

# 臨時出店者が出店する場合には…

「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、食品を提供する行為を行う場合でも、以下の要件（年間の出店日数が限られているなど）を満たす場合は営業許可を必要としません。しかし、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、指導に従うことが必要です。

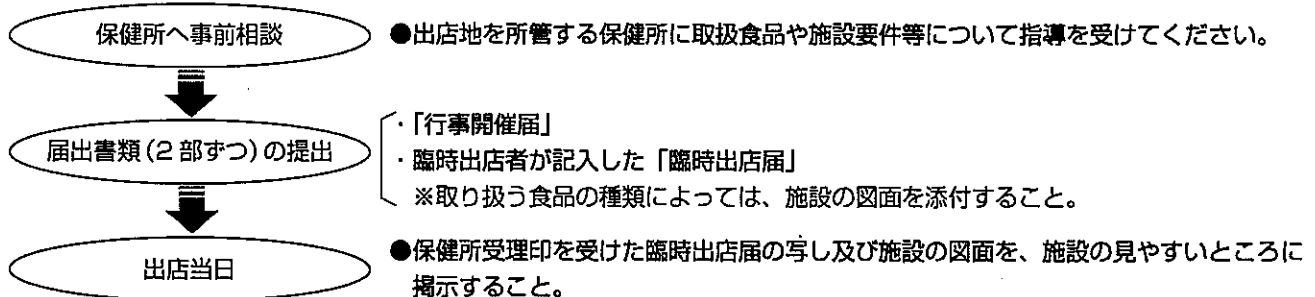
## 1 出店行事の範囲

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

- (1) 出店地を所管する地方公共団体（市町村及び都）、国又は住民団体が関与する公共目的を有する行事に出店すること。  
〔例示〕 住民祭、産業祭など
- (2) 飲食店行為、菓子製造行為及び食料品販売行為を行うこと。
- (3) 出店日数が原則として1年に5日以下であること。

## 2 臨時出店の届出

行事主催者は、以下の行為を行ってください。



## 3 出店するに当たっての注意事項

- (1) 簡易な設備で出店する際は、取り扱う食品は臨時営業者に準じた表1に掲げるものに限ること。
- (2) 表2に示す食品を取り扱う際は、同表に掲げた取扱い及び施設設備要件の事項を遵守すること。
- (3) 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。
- (4) 近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。
- (5) 出店場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。
- (6) 出店に際しては、食品衛生法の規定を遵守すること。

臨時営業者と同等の簡易な施設の場合

⇒ 表1の範囲に限る。

出店場所が公民館や集会所など、給排水設備等の施設設備要件が満たされる場合

⇒ 表2の食品を取り扱うことも可。

表1、2以外の食品を取り扱う場合

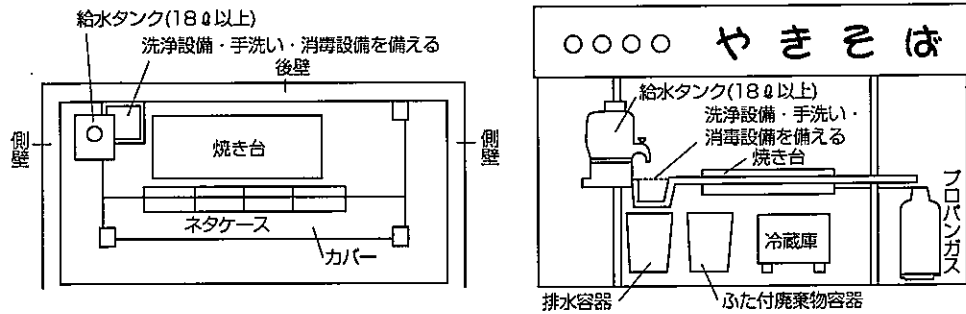
⇒ 営業店舗に準ずる施設を設けること。（詳細は、保健所に要相談）  
※なお、その場合であっても、次ページの公衆衛生上講ずべき措置の基準及び取扱食品の原則（1）～（5）を守ること。

## 施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべ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。
給水設備	蛇口のついた容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
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。
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。
格納設備	食品及び器具・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。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
廃棄物用設備	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。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、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



## 公衆衛生上講ずべき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- (1) 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 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。
- (4) 従事者は、つめを短く切り、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行うこと。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- (7) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- (8) 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。
- (9) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (10) 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。

## 取扱食品の原則

※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- (1) 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- (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。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に掲げる食品1品目に限る。

表 1 (臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合)

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
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、許可施設で製造された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
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
めん類 (焼きそば類等)	・焼きそば ・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(例:焼ビーフン、チャプチェなど) ・即席カップ麺
揚物類	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
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、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
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの)
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サーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
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、その場で油で揚げたもの
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	・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
食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品 例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子(洋生菓子を除く。)、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品 ※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

表 2 (給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合)

