

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	不適切な取扱いによる 危害の発生例
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。		【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
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。	- 洗浄設備 - 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。	【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
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。	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	【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。 - 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。

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の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。

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」の取扱いについて
「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

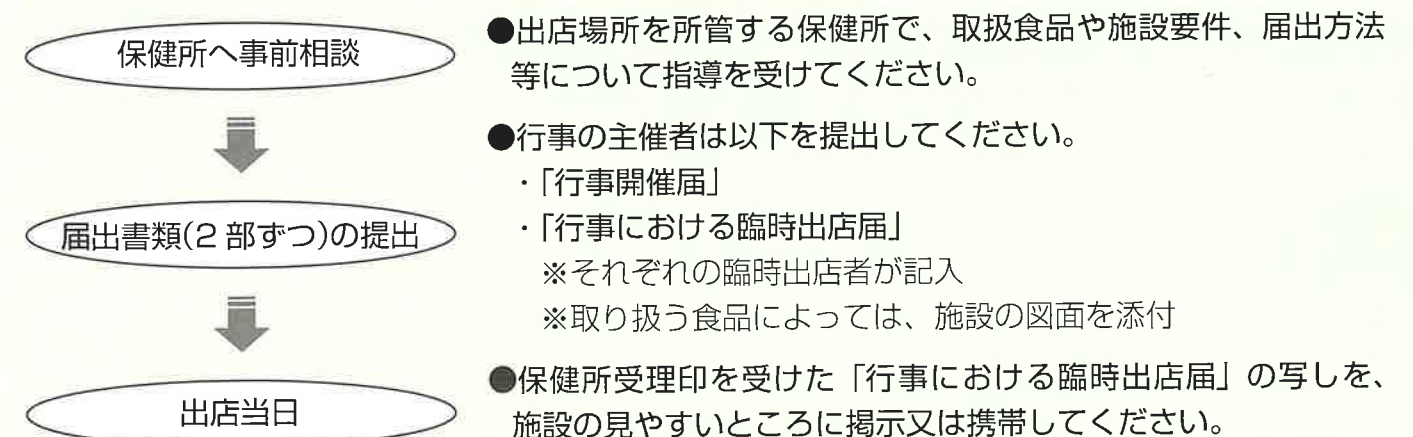
〔例示〕住民祭、産業祭など

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。



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。

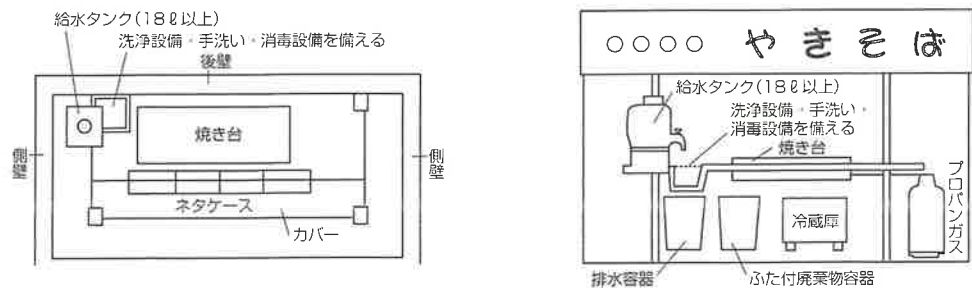
東京都保健医療局・保健所

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、不透水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、不透水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、営業場所以外の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
揚げ物類	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
揚げ菓子類	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