

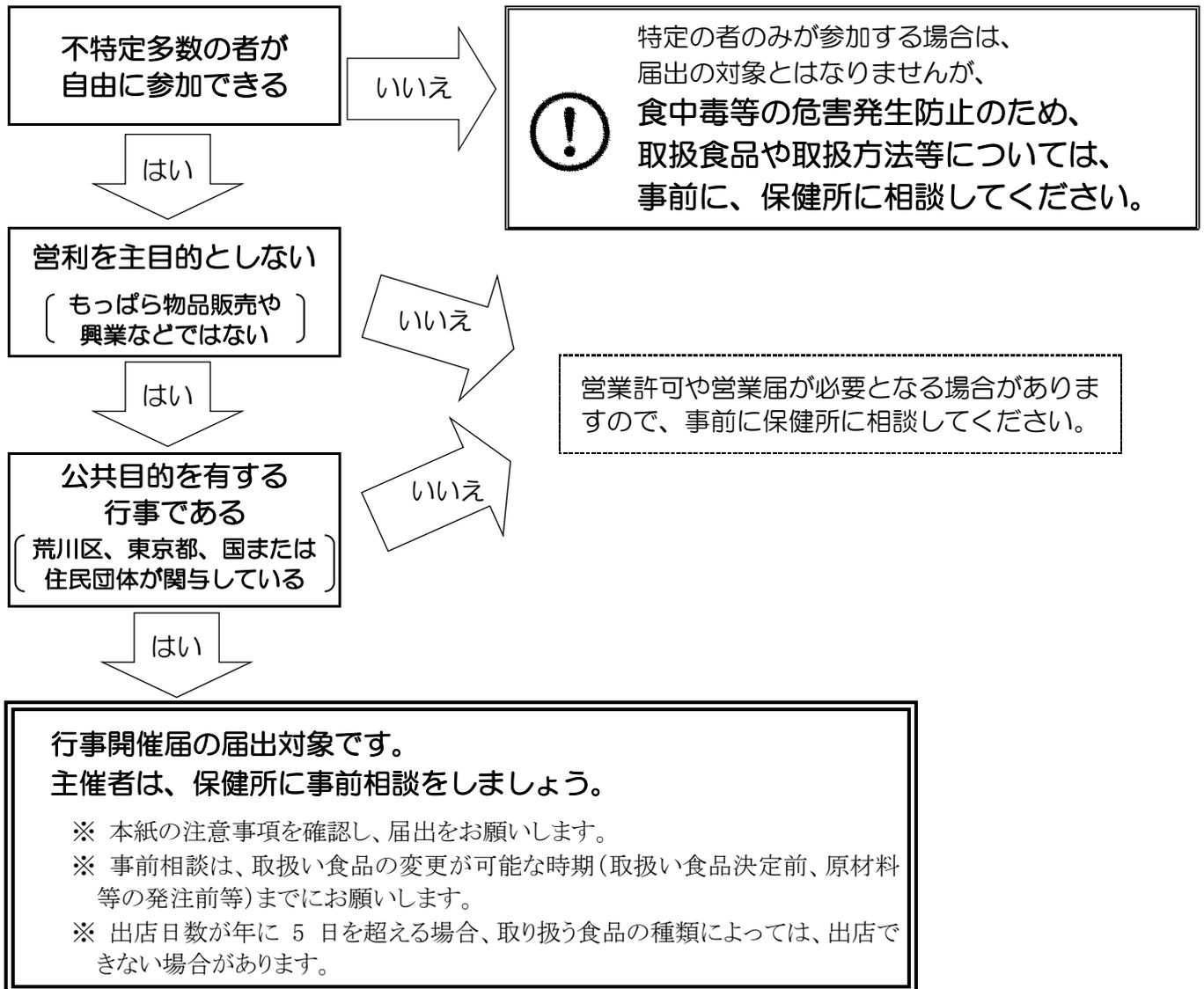
行事における臨時出店について

本来、食品を取り扱う場合には、営業許可を取得しなければなりません。

しかし、次の要件を満たしている行事の場合に限り、営業許可を必要とせず、行事開催届を提出することで、食品を取り扱うことができます。

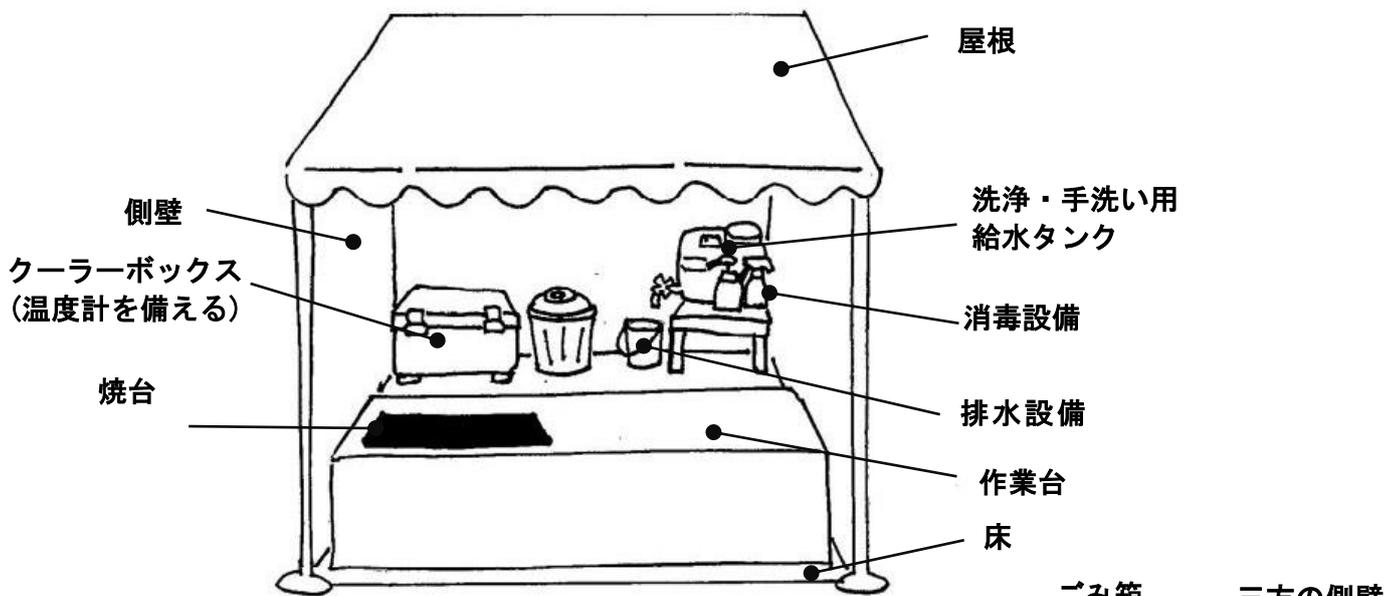
開催予定の行事を下の流れ図にあてはめてみて、営業許可が必要か、行事開催届を提出するかの目安としてください。

行事開催届であっても、食中毒や異物混入等の危害発生防止のため、取扱い可能な食品や取扱いの要件等が定められていますので、必ず保健所に事前相談をするようお願いいたします。



荒川区保健所 生活衛生課 食品衛生係
〒116-8502
東京都荒川区荒川 2-11-1
電話 03-3802-4240
FAX 03-3806-2976
電子メール 以 syokuhin-eisei@city.arakawa.lg.jp

必要な施設・設備



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。

洗浄設備
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。

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、飲用に適する水であること。

排水設備
排水容器を備えること。

床
舗装されたところに設置しない場合は、ビニールシート等を設置すること。

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。

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、不浸透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。

保管設備
原材料を種類及び適正に応じた温度で、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。

調理食品の取扱品目

1つの施設で取り扱うことができる食品は、次頁の調理食品の要件を満たし、かつ表に掲げる食品1品目に限る。開缶開栓を行うだけの清涼飲用水及び酒類については、複数品目の取り扱いができる。

分 類	取り扱うことができる食品	(食品例)
煮 物 類	・事前に仕込み(細切、煮込み等)、その場で煮込んだもの	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼 物 類	・事前に仕込み(細切、串刺し等)、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。)、焼肉類にあつては、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	焼きとり、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
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 ・ピザ類にあつては、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整したもの)	たこ焼き、お好み焼、ピザ
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	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
焼 き め ん 類	・焼きそば、焼きうどん、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つては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらし等の工程がなく、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	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫 茶 類	・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、通常喫茶店にて提供される飲料、茶菓、甘味食品	かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ソーセージ類	・フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣を付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 ・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、具材は事前に加熱調理したもの)	
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つては、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、また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	今川焼き、ベビーカステラ、五平衛餅、焼き餅、クレープ
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	ドーナツ、大学芋
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、それに事前に仕込みした具をからめたもの。	草団子、焼き団子
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	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
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	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
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	

調理食品の要件

1. 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームを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。
2. 原材料の細切等の仕込み行為は出店場所では行わないこと。
3. 仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理・加工施設で行うこと。
4. 調理直前まで10℃以下（魚介類は4℃以下）で冷蔵したものを使用すること。
5. 出店場所での製造、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を取り扱わないこと。
6. 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。
7. 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。

