

食品を取扱う行事の手引き

渋谷区保健所生活衛生課食品衛生係

住所：東京都渋谷区宇田川町1番1号

電話：03-3463-1211

内線2585～2588

区民まつり、商店街祭などの公共的目的を有して、地方公共団体や地域の住民団体が関与する行事開催に際しては、施設や立地条件等に問題があることから、食品等の取扱いには衛生上の制約が生じます。従って、取扱う食品、取扱い方法等は事前に届出を行い、承認を受けていただく必要があります。

なお、当日になって届出をしていない食品を持ち込んだり、提供方法を変更した場合、認められないことがありますので、届出の際に十分な注意をお願いします。

また、「調理加工する食品Ⅰ」に該当する食品は、1テント1品目に限りますので、ご不明な点がありましたら係員に相談してください。

1 調理・加工する食品Ⅰ（臨時営業）

◎ 表1に掲げられた食品を調理販売する場合には、次の設備が必要になります。

(1) テント等は、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大きさのものが必要となります。

前面には、屋根から下がりを受け、カウンターの下部も遮へいして、できるだけ開口部を小さくしてください。

(2) 蛇口の付いた容量18リットル以上のふた付き容器及び排水容器を備えてください。

(3) 食器類は使い捨てのものを使用してください。

(4) 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設け、使用するまではじんあい等に汚染されないように、衛生的に保管してください。

(5) 冷蔵を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵設備を設けてください。

(6) 廃棄物（客が使用した食器等を含む）を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

(7) 手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備え、常に手指の衛生に心がけてください。

(8) 客席となるものを付近に設けないでください。

表1

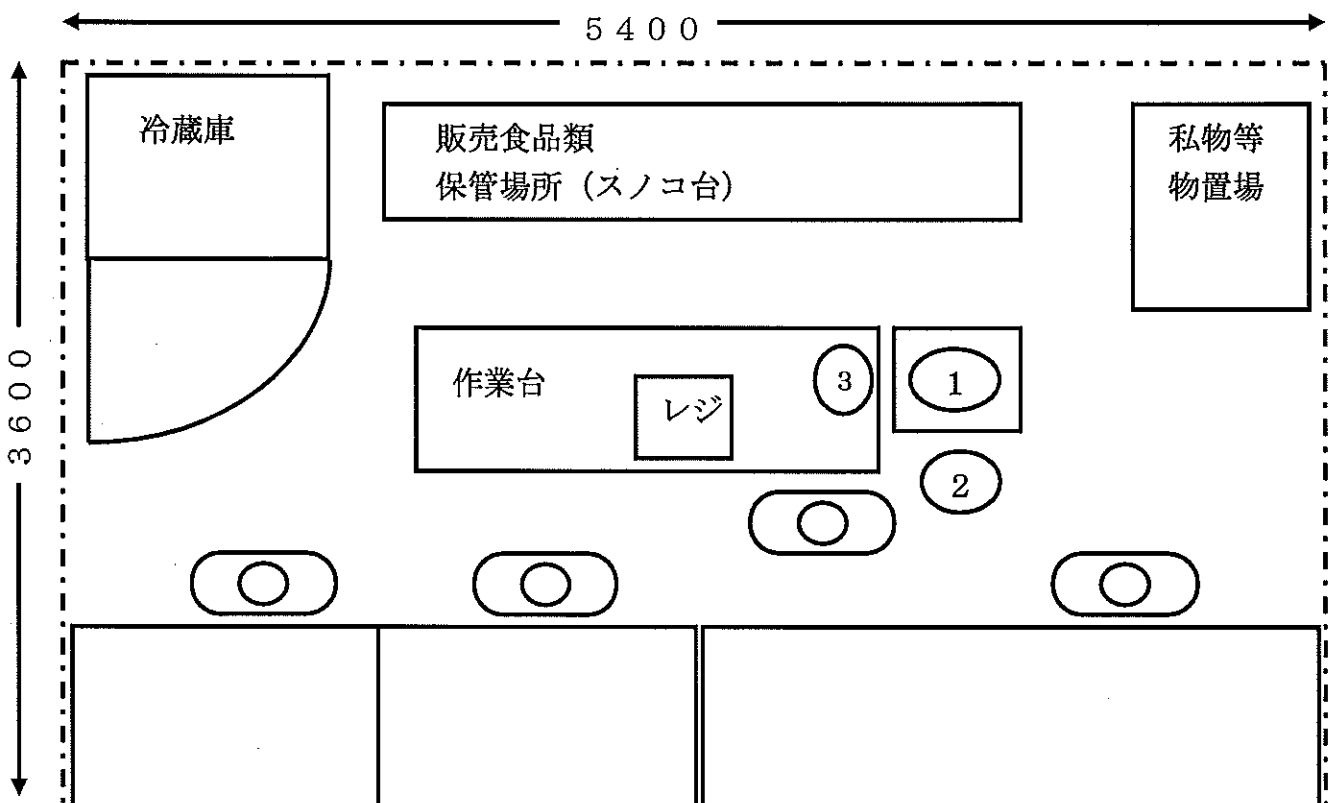
分類	食品
煮物類	おでん(みそおでん含む)、もつ煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼とり(焼とん「もつ焼」含む)、焼貝、いか焼、焼さつま揚げ、焼きようざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼(明石焼含む)、お好み焼(大阪焼含む)、タコス
茹物・蒸物類	じゃがバター、蒸ぎようざ、蒸しゅうまい
めん類	焼そば、即席カップ麺
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類

