

行事等に於ける取扱食品について

世田谷区行事における臨時営業等の取扱要綱（平成12年3月31日世保生発第1166号の5）
（令和3年6月改正）

1 出店行事の範囲

- 住民祭、産業祭などの国や地方公共団体、住民団体が主催または後援することにより関与する公共的目的を有し不特定多数の者を対象とする行事をいい、専ら物品販売や興行など、営利を主目的とする行事は含まない。
- 出店日数が原則として1年に5日以下であること。
- 学校祭、保育園行事等の特定多数対象の行事は要綱の対象外であるが、要綱に準じた取扱を行うこと。

2 臨時出店の届出

行事主催者は、あらかじめ保健所に取扱食品や施設の基準について指導を受けるとともに、様式に従い「行事開催届」及び「臨時出店届」、上記（3）に該当する行事については「模擬店等開設届」を提出すること。

3 取扱食品

取扱食品は、1施設につき次の(1)から(5)の要件と施設要件を満たし、かつ、次の表に掲げる食品及びそれに準ずる食品1品目に限るものとする。ただし、ところてん及びかき氷を除く喫茶類及び酒類のうち、開缶・開栓を行うだけのものは、複数品目の取扱いを可能とする。

- 生もの（刺し身、生卵、生肉等）、生クリームを取り扱わないこと。
※ただし、これらを材料として使用し、加熱処理される場合を除く。
- 材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないこと。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」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を使用すること。
- その場での製造、加工、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こと。

4 食品取り扱い上の注意

- 手洗い場所を確保し、石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。
- 食品は容器（必要に応じて保冷容器）に入れ、衛生的に取扱うこと。
- 食物アレルギーをもつ参加者に対する、原材料の情報提供に配慮すること。
（原材料等の問い合わせがあった場合に答えられるようにしておくこと。）

簡易な施設（※裏面「施設図面例」参照）で取り扱える食品

飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）		
分類	食品の例示	運用範囲
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	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	焼鳥、焼き貝、いか焼き、焼魚、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ	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。焼鳥（牛、豚含む）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出来る大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの。
お好み焼類	たこやき、お好み焼き、タコス	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。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい	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のもの。
焼きめん類	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン、チャプチェ等	麺類は市販品で、水さらしの工程が無く、焼きそばと調理工程が同等のもの。
揚物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト	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	清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、ところてん、かき氷	事前に調整した材料を用いて、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で提供される飲料、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	ソーセージ類をそのまま、又は衣をつけて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	パン等（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	ビールサーバー使用の際は、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。翌日持越不可。
その他	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。

菓子製造行為として下記の食品以外は取り扱うことができません。		
分類	食品の例示	運用範囲
焼菓子類	今川焼、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅	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	ドーナッツ、大学芋	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	草団子、焼き団子	事前に団子に成型したものをその場で焼くか、蒸し、事前に仕込みした具をからめたもの。
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	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	あんころもち、おろしもち	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	べっこう飴、果実飴、カルメ焼	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の例示	
取扱食品	食品の例示
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、アイスクリーム、菓子、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

下記に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、一定の要件を満たす場合に限り取扱い可能

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	<p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 残品の翌日の持ち越しはしないこと。 <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄設備 	<p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ウエルシュ菌 <p>前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖</p> <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> 黄色ブドウ球菌、セレウス菌 <p>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</p>
めん類（うどん、そば、ラーメンなど）	<p>【麺】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>【具材、めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 	<p>【めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ <p>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</p> <p>【うどん】</p> <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス <p>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</p>
パスタ類	<p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>【パスタソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 		<p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> セレウス菌 <p>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</p>
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> 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。 		<ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群：陽性 <p>洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染</p>

* 施設…できる限り室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。

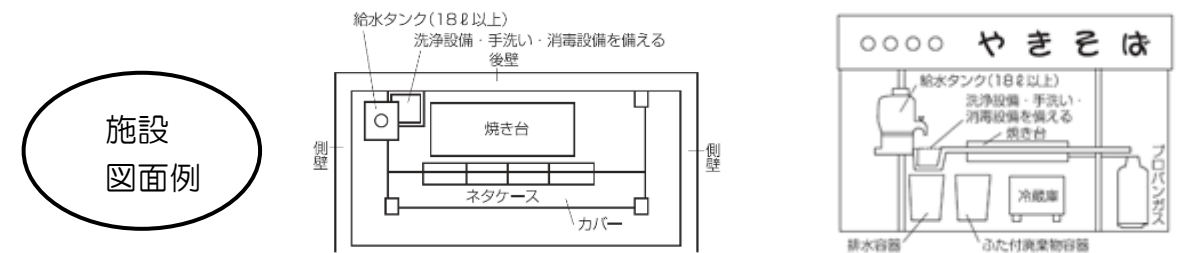
* 構造…屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り小さくすること。

餅つきをする場合の衛生管理遵守事項

分類	取扱い等の要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる危害の発生例
餅つき	<p>【取扱いの要件】</p> <ul style="list-style-type: none"> 餅のつき返し、成形作業に手指からの汚染が避けられないことから、食品を直接触れる直前に石鹸及び消毒剤による手洗いと消毒は必ず行なうこと。また、できる限り手袋の着用を指導すること。 大根おろし、あんこなどの調製は、許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること（あんこはできる限り許可施設で製造されたものを使用）。 <p>【管理体制の要件】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生責任者の資格を有する者又はあらかじめ定められた責任者（以下「責任者」という。）が出店に立会い、衛生管理を行うこと。 食品衛生責任者の資格を有しない責任者は、事前に保健所において食品の衛生的な取扱いに関する指導を受けること。 責任者及び主催者は、食品を提供した者から食中毒発生等の連絡を受けたときは、自らの責任において必要な措置を講ずるとともに、直ちに保健所へ届け出て、保健所が行う調査等に協力すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄設備 手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が適切な温度で十分な量供給され、適切に排水できるものとする。 熱水を確保できる設備又は器具等 杵、うす等を清潔に保てる洗浄設備 冷蔵設備（必要に応じて） 	<p>【もち】</p> <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス、黄色ブドウ球菌 <p>従事者の手指による汚染</p> <p>【あんこ】</p> <ul style="list-style-type: none"> セレウス菌 <p>調製した自家製あんこ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</p>

* 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小さくすること。



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、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。
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。
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。
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。

問い合わせ先：世田谷保健所 生活保健課 食品衛生第1係 電話 5432-2906
食品衛生第2係 電話 5432-2907