



お祭りで食品を販売する際の注意点



臨時出店で取り扱いえない食品

加熱工程のない、冷やしキュウリなどは
食中毒起因菌が繁殖しやすい！



提供直前に加熱工程のない食品は、
取り扱い食品の要件に合致しないため提供できません。
(ところてん、かき氷、清涼飲料水および酒類を除く)

(例) カットねぎなどの未加熱野菜のトッピング→
スライスレモンなどの生の果物のトッピング→ **NG**

※屋台での冷やしキュウリは
過去に大規模食中毒が起きています※

テイクアウト



注文に応じて厨房内で調理し
提供したものを客が持ち帰る→OK!

※厨房区画外での調理・盛り付けは不可。
普段店内で提供しているメニューの
持ち帰り程度にしてください。

キッチンカー



キッチンカーから机やイスを出し
客席を設ける→ **NG**

キッチンカーから調理器具を出して
車外で調理する→ **NG**

自動車での営業は
すぐに移動できることが前提



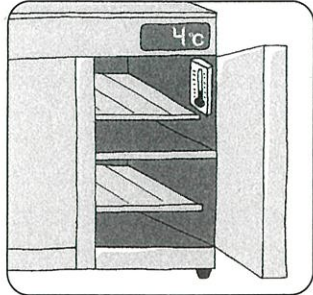
ルールを守って安全で楽しいお祭りにしましょう



施設の構造及び設備を示す図面

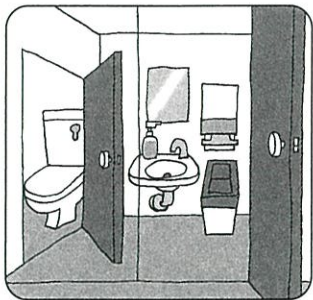
計量器

- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計その他の計量器を備えること。



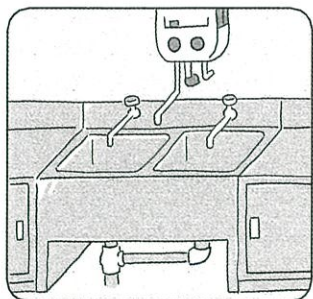
便所

- 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- 専用の流水式手洗い設備を有すること。



洗浄設備

- 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさとの洗浄設備を有すること。

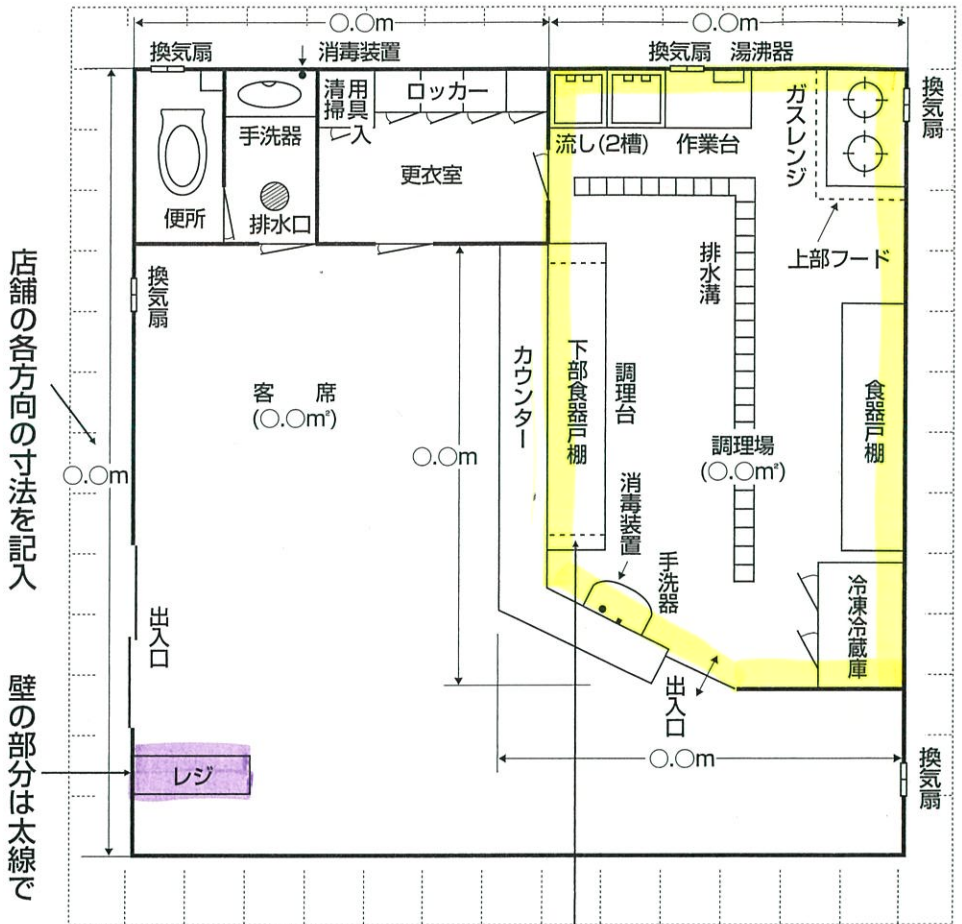


【洗浄設備の設置例】

- 共用による汚染を防ぐため、食材用シンクと器具洗浄用シンクを分けて2槽設置
- 油污れ等の洗浄のため、給湯設備を設置

飲食店営業の記載例

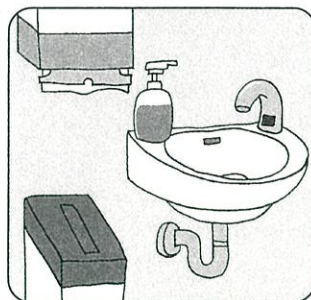
黒のボールペン又は万年筆を使って、正確に書いてください。
