

行事開催における模擬店による食品の取り扱い解説

# 模擬店届出の手引き



ほっと村 加筆版 290302

北区保健所では、北区の「行事における臨時営業等の取扱要綱」に基づき、これら飲食物の衛生に関する指導事項を明確にし、行事開催者が模擬店などを出店する際、書類の書き方や取扱い要綱がわかりやすいように、要点を解説しました。ご活用ください。



## ● 要綱の適用範囲

通常、食品の調理・販売には許可が必要ですが、次の①から③の要件を満たしている場合は、臨時出店者として届出をし、要綱で定められた基準を遵守することで食品を取り扱うことができます。

- ① 地方公共団体や自治会、町内会などが関与する公共的行事に出店する。  
(例：住民祭、産業祭、盆踊り、花火大会等)
- ② 決められた食品の範囲内で食品の調理、菓子の製造、食料品の販売を行う。
- ③ 出店日数が一年間で5日以内である。

詳細については保健所へお問い合わせください。

### Q&A こんなときは届出で済みますか？

**Q1** 特定の人だけを招待するイベントで模擬店を出す場合は？

**A1** 許可も届出も不要ですが、要綱の基準を参考にして衛生的な食品の取り扱いを心がけてください。

.....

**Q2** 営利目的の食品販売会を開催する場合は？

**A2** 固定店舗と同様の営業許可が必要ですので、設備・器具等の詳しい要件は保健所に確認してください。

.....

**Q3** 各地のイベントに年間5日を超えて出店したい場合は？

**A3** 臨時営業の許可が必要になります。要綱に定められた設備類を備えた屋台等で許可を取得してください。

.....

**Q4** イベントで要綱にない食品を調理・販売したい場合は？

**A4** 要綱にある食品の類似品の調理・販売は可能ですが、それ以外の場合は一般の営業許可（固定店舗）に準じた設備類が必要です。

## 9つの施設基準

(ほっと村)調理ブースはこの設営です。幕は使い捨てではありませんので、汚れを拭き取ってご返却ください

テントは、天井及び三側面を幕により区切り、前面は陳列ケース又は台により区画し、関係者以外の立ち入りを防止すること。



テント内は清潔区域。調理は清潔区域で行いましょう。また、関係のない人を、中に入れないようにしましょう。

蛇口の付いた有蓋の容器（18リットル以上）を備え、使用する水は水道水であること。



水は手を洗ったり、汚れた器具を洗うために使用します。井戸や川からくみ取った水を使うのはやめましょう。使用する水は水道水をくみ取り使用してください。

器具類を洗浄するのに便利な洗浄設備及び手洗い設備を設けること。

(ほっと村)

公園内への

排水垂れ流しは

禁止。洗い物を

なしにできる

工程にするか

汚水はお持ち帰り ください

水洗いして、きれいな器具を使いましょう。



排水を衛生的に処理するための容器を設けること。



手や器具を洗った汚水を専用のポリバケツなどで受けます。汚水が模擬店内に漏れたり、水はねしないように注意してください。

食品及び食器具類を衛生的に保管できる設備を設けること。



格納設備は、耐水、耐久性に優れた合成樹脂製の設備が適しています。食品や器具を地面にじか置きしないようにしましょう。

冷蔵を必要とする食品を取扱う場合には、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を設けること。



生の原材料は食中毒菌が増えやすいので10℃以下で保管しましょう。保温効果の高いクーラーボックスに保冷剤を入れるなどして、冷たい状態で保管できる設備が必要となります。