酒 類	日本酒、ビール、焼酎等
焼 菓 子 類	今川焼(たい焼、大判焼、黄金焼、人形焼含む)、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼もち(しょう油、のり及びきな粉等を付けたものを含む)
揚 菓 子 類	ドーナツ、大学芋
団 子 菓 子 類	草団子、焼団子
まんじゅう類	焼まんじゅう、蒸まんじゅう
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他の菓子類	果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの)

注意事項

- 1 ところてん及びかき氷を除く喫茶類並びに酒類で開缶・開栓を行うだけの場合は、複数品目の取り扱いができます。
- 2 餅にあっては、その場での餅つきはできません。
- 3 生もの(刺身、すし等)、生クリームは扱えません。
- 4 原材料の細切等の仕込み行為はその場ではできません。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、予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してください。
- 5 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使用してください。
- 6 その場での製造、加工及び調理に多量の水を必要とするものは扱えません。
- 7 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調理が行えるもの以外は取扱うことは出来ません。

【調理・加工する食品 I の設備例】



※1 : 18 L 給水タンク、2 : 排水用バケツ、3 : 消毒液

2 調理・加工する食品 II

◎ 「調理加工する食品 I」以外の食品を調理・加工し、提供する場合には、「飲食店営業」「菓子製造業」等の営業許可施設基準に準じた設備が必要となります。

従って、給水設備を設け、流し・手洗い・冷蔵設備等必要な設備を設けないと、食品の提供ができませんので、事前に係員の指導を受けてください。

◎ 用意するもの及び注意点

(1) テント等は、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大きさのものが重要です。

前面には、屋根から下がり設け、カウンターの下部も遮へいして、できるだけ開口部を小さくしてください。

(2) 飲用に適する水を十分供給することができる給排水設備（ゴムホースは不可）を設けてください。

(3) シンク、手洗い設備、消毒装置、冷蔵設備（取扱量に応じた容量を有するもの）、調理作業台等を設けてください。

