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」第8　臨時出店者に関する規定
「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、菓子製造行為、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

●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。

↓

届出書類（2部ずつ）の提出

●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

↓

出店当日

●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。

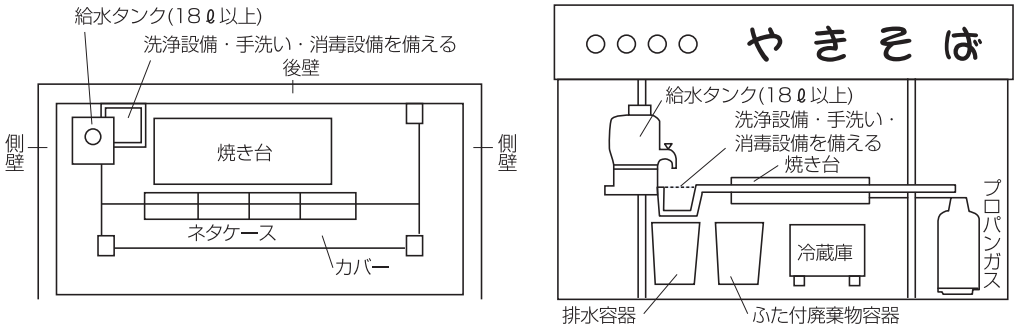
東京都福祉保健局・保健所

簡易な施設の施設・設備の要件

構　　造	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り、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。
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。
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。
格納設備	食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
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を備え、使用する水は、飲用適の水であること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付い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	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。

※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



衛生管理の要件

- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 施設の補修及び水の補充に努めること。
- 食品、器具、容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食品の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行うこと。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 従事者は、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。

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、多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、飲用氷を使用し、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、かつ次頁以降に示す食品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に、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製されたもの ※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、又はそのままで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

分　類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品（例示）
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 ・法の販売業許可が不要な食品 ・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

一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2 に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となります。

分　類	取扱いの要件	施設設備の要件	食中毒の主な原因物質及び発生要因
カレーライス類	【カレー類】 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 【ライス】 ・レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 ・炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか 2 時間以内に提供すること。	・流水式の洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用適の水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷蔵冷凍設備（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	【カレー類】 ●ウエルシュ菌 前日調製（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、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類 （うどん、そば、ラーメンなど）	【麺】 ・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、当日調製した汁をかける行為に限ること。 ・水さらしは行わないこと。 ・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。 【具材、めんつゆ】 ・具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。 ・生卵は使用しないこと。 ・具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。		【めんつゆ】 ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 【うどん】 ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	【麺（パスタ）】 ・ 許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて 2 時間以内に提供すること。 【パスタソース】 ・カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。		【麺（パスタ）】 ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとすること。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。		●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

◆ 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。

※　取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

発行　東京都福祉保健局健康安全部食品監視課　新宿区西新宿二丁目8番1号　TEL.03-5320-4402
印刷　株式会社シーエスプランニング　杉並区成田東5-39-11
登録番号(31)333

リサイクル適性Ⓑ
この印刷物は、板紙へリサイクルできます。
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。