客が使用する食器類は、1回で廃棄するものを使用すること。

(ほっと村)ただし、来場者の責任で使用するマイ食器にはできるだけご対応ください



食器や器具は、食中毒菌、汚水、ほこり、ネズミ、ハエなどに汚染されないように収納された衛生的な状態のものを使用してください。

廃棄物を衛生的に処理するために必要な容量の有蓋の容器を備えること。



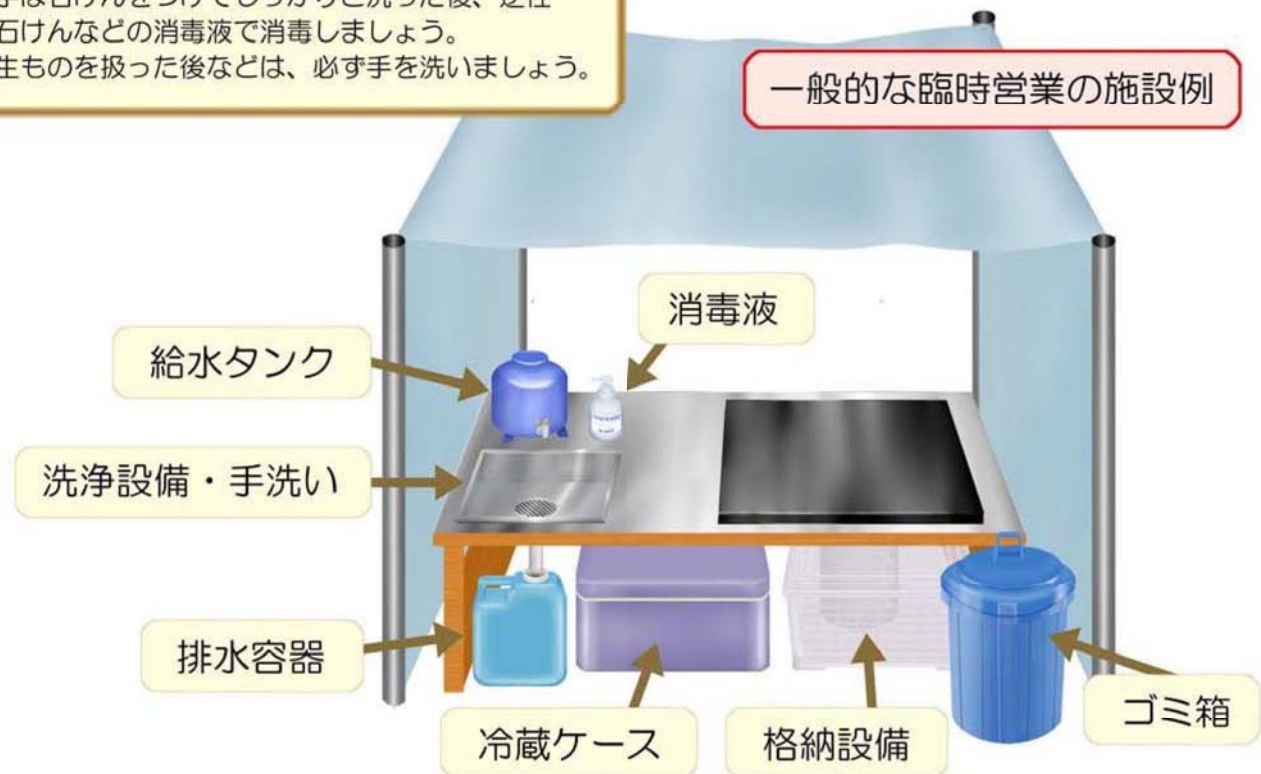
生じたゴミは虫が寄ってこないうちに、すみやかにゴミ箱にいれましょう。  
汚汁の漏れが無いように破れにくいフタのある専用のポリバケツなどを使用してください。

手指を消毒するため消毒用の薬品を入れた容器を備えること。



手は石けんをつけてしっかりと洗った後、逆性石けんなどの消毒液で消毒しましょう。  
生ものを扱った後などは、必ず手を洗いましょう。

### 一般的な臨時営業の施設例



## ● 取り扱い食品の要件（5つの原則）

### 1 生もの・生クリームを取り扱わないこと。

生ものとは？

- ①生のままの状態において、腸炎ピブリオや腸管出血性大腸菌などの食中毒菌が付着し、増殖する可能性のあるもので、
- ②加熱行為がなく、腐敗しやすいものを指します。



食中毒を起こしやすく危険です



汚染が広がるので必ず仕込み場所で処理する

### 2 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないこと。

食肉・卵・魚などの原材料は腸管出血性大腸菌やサルモネラなどの食中毒菌に汚染されている可能性があります。模擬店内では、これらの食中毒菌を排除するための十分な設備がないため、仕込みはできません。

