

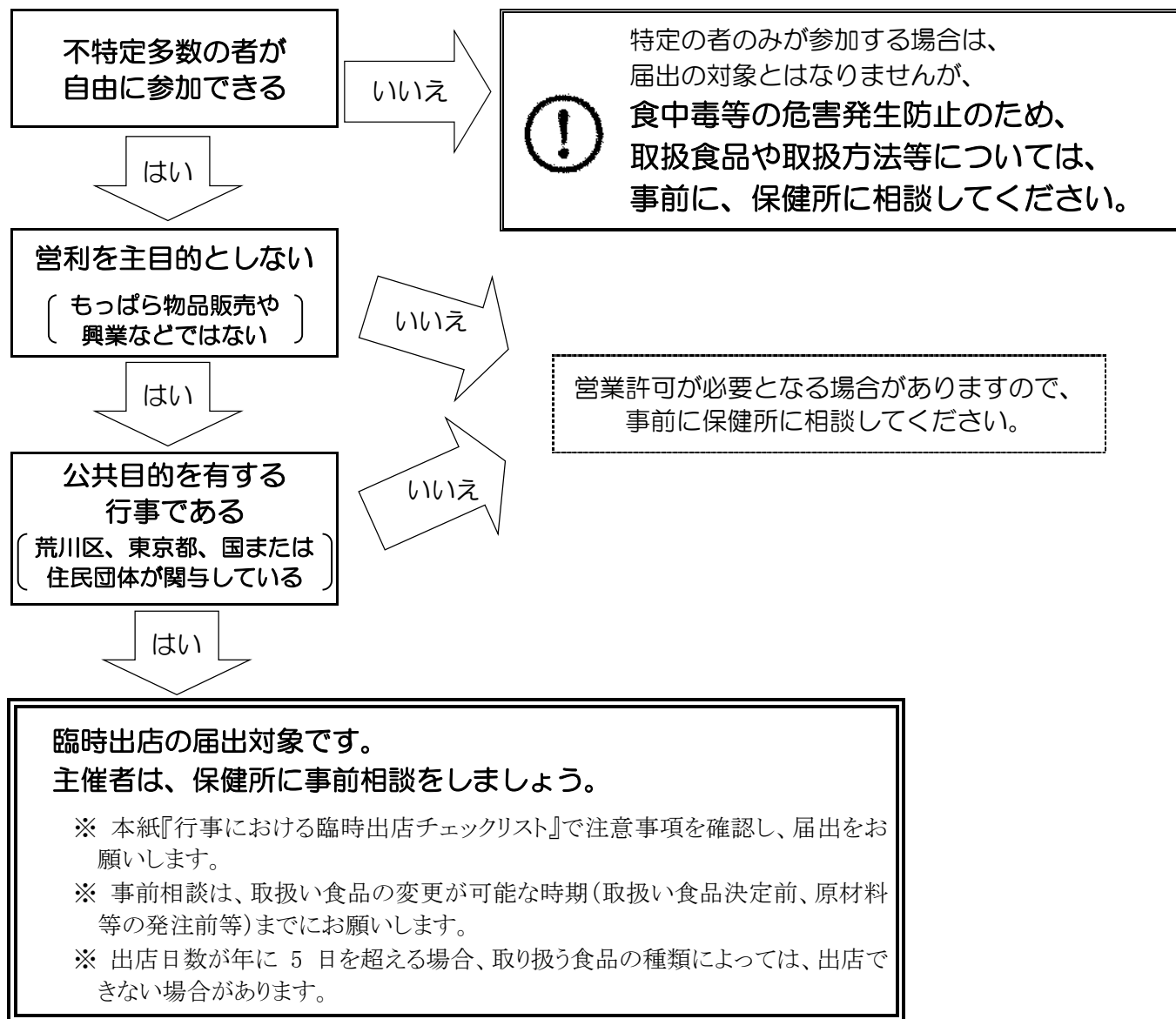
## 行事における臨時出店について

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、届出をすることで、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、届出をするかの目安としてください。

届出であっても、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にお願いします。



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

電子メールで syokuhin-eisei@city.arakawa.lg.jp

(2022.11 版)

# **行事における臨時出店チェックポイント**

## **出店に当たっての注意点**

### **★ リスク（危険）と責任を十分に認識しましょう。**

- ☐ 苦情や事故発生時における対応者や対応方法等は、あらかじめ決めておく。
- ☐ 食中毒発生等の連絡を受けたときは、ただちに保健所に連絡する。
- ☐ 近隣に迷惑な行為は行わない、また客にもさせない。
- ☐ 出店の注意点を出店者に周知する。