具体的な食中毒事例があるため、臨時営業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	<p><b>カレー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。</li> <li>当日煮込んだものとする。</li> <li>残品の翌日への持ち越しはしないこと。</li> </ul> <p><b>ライス</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。</li> <li>炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> </ul> <p>※いずれも給排水設備を完備(以下同じ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>必要に応じて冷蔵設備</li> </ul>	<p>ウエルシュ菌(カレー)</p> <p>黄色ブドウ球菌(ライス)</p> <p>セレウス菌(ライス)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖</li> <li>●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生</li> </ul>
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p><b>めん</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。</li> <li>当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする(水さらしは不可)。</li> <li>必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。</li> </ul> <p><b>汁</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調整は当日に行うこと(前日調整は不可)。</li> </ul> <p><b>具材</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする(生卵は不可)。</li> <li>盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> </ul> <p>必要に応じて冷蔵(冷凍)設備</p>	<p>サルモネラ(めんつゆ)</p> <p>ノロウイルス(うどん)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖</li> <li>●手指からの汚染 ⇒ 水さらし工程、玉取り工程での手指からの汚染</li> </ul>
スパゲッティ(パスタ)	<p><b>パスタ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの(乾麺を含む)を使用すること。</li> <li>当日茹でて2時間以内に提供すること。</li> </ul> <p><b>パスタソース</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>上記のカレーの取扱いに準ずること。(当日調製又はレトルト食品に限る)</li> </ul>		<p>セレウス菌(パスタ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生</li> </ul>
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。</li> <li>提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。</li> <li>ディッシュアップでは、使用の都度、器具を洗浄すること。</li> <li>カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> <li>冷凍設備</li> </ul>	<p>大腸菌群:陽性(規格に不適合)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染</li> </ul>

- ◆ 施設設備の要件…P.2の施設の要件に加えて設置すること
- ◆ 施設……………できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと
- ◆ 床……………屋外の場合、塵埃等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上が望ましいこと
- ◆ 構造……………屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるかぎり少ない方が望ましいこと

※ 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。

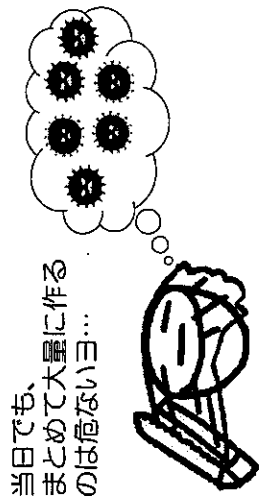
# 1 当日調理を心がけること。

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。

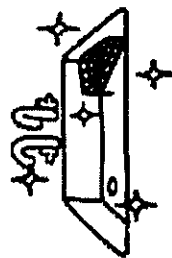
当日でも、まとめて大量に作るのは危ないヨ...



# 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行う。

使う前、使った後、洗浄・消毒を忘れずに！



NG

こんなところでは、やってないよね...



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。

自宅 当日の屋台

## 模擬店を出すみなさん

### 食品衛生のキホン

△ YouTubeでも

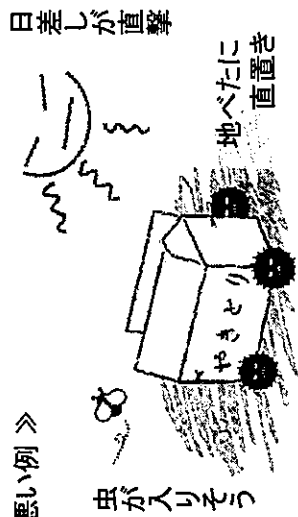
学生生活の一大イベント、学園祭。

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は、食品の衛生的な取扱いのキホンを確認してみましょう。

東京都多摩小平保健所食品衛生担当 042-450-3111

# 4 食材は衛生的に保管すること。

《 悪い例 》

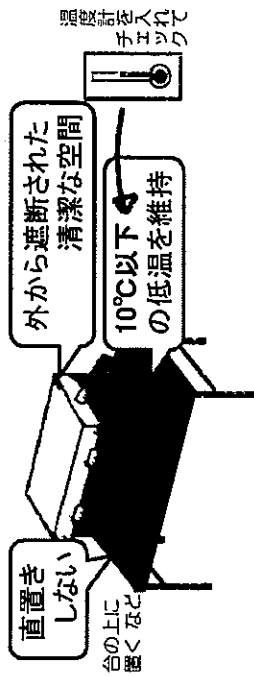


日差しが直撃

地べたに直置き

虫が入りそう

《 良い例 》 クーラーボックスや冷蔵庫で保管



直置きしない

台の上など置くなど

外から遮断された清潔な空間

10°C以下の低温を維持

温度計を入れてチェック

# 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°C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

# 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！

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！

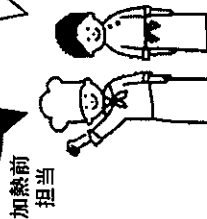


正しい手洗いの方法を今すぐ動画でチェック



多摩小平保健所作成 「めざせ！手洗いマスター」

調理作業の分担を明確に！



加熱前の食材と加熱後の食材 取扱う人を分けよう

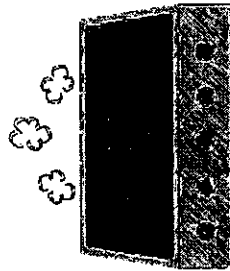
# Case Study

2016年の学園祭で遭遇した事例まとめ



## Case 1

### 焼肉が生焼け



表面は焼き色がこんがりでも...  
中心部は“生”だった！

中心部まで十分加熱しないと  
菌はやっつけられません



#### 原因と対策

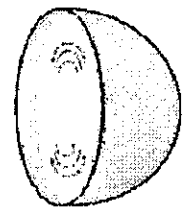
冷凍の肉を解凍せずに焼き始めたため  
中心部まで熱がとおっていないかった  
加熱不足に注意！



- ✓ あらかじめ加熱してある材料を選び  
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

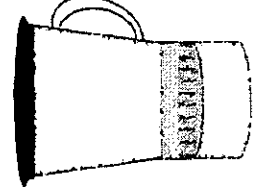
保冷せずに放置すると  
食品中で菌が増殖する可能性がある  
作り置きに注意！



- ✓ 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