仕込みは清潔な調理・加工施設で行いましょう。

その場での製造・加工・調理は、切る・煮る・焼くなどの簡易なもので、加熱処理が行われるものに限ります。

### 3 その場での製造、加工、調理に十分な水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。

うどんやそばの水さらしなどは、多量の水を使用するため模擬店の簡易施設ではできません。



水さらしは不可



飲用に適した氷と衛生的な機械・器具類を使う

### 4 かき氷には飲用水を使用し、削氷に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。

ティッシュアップなどの作業中に、手指などが触れることで食品を汚染しないように注意しましょう。

### 5 ところてん、かき氷、清涼飲料水、酒類を除き、客に提供する直前に加熱処理ができないものは取り扱わないこと。

例外として、煮込みにかける「薬味」、コーヒー・紅茶に添付するポーションタイプで常温保存可能品の「ミルク」などがあります。



ジュースやお酒は取り扱い可能

(ほっと村) ほっと縁市には出展不可

## ● 取り扱い食品の例示

臨時出店者は下記の表にあげられた食品を取り扱うことができます。

### 飲食店行為

煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼き鳥、焼き貝、いか焼き、焼きさつまあげ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼き、タコス
ゆで物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
めん類	焼きそば、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、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの
酒類	日本酒、ビール、焼酎等

### 菓子製造行為

焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
もち菓子類	あんこもち、おろしもち
団子菓子類	草団子、焼き団子
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
そのほか	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

(ほっと村)製造責任者が事業者の場合、臨時出店届の提出は不要です

バラ売り可能食品	野菜、果物
容器包装に入れられた食品	煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、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

表内の食品と類似した食品で、衛生上問題がなければ取り扱うことができる食品もあります。詳しくは保健所に確認してください。

#### 模擬店の届出では取扱えない食品例



食肉・鯨肉



食肉製品  
鯨肉製品



魚肉ねり製品



飲用乳  
(牛乳、加工乳など)

## ● 特別な要件を必要とする食品

カレー、めん類などの食品を扱う場合は、通常の基準のほかに以下の「取扱い要件」と「設備要件」を遵守する必要があります。

### 取扱い要件

#### カレーライス類

カレー：許可施設または清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだものに限る。残品の持ち越しは不可。



ライス：レトルトまたは無菌包装米飯を温めて提供するか、もしくは炊飯したものを65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。

#### めん類（うどん、そば、ラーメンなど）

許可施設または清潔な場所で仕込んだめんを使用し、当日ゆで、当日調製した汁をかける行為に限ること。（水さらしはできません）



具材は事前に許可施設または清潔な場所で仕込んだものに限ること（生卵は不可）具材の盛り付けに当たっては、はし、 tong 等を使用し、手で直接行わないこと。

#### スパゲッティ

パスタ：許可施設または清潔な場所で仕込んだめん（乾麺を含む）を使用し当日ゆでて2時間以内に提供すること。



パスタソース：事前に許可施設または清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだものに限る。残品の持ち越しは不可。

#### アイスクリーム

市販のものをディッシュアップするかカセット式ののものに限る。

ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。

カセット式の場合は、汚れたら洗浄すること。





## 餅つき

食品をさわる直前に石けんおよび消毒剤による手洗いと消毒を必ず行うこと。また、できる限り手袋を着用すること。

あんこなどの調製は、許可施設または清潔な場所で仕込んだものに限る。（あんこはできる限り市販のものを使うこと）

食品衛生責任者の資格を有する者またはあらかじめ定められた責任者が出店に立会い、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り扱いに関する指導を受けること。

責任者および主催者は、食品を提供したのから食中毒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。



## 設備要件



流水式の洗浄設備及び手洗い設備

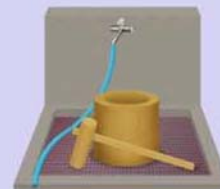


必要に応じて冷蔵設備  
(アイスクリームを扱う場合は冷凍設備)

もちつきを行う場合は上記以外に次の設備も必要になります。



熱水を確保できる設備



杵・うす等を清潔に保てる洗浄設備

屋外での作業は、できるだけ舗装された道路や、ビニールシートなどの上で行い、ちり、ほこりが入らないようにしましょう。

## 衛生上の注意点

1. 出店場所での調理加工はすべて施設内で行うこと。
2. 食品、器具、容器包装は衛生的に取扱うこと。
3. 手洗い設備には石けんおよび消毒液を設けること。
4. 食品を取扱う前とトイレの後は手の洗浄・消毒を行うこと。
5. 施設周辺を清潔に保つこと。
6. 施設の補修および水、消毒液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. ゴミ箱は汚液や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. 体調の優れないときや、食中毒細菌などを保有していることが分かったときは、食品に直接ふれないようにすること。

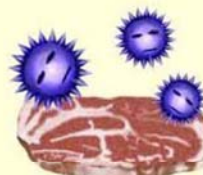
### 事前準備

調理作業を行う人は基本的な食品衛生の知識を身につけておきましょう。作業の段取りや分担なども確認し計画的に作業を進める準備をしましょう。健康状態を確認し、体調の悪い人は調理作業に従事しないようにしましょう。