なお、飲食店営業が適用される食品を取り扱う場合には、2槽シンク、湯沸し器等の設備も必要になります。

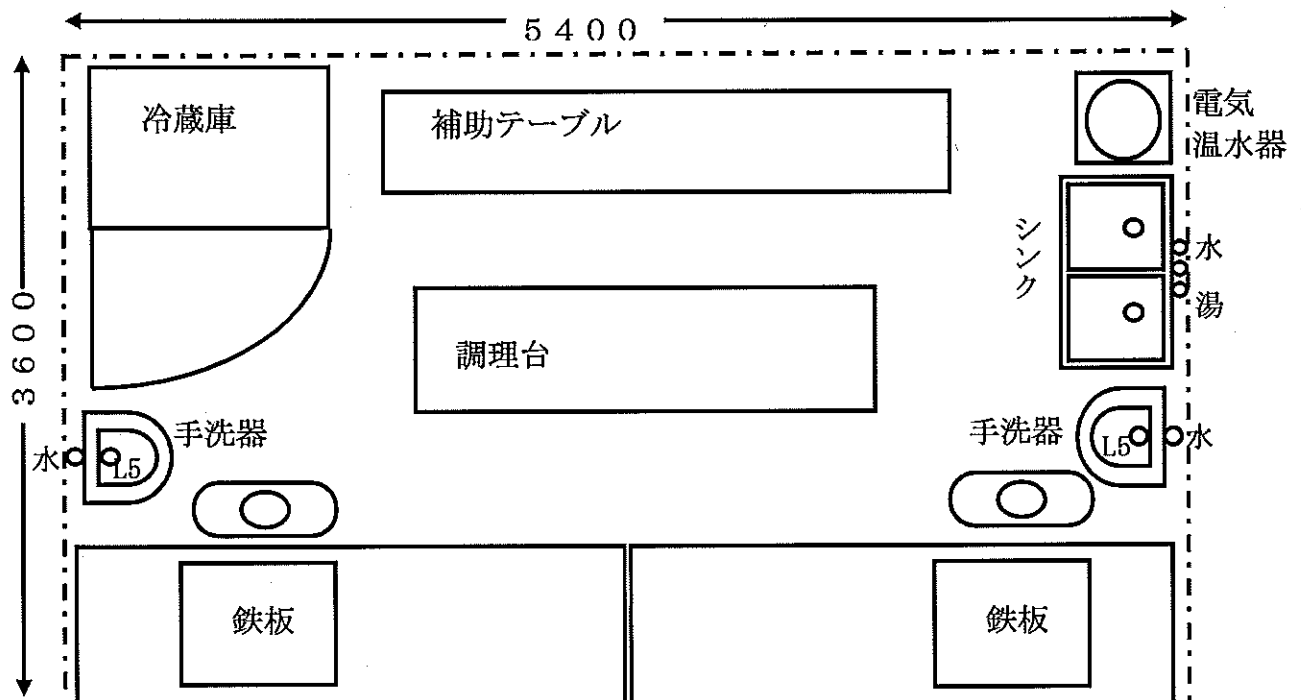
(4) 食器類は、原則として使い捨てのものを使用してください。

(5) 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設け、使用するまではじんあい等に汚染されないように、衛生的に保管してください。

(6) 廃棄物（客が使用した食器等を含む。）を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

(7) テント等に設ける設備は、十分なものではないので、できるだけ下処理を許可施設で事前に行い、処理済の原材料を衛生的な方法で持ち込み、行事会場では簡単な調理作業に限定してください。

【調理・加工する食品 II の設備例】



3 食品の販売（加工食品等）

- ◎ 表2に掲げる食品を搬入し、そのまま販売する場合は、次の設備が必要になります。
- (1) テント等は、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大きさのものがが必要です。
 - (2) 野菜、果実、海藻類以外は、原則として容器・包装に入れられたものに限ります。ただし、糠漬け等の洗浄後喫食する食品を計り売りや小分け販売する場合は、蛇口の付いた18リットル以上のふた付き容器及び排水設備を備え、手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備え、常に手指の衛生に気をつけてください。
 - (3) 販売する食品は、許可施設で製造・加工等された食品に限ります。また、法第19条の規定に基づく、適正な表示がされている食品に限ります。
 - (4) 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設け、じんあい等に汚染されないように衛生的に保管してください。
 - (5) 法令等により保存基準が定められている食品を取り扱う場合は、その基準を遵守できる方法により陳列、販売等を行ってください。特に、冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備を設けてください。また、保存基準が定められていない食品であっても、要冷蔵又は要冷凍等の表示のある食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備等を設けてください。
 - (6) 廃棄物を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