〈仕込みと調理の例〉

品目	仕込み場所での仕込み	出店場所での調理
おでん	野菜の皮を剥く、野菜・魚肉練り製品を細切する、食材ごとに煮込む	食材を合わせて煮込む
焼き鳥	鶏肉を一口サイズに細切する、鶏肉を串に刺す	鶏肉を焼く
唐揚げ	鶏肉を一口サイズに細切する、鶏肉に衣を付ける	鶏肉を揚げる

販売食品の取扱品目

下記の表に示す食料品販売行為にあつては、1施設で複数品目を取り扱うことができる。

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、加熱用生鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品 （ただし、生鮮の野菜・果物は除く。）	・生鮮の野菜及び果物 ・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、前頁に示した調理食品の要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となる。

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。 炊飯する場合にあつては、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"> 流水式の洗浄設備 手洗い設備及び消毒装置 <p>※給排水設備は、飲用的の水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷蔵冷凍設備（必要に応じて） <p>※アイスクリームにあつては、冷凍設備が必須。</p>	<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。 		<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>

注意事項

食品を取り扱うとき

1. 主催者は、出店者に対して注意事項を周知する。
2. 出店者の責任者は、食品を取り扱う前に、従事者の衛生状態を確認する。（本紙の『個人衛生チェック表』を参照。）
3. 手指等に傷のある方や、下痢・おう吐等の症状がある方は、食品を取扱わない。
4. 食品を取り扱う前や、トイレの後は、必ずせっけんで手をよく洗い（2度洗い）、消毒用アルコール等で消毒する。（本紙の『手洗いマニュアル』を参照。）

食品を調理するとき

1. 食品は素手で取り扱わず、トングや衛生手袋等を必ず使用する。
2. 原材料は、できる限り仕込みの不要な既製品を活用する。
3. 原材料の仕込みは、法に基づく営業許可を受けた施設等で行う。
4. 出店場所では、小分け、盛り付け、最終加熱調理等の簡易な調理加工のみを行う。
5. 加熱調理では、中心部まで確実に（85℃以上 90 秒間以上）加熱する。
6. 食品は、調理後 2 時間以内に飲食できるよう、作り置きはしない。
7. 調理済食品を、食品ごとに 50g 以上ずつ、冷凍庫で 2 週間程度、冷凍保存する。

食品を販売するとき

1. 販売食品は、製造所で容器包装に入れ食品表示をする。
2. 食品表示について、製造所を管轄する保健所に事前相談及び指導を受ける。
3. 洋菓子等を販売する時は、表示上の保存方法を遵守するため、電気式冷蔵ショーケース及び温度計を設置する。
4. 成分規格等が定められている食品は、製造基準を遵守する必要があるため、営業許可施設で製造する。
5. 販売食品の試食を行う場合、会場でのカット等の小分けは行わない。

行事等における食中毒事例

十分に煮込んだのに…

カレーライス【ウエルシュ菌】

平成 29 年 3 月、幼稚園の「年長組を送る会」で昼食に提供されたカレーライスを食べた園児と教職員 76 人が、腹痛、下痢、おう吐の症状を訴えました。

複数の患者の検便からウエルシュ菌を検出しました。

カレーは、前日に教職員と園児が調理し、当日再加熱して提供されていまいた。しかし、前日の調理後にカレーを常温放置し、当日の再加熱も不十分だったため食中毒を引き起こしたと考えられました。



※ウエルシュ菌は、熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残ります。食品の温度が発育に適した温度まで下がると発芽して急速に増殖を始めます。そのため、一度十分に煮込んだ食品でも、調理後に常温に放置した場合や、再加熱が不十分だった場合に食中毒を引き起こすおそれがあります。

長時間放置してしまったので…

クレープ【黄色ブドウ球菌】

平成 25 年 8 月、立川市内のお祭りの屋台のクレープを食べた来場者ら 11 人がおう吐の症状を訴えました。

クレープ生地や従事者手指から黄色ブドウ球菌が検出されました。

クレープの生地は、お祭りの 6 時間前から作り置きされていたため、時間経過とともに増殖した黄色ブドウ球菌が毒素を作り、食中毒を引き起こしたと考えられました。

※黄色ブドウ球菌は、増殖する時に毒素を作ります。その毒素は、通常の加熱では分解されません。そのため、一度毒素が作られてしまうと、その後、加熱してから提供しても食中毒を引き起こすおそれがあります。