作業が始まる前に必ず手を洗いましょう。

### 原材料の仕込み

野菜の泥、肉や魚の表面や汁、内臓などには様々な食中毒細菌が付着しています。これら原材料の下処理は、設備の整った調理場で行います。



下処理後は冷蔵するなど適切な温度管理を行いましょう。

### 模擬店での調理

食中毒菌のほとんどは、加熱により死滅します。しっかりと熱を通すことが大切です。加熱が不十分だと、細菌が生き残り、食中毒事故を引き起こしかねません。



### 盛りつけ

盛りつけは素手ではなく、専用の調理器具（はし、手袋、トングなど）を用いて行いましょう。



手指で直接触れるとノロウイルスや黄色ブドウ球菌などが食品について食中毒を起こす可能性があります。

### 調理済食品

調理後の食品はフタ付きの容器やラップなどを使って保存しましょう。むき出しのまま放置していると、手指、虫、水はねなどから二次汚染する可能性があります。

食品は、長時間、高温に放置しないようにしましょう。販売の際は、早く食べてもらうよう、申し添えましょう。

## ● 食中毒細菌

臨時出店では簡易な施設で調理作業を行うため、食中毒が起こるリスクも高まります。食中毒予防のために、対策をしっかりと行いましょう。

### 食中毒予防の3原則

つけない・ふやさない・やっつける

清潔

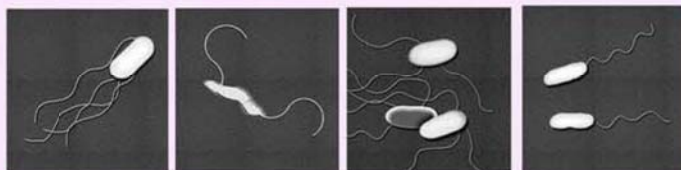
冷却・迅速

加熱

生肉・生魚・卵などに付いている菌

予防方法

中心まで火を通す



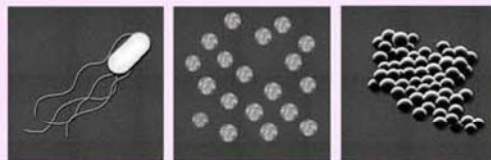
腸管出血性大腸菌 カンピロバクター サルモネラ 腸炎ビブリオ

肉・魚・卵などの原材料は食中毒細菌に汚染されている可能性があります。これらの食品を扱う場合は特に注意してしっかりと加熱しましょう。また、肉汁などがはねて加熱済み食品を汚染し、食中毒を起こす可能性があります。

手から食品へうつる菌

予防方法

しっかりと手を洗う



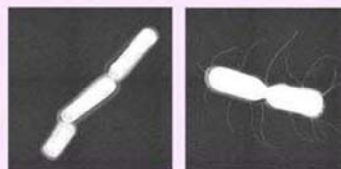
腸管出血性大腸菌 ノロウイルス 黄色ブドウ球菌

化膿したキズ口、おでき、手指などには黄色ブドウ球菌がいます。また、食中毒にかかった人のふん便からは食中毒細菌やウイルスが排出されるため、それらの菌やウイルスが手に付いている可能性があります。手袋や清潔な器具を使用して、食品を汚染しないように注意して作業しましょう。調理済みの完成品を扱うときは特に注意しましょう。