表2

取 扱 食 品	例 示
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。 野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。	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

- ◎ 表2以外の乳類、食肉及び鮮魚介類等の許可販売業種の食品を搬入し、そのまま販売する場合は、飲用に適する水を十分供給することができる給排水設備（ゴムホースは不可）及び手洗い設備、消毒設備を設けてください。

4 試飲・試食

- ◎ 食品をそのまま試飲・試食をさせる場合には、事前に届け出るとともに、下記のものを用意してください。

なお、試飲・試食として調理行為を要する食品を提供する場合は、「調理・加工する食品Ⅱ」に準じた設備を設けてください。

- (1) テント等は、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大きさのものがが必要です。また、前面に屋根から下がりを設け、カウンターの下部も遮へいして、できるだけ開口部を小さくしてください。

- (2) 蛇口の付いた容量18リットル以上のふた付き容器及び排水容器を備えてください。
- (3) 手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備え、常に手指の衛生に心がけてください。
- (4) 食器類は、使い捨てのものを使用し、使用するまではじんあい等で汚染されないように衛生的に保管してください
- (5) 冷蔵を必要とする食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量を有する冷蔵設備を設けてください。
- (6) 廃棄物（客が使用した食器等を含む）を衛生的に処理するためのふた付き容器を備えてください。

5 届出における注意点

- ◎ 届出用紙は各テントごとに書いてください。

出店者は、行展会場で食品を調理・加工等する場合は別記第2号様式の「調理・加工する食品」に、食品をそのまま販売する場合（試飲・試食程度の調理等を含む）は別記第3号様式の「販売食品」に、会場での作業等を記載して行事の開催責任者（以下「行事主催者」という）に提出してください。

食品名は各々の食品についている表示を確認の上種別がわかるように記入し、備考欄で販売方法を詳しく記入してください。例えば、「山菜」だけですと、それが未加工品であるのか、そう菜なのか、しょう油漬か、ビン詰食品なのかが分かりません。各々の種別によって取扱い方法が異なることがあります。さらに、備考でその食品を試食させるのか、冷蔵して販売するのかを記入してください。

- ◎ 行事主催者は、出店者より提出された上記書類を取りまとめ、別記第1号様式の「行事開催届」とともに保健所長に提出してください。

6 その他

- ◎ テント等の外で、食品の陳列、調理、加工等は出来ません。また、食品を調理して提供する場合（試飲・試食を含む）、テント内の設備は十分なものではありませんので、複雑な調理は出来ません。なるべく下処理を許可のある施設で事前に行ない、処理済の原材料を衛生的な方法で会場に持ち込み、会場では加温する程度の簡易な調理だけで提供するようにしてください。

調理を主体とするテントでは、下処理をする施設の営業許可の写しを届出の際に添付してください。

- ◎ 食品の衛生的な取扱いを徹底するため、主催者や関係者の中から複数の衛生責任者を定め、行事の期間中は各テントを巡回して、不衛生な取扱いにならないよう指導させてください。
- ◎ 行事の数日前から健康がすぐれない人、手指に化膿性疾患のある人等は、直接食品に接触する作業に従事しないでください。
- ◎ 食品に直射日光が当たらないよう対策をしてください。

