

八王子市保健所からの注意事項（食品取扱者向け）

昨年から全国的に各種イベントでの食中毒事故が多発しています。事故防止の観点から、出店者、施設、食品等について、規制がありますので遵守してください。

1. 「臨時出店者」として該当する者の要件

1. いちようまつり実行委員会から出店許可を受けた者
2. 飲食店行為、菓子製造行為及び食料品販売行為を行う者
3. 上記2の出店が、本年度、東京都内の行事において5日以下の者（いちよう祭りの2日間を含む）

上記のすべてを満たす者について、臨時出店届による出店が可能です。

上記3について、5日を超える場合は、「臨時営業者」となり、飲食店営業（臨時）又は菓子製造業（臨時）の営業許可が必要です。

臨時営業者の場合の手数料等は下表のとおり（都内一円、有効期限5年間）

	内 容
申 請	主たる営業地を所管する保健所長（手続きの方法についてはご相談ください。）
手 数 料	新規：飲食店営業（臨時）¥6,500、菓子製造業（臨時）¥6,500
	更新：飲食店営業（臨時）¥4,000、菓子製造業（臨時）¥4,000

2. 許可要件(施設面、運用面) 臨時出店者も準拠しています

(1) 施設基準

	内 容
(1) 構 造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収納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。
(2) 給 水 施 設	蛇口のついた要領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、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
(3) 洗 浄 施 設	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
(4) 排 水 施 設	排水容器を備えること。
(5) 冷 蔵 施 設	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。
(6) 格 納 施 設	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備えること。
(7) 食 器 類	食器類は、一回使用した後に廃棄するものを使用すること。
(8) 廃棄物用施設	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。
(9) 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。

(2) 公衆衛生上講ずべき措置の基準

- ① 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- ② 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- ③ 手洗い設備には、せっ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。
- ④ 従事者は、つめを短く切り、食品を扱う前及び用便後には手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑤ 施設周辺を清潔に保つこと。
- ⑥ 施設の補修及び水、消毒液等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 廃棄物容器は汚液、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 飲食物を介して感染する恐れのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。

3. 取扱食品

取扱食品は、次の(1)～(5)の要件を満たし、かつ、表1（臨時出店者の場合は、表2）に掲げる食品1品目に限るものとする。

ただし、飲食店営業（臨時）または臨時出店者（飲食店行為）にあつては、喫茶類1品目（ところてん及びかき氷を除く。）又は酒類1品目と、他の1品目とを併せて提供することができる。

食品取扱の大原則

- (1) 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わないこと。
- (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。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すること。
- (3) 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。
- (4) その場での製造、加工、調理に多量の水を必要とするものは取り扱わないこと。
- (5) ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客へ提供直前に加熱処理が行われるもの以外は取り扱わないこと。

また、仕込んだ原材料は出店当日使いきりとし、決して翌日に持ち越さないでください。

表1 「臨時業者」の取扱可能食品

飲食店営業（臨時）の取扱食品		菓子製造業（臨時）の取扱食品	
分類	食品	分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅
焼物類	焼き鳥、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚	揚菓子類	ドーナツ、大学芋
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス	団子菓子類	草団子、焼き団子
茹物・蒸物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい	まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
めん類	焼きそば、即席カップ麺	あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
揚物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト	その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）
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	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、複数品目の取扱を認める。 2. 餅にあっては、その場で餅をついてはならない。	
ドック類	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物、ホットドック類		
酒類	日本酒、ビール、焼酎類		