長時間放置が危険な菌

予防方法

当日調理・素早く提供



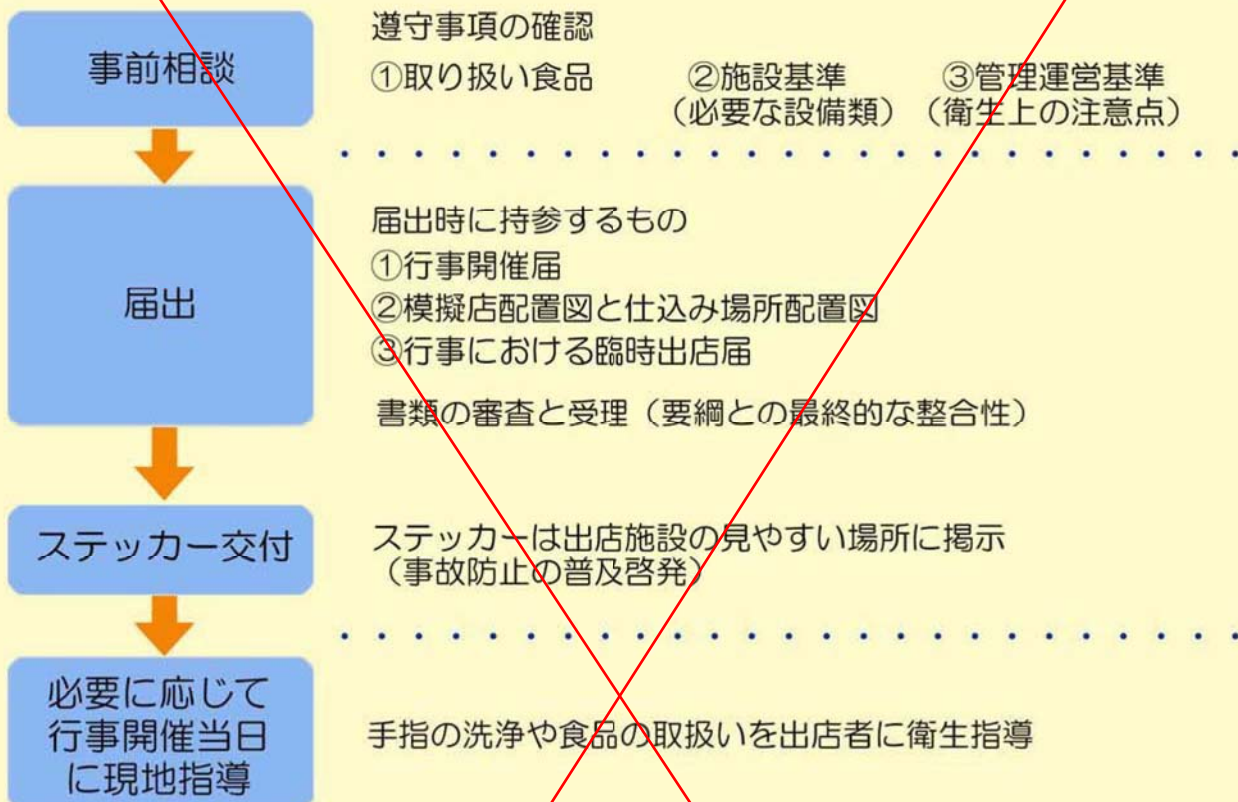
ウエルシュ菌 セレウス菌

食中毒細菌の一部は「芽胞」という細菌の種のようなものをつくります。この「芽胞」は加熱しても壊れずに、調理後の食品中で大量に増えて食中毒を起こす可能性があります。予め仕込みをした食品は、必ず行事の当日に加熱をし、加熱後はすぐに提供するようしましょう。

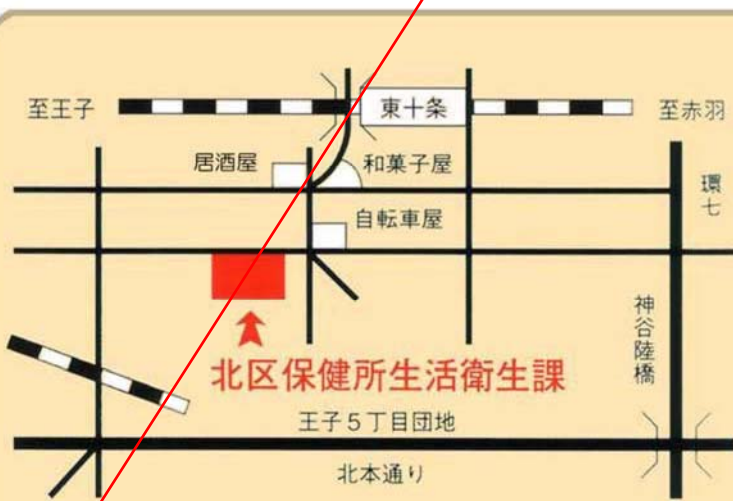
# (ほっと村) 北区保健所への手続きはほっと村が一括して行います

## 届出の手続き

相談・届出は行事を開催する地域（出店地）を管轄する保健所（食品衛生担当）で行ってください。



## 北区保健所のご案内



このパンフレットについてのお問い合わせは左記の北区保健所をお願いします。

北区東十条2-7-3  
(東十条駅南口下車 徒歩5分)  
電話 3919-0726  
FAX 3919-3308



刊行物登録番号  
27-2-049