記載例

調理・加工する食品

団体名	(株) ○○○○ [テント責任者： 衛生 太郎]	テント No	1 2 3
所在地	東京都渋谷区○○町○○番○○号 Tel 03-○○○○○-○○○○○ 内線 ○○○○		
食品名 (予定食数)	調理・加工状況 (搬入までの下処理状況も記入すること)		
おでん 1日目200食 2日目400食	材料はすべて都内の許可施設にてカット等の下処理を行う。 下処理した材料は、発泡容器に保冷材を入れて持ち込む。 現場では加温して、トレーに盛り付けて販売。		
天ぷらそば 500食/日	天ぷら及びそば（茹で麺）等は、地元の許可施設にて製造。 保冷車にて運搬。現場では保冷車又は冷蔵庫に保管。 現場では、ネギ、ナルトをカットする。 調理手順は、そばを湯通し→合成樹脂製のどんぶりに入れる→ネギ・ナルト・天ぷらをのせる→加温した汁をかけて販売		

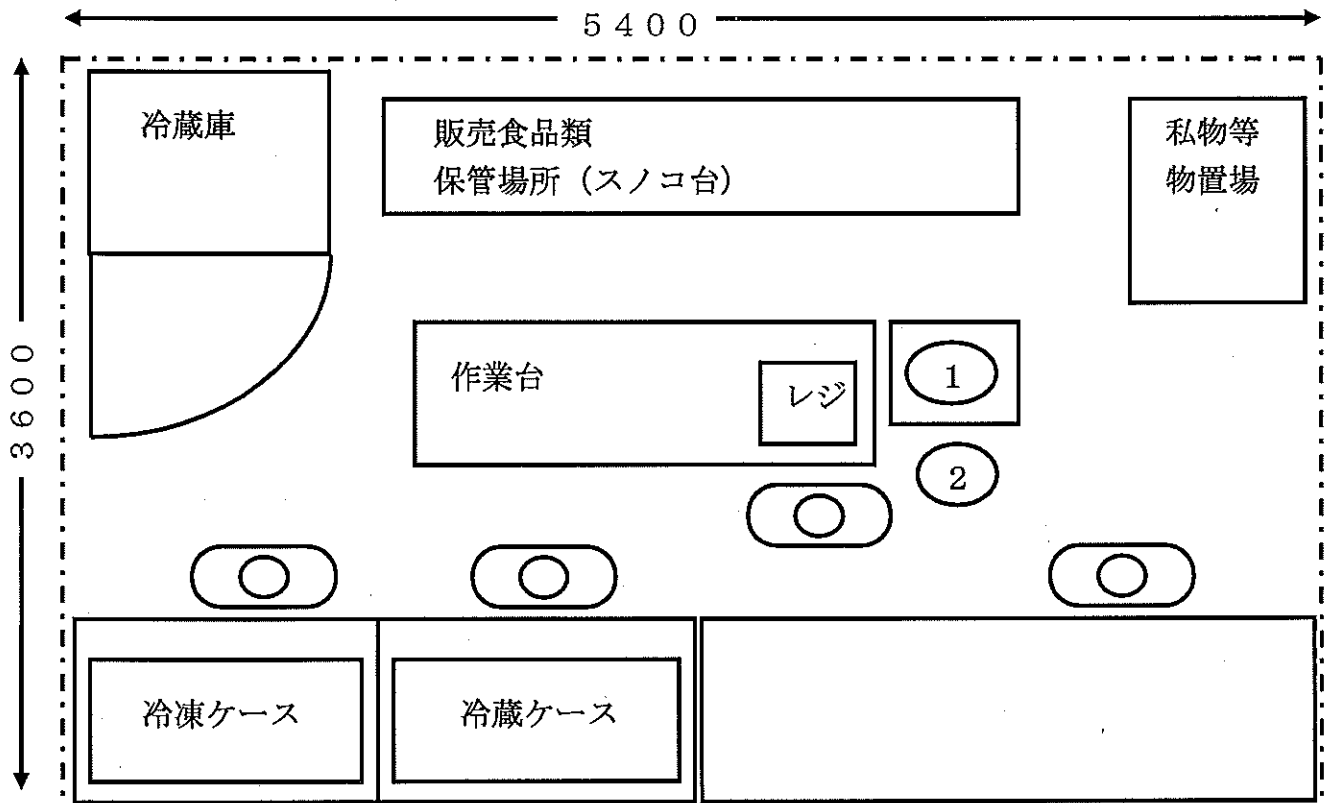