※取り扱い食品 1 品目に 1 許可必要です。

表2 「 臨時出店者 」の取扱可能食品（ただし、表1記載の食品に類似のもの）

飲食店行為		菓子製造行為	
分類	取扱可能食品	分類	取扱可能食品
煮物類	・事前に仕込みしその場で煮込んだもの	焼菓子類	・事前に仕込みした具をその場で焼いたもの
焼物類	・事前に仕込みし、冷蔵された具をその場で焼いたもの ・焼き鳥・焼肉類にあっては一口サイズに事前加工したもの	揚菓子類	・事前に仕込みした具をその場であげたもの
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した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設で製造された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	団子菓子類	・事前に団子に成型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
茹物・蒸物類	・農産物や事前に仕込んだ具をその場で茹でるか蒸したもの	まんじゅう類	・事前に仕込みした饅頭をその場で加熱したもの
めん類（焼き）	・焼きそば ・焼きそば類似品（麺の種類が違っただけで水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの） ・即席カップ麺	もち菓子類	・事前についたもちに事前に仕込みした具をからめたもの
揚物類	・事前に仕込みした具をその場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの	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
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、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	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
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 ・ホットドック類 ・ハンバーガー類（パンに加熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）	○給排水設備等を整えることができる場合は、取扱可能な食品が多少増えます。その場合は保健所にご相談ください。	
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供は専門業者が管理調整したものに限る（翌日持越不可）		

レトルト食品、無菌包装米飯	・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
---------------	-----------------------------

表2-2

食料品販売行為（生鮮野菜・果実以外は容器包装に入れられたものに限る）
<p>① 食品衛生法の販売許可が不要な食品</p> <p>② 食料品等販売業の許可対象商品で、法令等により保存基準の定められていないもの。なお、食料品とは、原則として許可ある施設で製造されたものであり、食品衛生法、JAS法に基づく表示が行われたものに限る。</p> <p>（例示：生鮮野菜・果実、煮豆、佃煮、魚介加工品、洋生菓子を除く菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、瓶詰）</p>

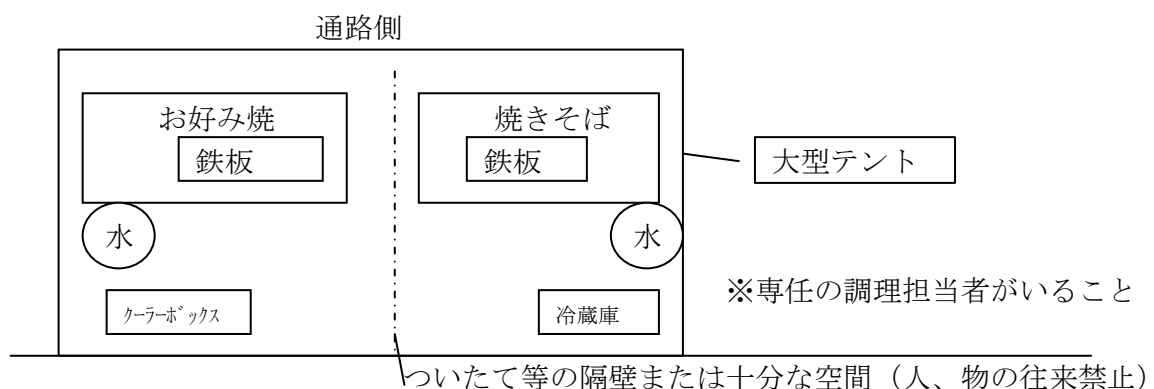
※飲食店行為、菓子製造行為、食料品販売行為いずれも「臨時出店届」の提出が必要です。

4. 「行事における臨時出店届」記載時の注意点

- 1区画（テント）ごとに作成すること
- 取扱食品欄：正確かつ具体的に記入すること（×揚げ物類→○フライドポテト）
ただし、食料品販売の場合はアイテムの分類でよい（パン、焼菓子、野菜等）
- 取扱方法欄：調理方法（食料品販売の場合は仕入れ、販売方法）を具体的に記入すること

5. 食品取扱の具体例

1区画（テント）1品目を原則とするが、下記のように大きなテントの場合、区画（テーブルを分ける等）をし、専任の調理担当者をおける場合は2品目まで可とする。



○上記の場合の、避けてほしい取扱食品の組合わせの例

汚染防止の観点から、**提供直前に加熱調理しないもの**（カキ氷、ところてん）と**生肉、生魚、生卵を原料とする食品**は同一テント内で扱わないこと。（カキ氷と焼き鳥、ところてんとフライドチキン、カキ氷とイカ焼き等）

問合せ先

八王子市保健所 生活衛生課 食品衛生担当
電話：042-645-5111（代）