

# 食品の臨時出店をする皆様へ

## ○取扱い食品の原則

- 1 加熱が不十分な生もの（さしみ、生卵、生肉等）・生クリームを提供しない。
- 2 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、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たものを使用する。
- 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る。
- 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は取り扱わない。
- 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り扱わない。

## ○食品の取扱いについて

- 1 取り扱える食品は、1 テント 1 品目です。取り扱える食品はリーフレット「臨時出店者が出店する場合には…」に記載されています。  
1 つのテント内で複数の品目を取り扱う場合、両者の間に間仕切りが必要です。  
食品 1 品目とあわせて飲み物（開栓・開缶するだけのもの）1 品目を提供することができます。
- 2 下ごしらえは当日に設備の整った仕込み場所で行うなど、衛生的な取扱いに配慮してください。  
現場では加熱するだけにします。原材料の洗浄や細切が必要な場合は、あらかじめ「清潔な調理・加工施設」で仕込みをしてください。また、食材・食器は床に直置きせず、ビニール等耐水性シートやスノコの上に置くなどの対策が必要です。
- 3 体調の悪いときは、調理作業を行わないでください。  
下痢、腹痛、吐き気等、体調の悪いときは便などに食中毒菌が排出されることがあり、食中毒事故を起こすおそれがあります。少しでも体調の悪いときは無理をせず、休みましょう。
- 4 加熱は、十分に行ってください。短時間、大量調理は加熱不足を招きます。
- 5 手の洗浄消毒は、流水を用いて頻繁に行ってください。手に傷があるときは使い捨て手袋を使用してください。  
手指、生肉などの食材は汚れています。食中毒の多くは手指の洗浄消毒不良が原因です。また、使い捨て手袋を使用するときは随時取り換えてください。
- 6 現場で使い残した食材は、翌日使用しないでください。
- 7 冷蔵の必要なものは、冷蔵してください。また、直射日光を避けてください。
- 8 異物の混入に気をつけてください。  
ハエその他の昆虫、毛髪、小石などの異物混入がみられます。
- 9 容器包装入の食品を販売する際は、表示を確認してください。  
容器包装に入れられた食品には製造者、アレルギー物質、賞味期限等を表示することが必要です。  
なお、牛乳、生肉、鮮魚、食肉製品、魚肉ねり製品等、保存基準のある食品の販売はできません。
- 10 食器は使い捨てのものを使用してください。  
食器を使いまわす場合は、給排水設備の整った食器洗い場を確保してください。
- 11 クレームには誠実な対応を心がけてください。  
初期対応のまずさから、思わぬ事態に発展することがあります。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いてください。

## ○臨時出店時の衛生管理チェックリスト

### 【全体に関わる事項】

- ☐ 食品を取り扱う人の中に、手に傷がある人や、下痢・発熱等体調が悪い人はいませんか。
- ☐ 事前に届けた内容から食品の取扱方法を変更していませんか。



### 【会場で調理を行う場合】

- ☐ 下処理（材料のカット、皮むき、煮込み等）も含め、調理は当日に行っていますか。  
（前日以前の調理、下処理は行わないでください。）
- ☐ 下処理を行う場合、衛生的な場所で行っていますか。  
（自宅やテント内での下処理はできません。）
- ☐ 1つのテントでの調理メニューは1つですか。
- ☐ 流水で手を洗える設備と消毒液（右図）がテント内にありますか。



図：テント内に設置する  
手洗い設備の例

- ☐ 食品は客に提供する直前にしっかりと加熱できていますか。  
（ところてん、かき氷、飲み物を除く。）

### 【仕入れた食品を調理せずに販売する場合】

- ☐ 仕入れた食品は適切な包装・表示がありますか。（野菜と果物を除く）  
（無包装の調理済み食品を仕入れて、会場で包装することや、販売することはできません。）
- ☐ 食品は衛生的な施設で製造されたものですか。  
（自宅のキッチンで製造した食品の販売はできません。）