(注) 下処理を行う施設の許可書の写しを添付すること。

記載例

販 売 食 品

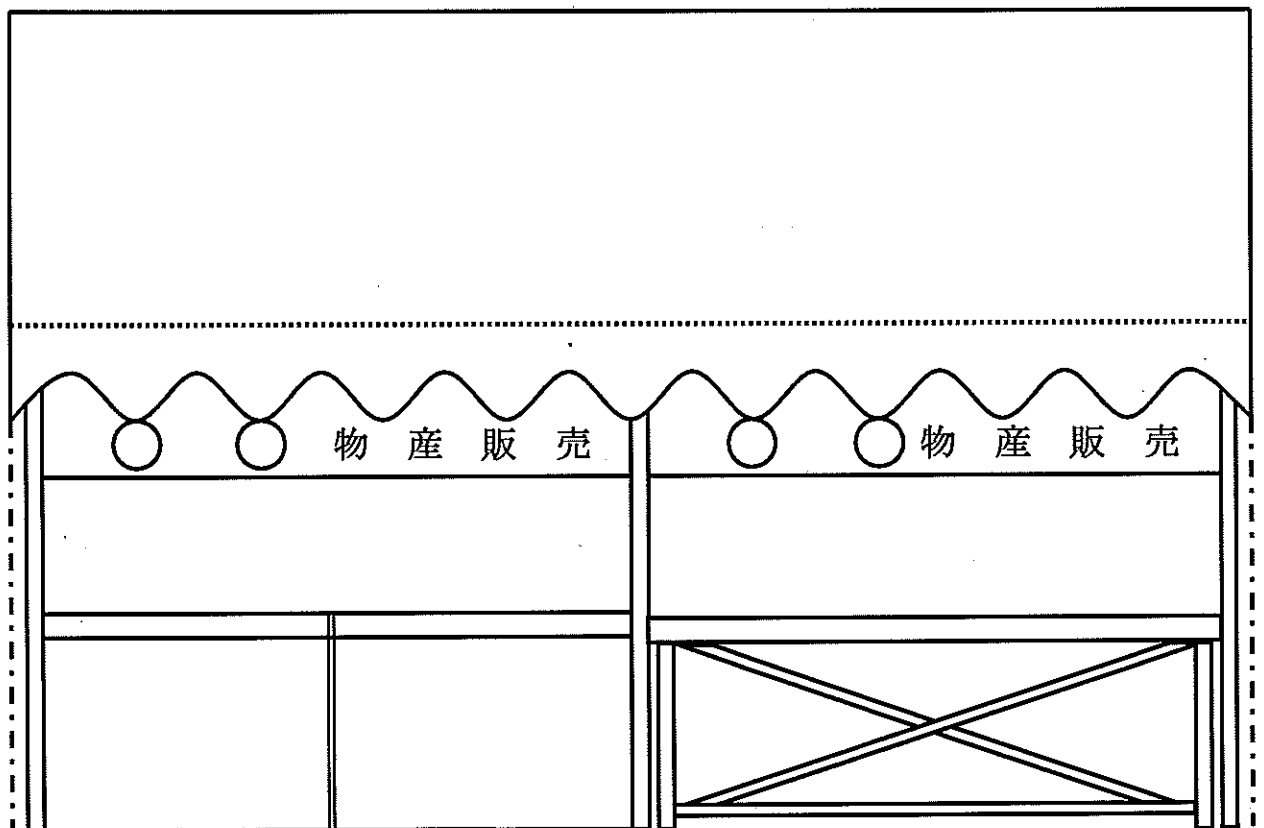
団体名	(株) ○○○○ [テント責任者： 衛生 太郎]		テント No	1 2 3
所在地	東京都渋谷区○○町○○番○○号		Tel 03-○○○○-○○○○ 内線 ○○○○	
食 品 名 (分 類)	形 態	小分けの有無	試飲・試食の 有無、方法等	要冷蔵 の有無
山菜 (醤油漬)	合成樹脂製袋詰 200g	無	有：そのままトレーに 小分け	冷蔵
山菜 (醤油漬)	びん詰 100g	無	有：そのままトレーに 小分け	無
りんご	1個売り	無	有：包丁でカットして 試食	無
温泉まんじゅう	合成樹脂製袋詰 20個入	無	無	無
ぬか漬 各種	漬け樽のまま	有：注文に 応じてぬか床 より取り出す	有：包丁でカットした ものを試食	無
調理済食品 冷凍食品	合成樹脂製袋詰	無	有：ホットプレートで 加熱したものを試食	冷凍