### **★ 会場の環境整備を行いましょう。**

- ☐ テント等の屋根を有する施設を設ける。
- ☐ 調理は、すべて施設内で行う。
- ☐ 食器類は、使い捨てのものを使用し、格納容器に衛生的に保管する。
- ☐ ふた付きのごみ箱を備え、汚水、汚臭が漏れないように、清潔に保つ。
- ☐ 手洗い設備には、せっけん、消毒用アルコール等の消毒液、ペーパータオル等を備える。

### **★ 取り扱うことのできる食品を確認しましょう。**

- ☐ 本紙の『荒川区で取り扱うことのできる食品』をよく確認する。
- ☐ 会場での調理加工が簡単なもの（煮る、焼く、飲料の小分け等）に限る。
- ☐ 多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- ☐ 客へ提供する直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

## **食品を販売する場合の注意点**

### **★ 食品を販売する場合は、食品の衛生管理を十分に行いましょう。**

- ☐ 要冷蔵・要冷凍食品を販売するときは、電気冷蔵庫等の冷蔵・冷凍設備を備える。
- ☐ 容器包装に入れられた食品に限る。（野菜・果実は除く。）
- ☐ 販売する食品は、アレルギー等の食品表示が必要。
- ☐ 販売する食品は、表示された保存方法を守る。
- ☐ 販売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。

## **食品を調理する場合の注意点**

### **★ 調理従事者の個人衛生チェックを必ず実施しましょう。**

- ☐ 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。）
- ☐ 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。

### **★ 手洗いを徹底しましょう**

- ☐ 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。）

### **★ 衛生手袋等を使用しましょう。**

- ☐ 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。

### **★ 行事当日に、衛生的に調理しましょう。**

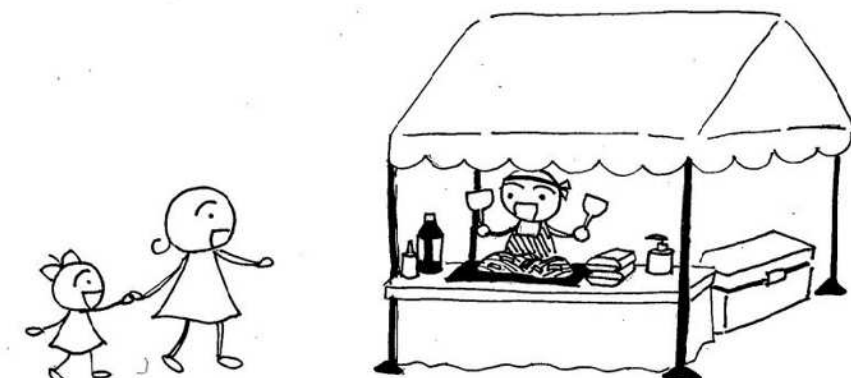
- ☐ 原材料は、できる限り仕込みの不要な既製品を活用する。
- ☐ あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、使用直前まで十分に冷蔵する。
- ☐ 要冷蔵の原材料は、調理の直前まで 10℃以下（特に魚介類は 4℃以下）で保管する。
- ☐ 加熱調理では、中心部まで確実に（85℃以上 90 秒間以上）加熱する。

### **★ 食品は持ち帰りせずに、すぐに飲食してもらいましょう。**

- ☐ 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。

### **★ 検食（保存食）を保存しておきましょう。**

- ☐ 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。



## 荒川区で取り扱うことのできる食品

分 類		取り扱うことのできる食品	(食品例)
飲食店行為	煮 物 類	・事前に仕込み(細切、煮込等)、その場で煮込んだもの	おでん、煮込、豚汁、けんちん汁
	焼 物 類	・事前に仕込み(細切、串刺等)、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、市販品のピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの	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ゆでるか、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、その場で小分け等するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品	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、具材は提供直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、またはそのままで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し、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	
食料品販売行為	以下の条件を全て満たす食品 ・法により保存基準が定められていない食品 ・容器包装に入れられた食品 (ただし、生鮮の野菜・果物は、容器包装に入れられていなくても、販売できます。)		・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

## 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。

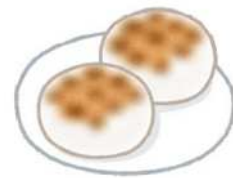
### 素手で食品を触ったら…

#### 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に行っていたことや、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のまま料理をすると、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】

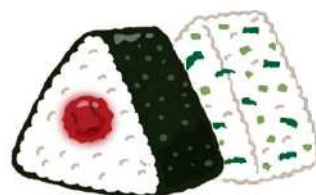
平成 26 年 7 月、花火大会の露店で販売された冷やしキュウリを原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 の集団食中毒（患者数 510 人）が起きました。

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。

# 個人衛生チェック表

令和      年      月      日      <行事名>      <出店団体名>

[illegible]