詳細は裏面を  
ご確認ください。



○不明な点があれば下記窓口までお問い合わせください

東京都南多摩保健所 生活環境安全課 食品衛生担当多摩市永山 2-1-5 ☎042-371-7661

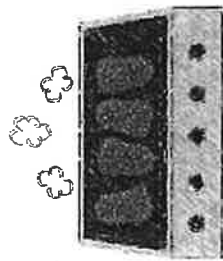
# Case Study

2016年の学園祭で遭遇した事例まとめ



## Case 1

### 焼肉が生焼け



表面は焼色がこんがり  
でも...  
中心部は“生”だった！

中心部まで十分加熱しないと  
菌はやつつけられません



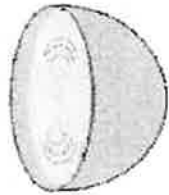
#### 原因と対策

冷凍の肉を解凍せずに焼き始めたため  
中心部まで熱がとおっていないかった  
加熱不足に注意！

- ✓ あらかじめ加熱してある材料を選ぶ  
当日の作業は再加熱のみにする
- ✓ 冷凍状態の食材は  
冷蔵庫内で解凍してから調理する

## Case 2

### クレープ生地を 常温保管



大きな容器にたっぷり作って  
屋台に持ち込んだため、  
生地が長時間常温にさらされた。

常温放置はキケンです



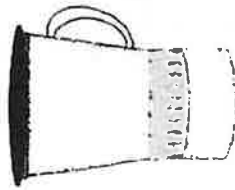
#### 理由と対策

保冷せずに放置すると  
食品中で菌が増殖する可能性がある  
作り置きに注意！

- ✓ 仕込んだ食材は10℃以下で保管する
- ✓ 一度に仕込む量を減らす  
屋台には少量ずつ持ち込むなど  
長時間常温放置しない工夫を

## Case 3

### ドリンクに 菌がウヨウヨ



作り方は、市販の材料を  
ミキサーにかけるだけ。  
一見問題ないように思えけれど...

完成したドリンクから  
大腸菌群\*を多数検出



\*汚染の指標となる菌

#### 原因と対策

洗浄・消毒が不十分なミキサーから  
ドリンクに菌が移った  
調理器具を介した汚染に注意！

- ✓ ミキサーなど洗い残しが出やすい  
調理器具の使用は避ける
- ✓ お玉やトングなどは複数用意して  
交換しながら清潔なものを使用する

- 7 当日調理 を心がけること。  
残った食品を  
翌日に持ち越さないこと。

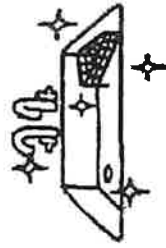
食中毒を起こす微生物の多くは、  
食品中で大量に増えることで  
食中毒を起こします。

「当日調理、当日食べきり」がキホンです。



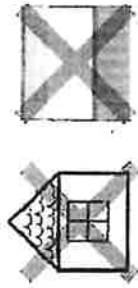
- 2 下処理は  
衛生的な場所で行うこと。

学内の給排水が整った場所でやろう。



NG

こんなところでは、やってないよね…



自宅

当日の屋台

いずれも衛生状態を保つことが難しい場所。ここでの下処理作業はやめておこう。

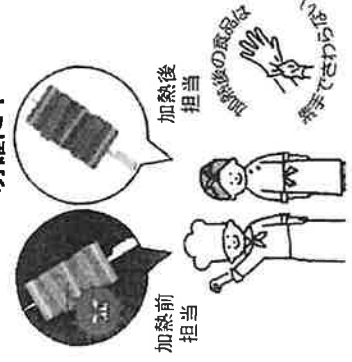
- 3 手指を清潔に保つこと。  
体調が悪い時は食品に触れないこと。

まずは石けん手洗い！ 調理作業の分担を明確に！

アルコールスプレーや  
使い捨て手袋も上手に  
活用しよう！



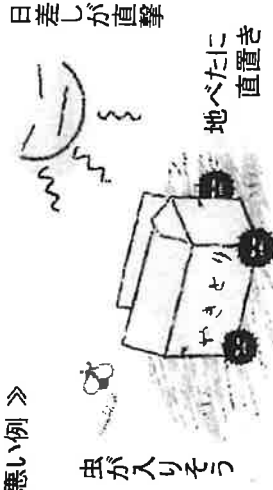
多摩小平保健所作成  
「めざせ！手洗いマスター」



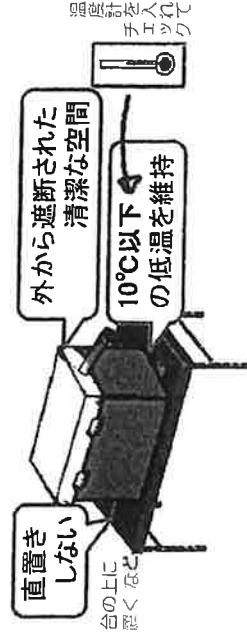
-1- 加熱前の食材と加熱後の食材  
取扱う人を分けよう

- 4 食材は衛生的に保管すること。

《悪い例》



《良い例》クーラーボックスや冷蔵庫で保管



- 5 食材は  
中心まで加熱すること。  
付け合せの野菜も、生はNG。

腸管出血性大腸菌O157

による食中毒を知っていますか。

主な原因食品は、  
生や加熱不足の肉、生野菜など。  
重症化すると、死に至ることも。

75℃で1分間以上の加熱

で死滅する菌であるため

食材は中心部まで十分加熱しましょう



東京都多摩小平保健所食品衛生担当 042-450-3111



学生生活の一大イベント、学園祭。  
人気の模擬店食べ歩きも、提供される  
食品の安全が守られてこそ成り立つもの。  
準備にとりかかる前に、食品の衛生的な  
取扱いのキホンを確認してみましょう。