(注) 地元の特産品で、東京ではあまりなじみのない食品については、説明書きか、パンフレット等を添えてください。

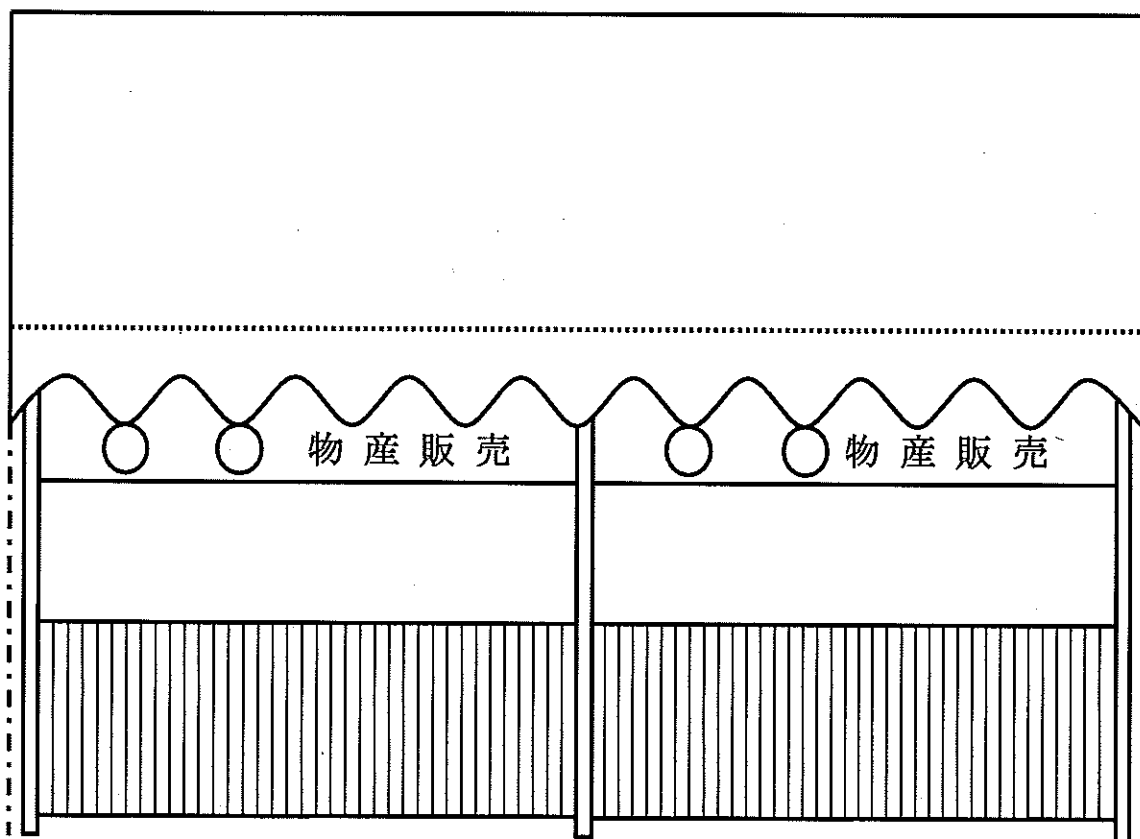
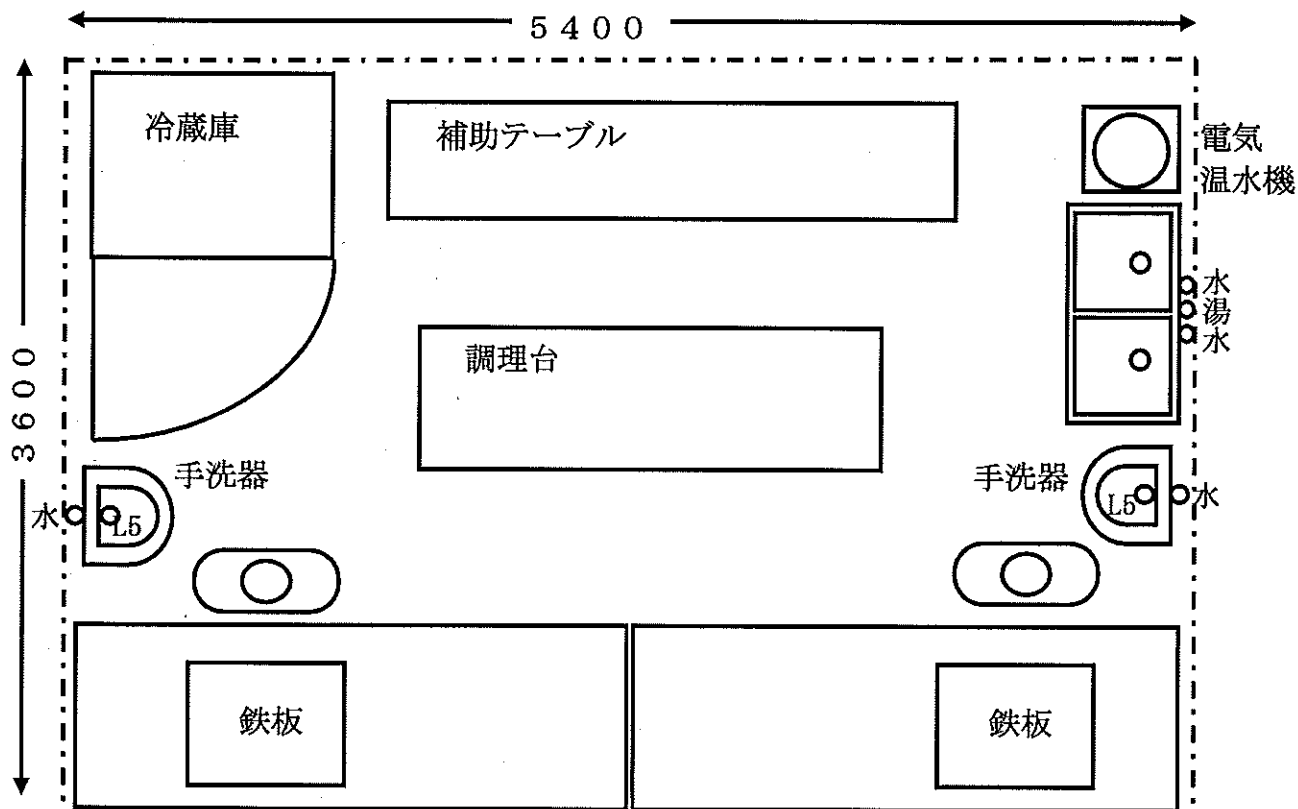


※ 1 : 18 L 給水タンク

2 : 排水用バケツ



※ 調理・加工する食品 I (臨時) 及び食品の販売 (試飲・試食がある場合) の設備例



※ 調理・加工する食品Ⅱ：調理・加工する食品Ⅰ（臨時）で認められない食品を扱う場合の設備例

