を保ってください。

- ① 温度計を使った温度管理
- ② 保冷剤を用意
- ③ 開閉は必要最小限にとどめる



食品表示法に基づく「表示」とは？

容器包装に入れられた食品を販売するときには、以下のような食品表示法に基づいた正しい表示が必要です。表示がない食品を販売することはできません。

名称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(千葉県産))、昆布佃煮、海苔(国産)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、甘味料(甘草)、(一部に大豆を含む)
内容量	1個
消費期限	20XX. 12. 24
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください。
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

名称	焼菓子(チョコチップクッキー)
原材料名	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	20XX. 12. 24
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	東京都足立区中央本町1-5-3 保健 太郎

特にアレルギーを引き起こす可能性がある原材料を使用している食品については、健康被害につながる恐れがありますので、間違いがないように注意してください。(令和7年4月現在)

必ず表示する食品 (特定原材料)	そば、小麦、かに、落花生(ピーナッツ)、乳、えび、卵、くるみ
可能な限り表示する食品 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



衛生管理チェックリスト

食品による事故を防ぐポイント

イベント時の食品に関する事故は、大きく分けると**食中毒**と**異物混入**があげられます。

食中毒予防の3原則 **細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」**に加えて、異物混入対策も徹底し、事故を防ぎましょう。

菌をつけない

手洗いの徹底
器具の洗浄

菌をふやさない

食品の温度管理
すぐに食べてもらう

菌をやっつける

中心部まで十分に加熱
器具の消毒

+

異物混入対策

余計なものを置かない
整理整頓

作業前の衛生管理ポイント

☒	設備や器具のチェック
☐	手洗い・洗浄設備
☐	石けん・消毒液
☐	ペーパータオル
☐	使い捨て手袋
☐	ゴミ袋・ゴミ箱（ふた付）
☐	冷蔵設備と温度計（必要な場合）

☒	従事者の衛生管理チェック
☐	体調不良者はいない
☐	手指に傷がある人はいない
☐	マニキュア、つけ爪、指輪や腕時計は外している
☐	清潔な衣服を着用している
☐	調理をする人、お金を扱う人などの役割分担を決めている

作業中の衛生管理ポイント

☒	こんなところに気を付けましょう	目的
☐	原材料はふたが付いた容器などにいれ、適切な温度で保管している（冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下であることを温度計で確認）	ふやさない 異物混入
☐	冷凍品の解凍は常温で行わない	ふやさない
☐	仕込み作業は開催日当日に衛生的な場所で行っている	つけない 異物混入
☐	自宅で調理したものを持ち込んでいない	つけない 異物混入
☐	調理器具は衛生的に保管し、洗浄消毒をしてから使用している	つけない
☐	手洗いは正しい方法で行っている 手洗いのタイミング：食品に触れる前、トイレの後、お金を触った後	つけない
☐	直接食品に触るときには清潔な手袋を使用している	つけない
☐	食品は中心部まで十分に加熱している	やっつける
☐	調理後は速やかに提供し、作り置きをしていない	ふやさない
☐	食品を陳列する際には、日の当たる場所や高温になる場所を避けている	ふやさない

餅つきをするときには

餅つきは日本の伝統的な行事ですが、餅に直接手が触れる工程が多いことから、ノロウイルスや食中毒菌による汚染が起こりやすくなります。

以下の点をチェックし、食中毒の発生を予防しましょう。

参加する人の体調チェック！

体調が悪い人は食品に触れない！

- ☐ 食品を取り扱う人に下痢や腹痛などの体調不良者はいません
- ☐ 餅つきの2週間前までに、下痢やおう吐の症状があった人はいません

使用する器具のチェック！

作業中も必要な時には消毒できるように！

- ☐ 杵・臼などの器具はしっかり洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムなどで消毒します
- ☐ バットやボウルなどの調理器具は、しっかりと洗浄・消毒をします

作業場所のチェック！

異物混入対策も忘れずに！

- ☐ 舗装された場所やビニールシートの上など、砂やほこりの影響が少ない場所で行います
- ☐ もち米の蒸し上げ、成形（小分けして丸める作業）はできるだけ屋内で行います

手洗い設備のチェック！

手洗いは食中毒予防の基本です！

- ☐ 餅つきを行う場所の近くには、すぐに使用できる手洗い設備があります
- ☐ 手洗いは正しい方法で行うように、参加者に周知します

食品の取り扱いをチェック！

細菌をつけない・増やさないことが大切！

- ☐ あんこや大根おろしは市販品を用意します
 - ☐ 前日からの仕込みはせず、当日食べきって翌日への持ち越しはしません
 - ☐ 餅のつき返し、成形作業はできるだけ使い捨て手袋を使用します
- ※おしるこやお雑煮のように、ついたお餅を加熱調理すると安心です

◎洗い残しをなくす！手洗い方法◎

爪は短く！
時計、
指輪は外す



①手のひら



②手の甲



③指先・爪の間



④指の間



⑤親指をねじる



⑥手首



⑦流水で流す



⑧ペーパータオルでふく

必要に
応じて
消毒



よくある質問

Q1 届出後に取扱品目が変更・追加になった場合はどうしますか？

A1 主催者に相談の上、保健所へ連絡してください。

Q2 市販のペットボトルや駄菓子を配布します。届出は必要ですか？

A2 飲食物による危害を防止するために届出をお願いしています。市販品を配布する場合でも、保健所へ行事開催および出店届をご提出ください。

Q3 ひとつのテントで複数の品目を販売（調理せず、販売のみ）することはできますか？

A3 衛生的な設備で製造され、包装されているものを適切に販売する場合には、複数の品目を取り扱うことができます。それぞれ法令に則した表示をしてください。

一方、調理を行う場合には、テント内は広さや設備が十分ではないため、提供できる食品は1テントにつき1品目と飲み物1品目だけです。

Q4 キッチンカーが出店します。届出は必要ですか？

A4 行事開催および出店届を提出するイベントにキッチンカーが出店する場合、イベントの主催者はキッチンカーに関する「取扱食品の概要（キッチンカーの出店）」を保健所にご提出ください。

Q5 仕込み場所がない、または仕込み場所にシンクがありません。どうすればよいですか？

A5 仕込み作業が必要でない材料を（カット済みの食材など）を使用してください。
または仕込み作業が必要ないメニューに変更してください。

Q6 お客様からクレーム（体調不良・異物混入などの衛生に関する事項）がありました。どう対応すればよいですか？

A6 主催者に連絡をするとともに、足立保健所（下記お問い合わせ先）に報告してください。また主催者は、イベント開催の前にトラブルが発生した場合の対応方法をあらかじめ決めておき、内容を出店者に周知してください。

例：異物は保管しておく、申出者の連絡先は必ず控えておく など

詳細は別紙「食品による事故が発生した時の対応について」をご参照ください。

お問い合わせ先

足立区 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・5364