△YouTubeでも！

保健所発！

# 食品ほっと情報

東京都南多摩保健所  
生活環境安全課食品衛生担当  
TEL.042-371-7661  
(令和5年6月発行)

## ジャガイモによる食中毒に注意！

～原因と予防のポイント～



## ジャガイモによる食中毒について知ろう！

### なにが原因なの？

ジャガイモの芽や皮（特に光が当たって緑色になった部分）には有毒成分であるソラニン類（主にソラニンとチャコニン）が含まれています。このソラニン類は、未成熟で小さいジャガイモにも多く含まれていることがあるので要注意！

ソラニン類は、通常の加熱調理ではほとんど分解されず、毒素が完全になくなることはありません。



### 症状は？

食後20分くらいから、腹痛、吐き気、おう吐、脱力感、めまい、呼吸困難などの症状がでることがあります。

ジャガイモを食べたあとにこのような症状がでたときは、早めに医療機関を受診しましょう。



予防のポイントは裏面で！

## 安全に食べるために！

学校や保育園、家庭菜園で育てたジャガイモは未成熟で小さなものも多くあり、特に注意が必要です。また、子供は大人より少ない量のソラニン類で中毒になると言われています。

ジャガイモを安全に食べるために、次の食中毒予防のポイントに注意しましょう！

### ジャガイモによる食中毒予防のポイント

- ① 未成熟で小さいジャガイモは食べない
- ② ジャガイモは光の当たらない涼しい場所に保管する
- ③ 芽とその周辺は取り除き、緑色の部分は皮を厚めにむく
- ④ 苦味やえぐ味があるものは食べない
- ⑤ 子供には、なるべく皮をむいて食べさせる

## 重要！「くるみ」のアレルギー表示が義務化されました

令和5年3月9日、食品表示法に基づく食品表示基準が改正され、アレルギー表示が義務付けられた品目（特定原材料）に「くるみ」が追加されました。令和7年3月31日までに順次、表示されます。

|                     | アレルギーを引き起こす食材の名称                                                                     | New |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 特定原材料 8品目<br>【表示義務】 | えび、かに、小麦、卵、乳、そば、落花生（ピーナッツ）、 <u>くるみ</u>                                               |     |
| 推奨品目 20品目<br>【表示推奨】 | 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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |     |

食品衛生に関する情報は、東京都のホームページ「食品衛生の窓」でも確認できます

食品衛生の窓

検索 



## お祭り、学園祭、バザー等 模擬店での食品の衛生管理に注意！



### 食品を提供するなら保健所に相談しよう

食品を調理して販売する場合、原則営業許可を取得する必要があります。ただし、施設主催のお祭りや学園祭、盆踊り等の行事で、一定の要件を満たす場合に限り、模擬店の出店が可能です。

#### 行事の要件

- 営利目的ではない行事であること
- 特定多数の人を対象とする行事であること

#### 必要な手続き

- 取扱食品や施設要件等について保健所に事前に相談する
- 主催者は「模擬店実施届」を提出する

住民祭や産業祭等の不特定多数の人が参加する行事では、要件や届出書類が異なります。保健所にお問い合わせください。

裏面で施設・設備や注意点についてチェック！→

南多摩保健所のホームページでもご案内しています

南多摩保健所 臨時出店

検索



南多摩保健所  
健康づくりキャラクター  
『みなみん』

# 必要な施設・設備や注意点



😊 取り扱える

- 提供する直前に加熱するものの販売
- 1施設につき1品目の調理品を販売
- 許可施設で製造・包装され、食品表示があるものを販売

😞 取り扱いできない

- ✕ 刺身、生肉、生卵の販売
- ✕ 生クリーム、牛乳等、法律で保存基準があるものの販売
- ✕ 提供直前に加熱工程がないものの販売  
(冷やしフルーツ、冷やし野菜等)



## 注意点

- 仕込みは、**当日**に許可施設等の**衛生的な場所**で行う  
(前日調理やテント内、自宅で仕込みをしない)
- 体調の悪いときは、調理をしない、食品に触れない
- 手洗い、手指の消毒をこまめに行う
- 調理、盛り付けは使い捨て手袋を着用する