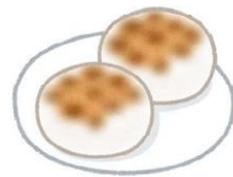
素手で食品を触ったら…

もち【ノロウイルス】

平成 30 年 12 月、大田区内の小学校でもちつき大会のもちを食べた生徒ら 71 人がおう吐、下痢等の症状を訴えました。

もちの返し手を素手で行っていったことや、臼、杵に傷が多数あり、十分な消毒効果が得られなかったことが考えられたため、手洗い不足や器具の洗浄消毒不足等が原因と考えられました。

※ノロウイルスは、少量でも発症します。感染者が、用便後の手洗いが不十分なまま料理をすると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることにより、感染が引き起こされるおそれがあります。



未加熱の食品で…

冷やしキュウリ【腸管出血性大腸菌 O157】

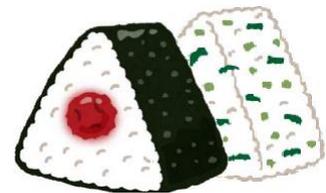
平成 26 年 7 月、花火大会の露店で販売された冷やしキュウリを原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 の集団食中毒（患者数 510 人）が起きました。

冷やしキュウリは、縞状に皮を剥いたキュウリを、水で希釈した市販の浅漬けの素に浸漬後、割りばしを刺し、冷やして客に提供されていましたが、これらの複雑な調理工程のほとんどを野外で行っていました。

※行事では、原材料の洗浄や、手指の洗浄消毒が十分に行えません。そのため、取扱いできる食品は、「客へ提供する直前に加熱処理が行えるもの」で「調理加工が簡単なもの」に限られています。

避難所等で食中毒!!

おにぎり【黄色ブドウ球菌】



平成 24 年 8 月、大雨による土砂崩れのために孤立した地区で、救援物資として持ち込まれたおにぎりを食べた 106 名が下痢や腹痛の症状を訴えました。

患者の検便とおにぎり、従事者の手指等から黄色ブドウ球菌を検出しました。

地元の製造所がおにぎりを製造し、保冷して納品しましたが、その後、住民に配布されるまで、長時間常温にさらされたため、その間に細菌が増殖したと考えられました。

鶏肉煮込み料理【ウエルシュ菌】

東日本大震災の避難所での炊き出しで提供した鶏肉煮込み料理を食べた 118 名のうち、69 名が下痢や腹痛の症状を訴えました。

患者の検便と鶏肉煮込み料理からウエルシュ菌を検出しました。

調理後常温で放置し、食べるまで時間を要したため菌が増え、食中毒に繋がったと考えられました。

食中毒予防のために

☆食中毒菌をつけない

手洗い・消毒・手袋着用を徹底し、体調が悪い人は調理を控えましょう。

☆食中毒菌を増やさない

要冷蔵の原材料は、調理の直前まで 10℃以下で保管しましょう。

前日調理、作り置きはやめましょう。火をとおすから大丈夫はマチガイです。

☆食中毒菌を殺菌する

食品は、85℃以上で90秒間以上、確実に加熱し、すぐに飲食してもらいましょう。

手洗いマニュアル

□手洗いのタイミング

- ★調理を始める前
- ★トイレの後
- ★食材（肉、魚、野菜等）や、食材の入っていたトレイや箱に触れた後
- ★盛り付け前

□手順

1. 流水で汚れを洗い落とす



2. 手洗い用せっけん液を
泡立てる



3. 手全体を洗う
☆よく泡立ててください



4. 手の平と甲を洗う（5回）
指の間を洗う（5回）
親指の付け根まで洗う
（5回）
指先を洗う（5回）
手首を洗う（5回）

5. 流水でよくすすぐ



※ 2～5をくり返し、
2度洗うと
より効果があります。

2度洗いすることにより、
ウイルスを
洗い流しましょう。

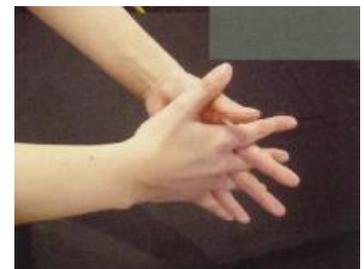
6. ペーパータオルでふく



7. アルコールをかける



8. 手全体にアルコールを
すり込む



（「学校調理場における手洗いマニュアル」抜粋）

□ポイント

- ★腕時計や指輪は、必ずはずしてください。
- ★1度だけでなく、2度洗うとより効果があります。
- ★お湯を使うと十分な手洗いにつながります。
- ★ペーパータオルでふいてください。
- ★消毒用のアルコールは、必ず手の水分をとってから使用してください。
- ★アルコールは指先にかかるように、手のひらで受けるようにしてください。

