

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ ～臨時出店について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」別紙2 「臨時出店」の取扱について
「地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条」

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合でも、以下の「臨時出店者の要件」を満たす場合は営業許可を必要としません。

ただし、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従う必要があります。

臨時出店者の要件

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

出 店 で き る 行 事：出店場所を所管する市町村、都、国、住民団体が関与する等の公共的な目的を有する行事

〔例示〕住民祭、産業祭など

出店場所で可能な行為：飲食店行為、食料品販売行為

出 店 日 数：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**

臨時出店の届出

行事の主催者は、以下の手順で届出をしてください。

保健所へ事前相談



届出書類(2部ずつ)の提出



出店当日

●出店場所を所管する保健所で、取扱食品や施設要件、届出方法等について指導を受けてください。

●行事の主催者は以下を提出してください。

・「行事開催届」

・「行事における臨時出店届」

※それぞれの臨時出店者が記入

※取り扱う食品によっては、施設の図面を添付

●保健所受理印を受けた「行事における臨時出店届」の写しを、施設の見やすいところに掲示又は携帯してください。

出店するに当たっての注意事項

- ・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。
- ・行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、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。
- ・出店場所等において近隣に迷惑な行為をしないこと。また、客にもさせないこと。
- ・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。



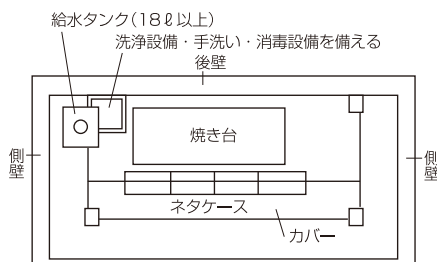
東京都福祉保健局・保健所

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又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	食品又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又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又は冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又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、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又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又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。
	食品又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、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄を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	食品又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。

※取扱食品によって、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設図面例



守るべき衛生管理について

- 施設の補修及び水の補充に努める。
- 食器器具類は、常に清潔に保つ。
- 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、仕込場所で衛生的に行い、営業場所で行わない。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行う。
- 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行う。
- 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されるようにする。
- 排水の処理は、適正に行う。
- 器具等は、取扱食品等に応じて区分する。
- 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。
- 営業時間外にあっては、施設を衛生的に保てるよう措置を講ずる。
- 1 から 11 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則 別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。
※ただし、簡易な施設に適用することが難しい規定は、適用されません。

取扱食品の要件

- ・生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの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。
- ・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。
- ・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。
- ・ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分 類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮 物 類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼 物 類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚 物 類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫 茶 類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒 類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・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。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚 菓 子 類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
そ の 他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取 扱 食 品	例 示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

臨時出店で注意したい“あんなことこんなこと”

◎手洗いの施設はすぐそばにありますか

目に見えなくても手は細菌だらけです。爪を短く切り、調理前、原材料を扱った時など、こまめに洗浄消毒を行いましょう。

- ・ 蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器を備えて下さい。
- ・ 排水容器を備えて下さい。
- ・ 薬用石鹼液や消毒用アルコールを利用しましょう。

◎手に傷や炎症のある人は危険

傷や炎症のあるところには、黄色ブドウ球菌が付いています。黄色ブドウ球菌は毒素を作り食中毒の原因となります。傷や炎症のある人は調理等の作業は行わないでください。

◎衣服は清潔ですか

調理作業に従事する方は清潔な衣服を着用して下さい。

◎温度管理は適切に行われていますか

調理前の原材料で、冷蔵の必要な食材は氷等を入れたクーラーボックス（発泡スチロールでもかまいません）や発電式冷蔵庫で、十分温度管理を行ってください。

◎冷凍品の扱いには注意を

冷凍食材を利用する場合、解凍は十分に行いましょう。外や日なたでの解凍は避け、冷蔵庫で時間をかけて解凍してください。

◎前日調理は厳禁

当日に調理するのは大変、煮込んでおいた方が味がいいと、ついつい前日調理をしてしまいがちです。ここには落とし穴があります。熱に強い菌が残っていると、火を止めてから菌が再び増えてしまう場合があります。「調理は当日に！」

◎下ごしらえは設備の整った仕込み場所で事前に行ないましょう

原材料は、細菌に汚染されています。調理前に十分水洗いをして下さい。野菜のカットや串刺しなどの下処理は調理場で事前に済ませ、現場では加熱調理するだけにしましょう。

◎卵の取り扱いは慎重に

最近、卵による食中毒が急増しています。卵を使用する場合は使用まで冷蔵し、卵を使用する料理は十分加熱してください。生卵の喫食、卵の割り置きは避けてください。

◎生ものは扱えません

生もの（さしみ、すし、生クリーム等）は傷みやすいので扱えません。食品は提供直前に加熱調理ができる物以外は取り扱わないようにしましょう。

◎加熱するものは中心部まで火を通しましょう

表面に火が通っていても、中まで火が通っていないと危険です。最低でも中心部の温度が85℃で1分は加熱してください。食肉は食中毒菌に汚染されている危険性があります。一度に大量に調理するときは、十分加熱するよう特に気を付けてください。

◎異物混入に気を付けて下さい

ハエ等の昆虫、小石等の異物混入に注意しましょう。風除け、食材の入った容器にはフタをする、地面に直置きしないなどの対策が必要です。

◎提供用の食器について

食器類はワンウェイ容器（1回使用した後に廃棄するもの）を使用してください。

◎食品は早めに食べて頂きましょう

主催者及び臨時出店者は食品を提供することの危険性と責任を十分に認識し、「早めに食べて頂く」等の注意喚起をお客さんに行ないましょう。

◎予め容器包装に入れられた食品には表示がありますか

飲食店やお菓子屋さん等から仕入れた食品など、予め容器包装に入った食品を販売する時には、製造者住所・氏名、原材料、添加物、アレルギー表示、賞味期限、保存方法等の表示が必要です。

◎売り残した商品、現場で使い残した食材などは、翌日使用しないこと

現場に持ち込まれた食材、商品は保管管理（冷蔵）が不十分なため、品質の劣化や食中毒菌が繁殖しているリスクがあります。

◎臨時出店届の写し又は営業許可書の掲示

臨時出店（出店日数が1年に5日以下）の方は保健所受理印を受けた「臨時出店届の写し」を掲示して下さい。臨時営業者の方は、「営業許可書」を掲示して下さい。

◎生ごみや空容器等は主催者の指示に従い、適切に処理しましょう

生ごみはふた付き容器に保管、分別を徹底するとともに、近隣住民に迷惑をかけないようにしましょう。

◎苦情には誠実で迅速な対応を心掛けて下さい

クレーム対応責任者と対応方法を決めておきましょう。初期対応の悪さが思わぬトラブルに発展することがあります。

※ 取扱う食品によっては流水式洗浄設備等より整った設備や、営業店舗に準じた施設が必要な場合があります。その場合は、事前に図面等を用意して保健所に相談して下さい。

お問合せ先 東京都多摩立川保健所 食品衛生第1係・第2係

東京都立川市柴崎町2-21-19

電話 042-524-5171

インターネットアドレス www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/tthc/

1. 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱うことはできません。
2. 原材料の細切等の仕込み行為をその場で行うことはできません。仕込みの必要な原材料を使用する場合には、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵しておきます。
3. かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用います。
4. その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものを取り扱うことはできません。
5. ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取扱うことはできません

※ 1.生クリームは植物性生クリームのみ OK

※ 2.クレープやカキ氷などで、その場での果実のカットは不可