全ての設備について記載し、名称を入れてください。



重なる部分は点線で

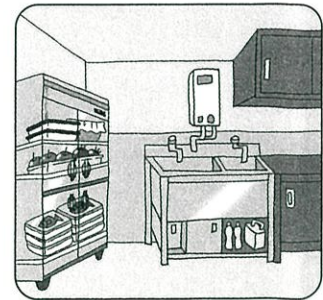
手洗設備

- 手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を有すること。
- 水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。



保管設備

- 原材料を適切な温度で、汚染されない状態で保管可能な十分な大きさの設備を有すること。
- 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。



再汚染が
防止できる構造
(例)



センサー式

肘で操作
可能なもの



レバー式



足踏み式



押す

一定時間
経過後、
自動で止水
するもの

プッシュ式

「冷やし野菜・果物」は露店での提供はやめましょう

平成 26 年 7 月、静岡県で開催された花火大会の露店で販売されたきゅうりの浅漬けが原因で腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒が発生し、後遺症が残る重篤症状者も含む多数の発症者が出ました。

また、平成 28 年 8 月にきゅうりの和え物を原因食とした腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒が 2 件発生し、計 6 名が死亡する食中毒事件も発生しています。さらに、平成 29 年 7 月に、自家製のきゅうりの浅漬けを食べた保育園の園児・職員 19 名が発症したサルモネラ菌を原因とする食中毒事件も発生しています。

冷やしきゅうりや自家製の浅漬け等、「冷やし野菜・果物」は加熱工程がないため、雑菌が繁殖しやすくなります。

露店での製造・販売は十分な流水設備が無く、食材の低温管理も難しいため、冷やしきゅうり等の未加熱の食材の提供はしないようお願いします。



食材は、しっかり加熱しましょう

調理したら、すぐに提供しましょう

届出以外の品目は、取り扱えません



ルールを守って、安全に調理しましょう



八王子市保健所生活衛生課
食品衛生担当（042-645-5115）

加熱だけでは防げない食中毒にご用心!

ウェルシュ菌



【原因食品】

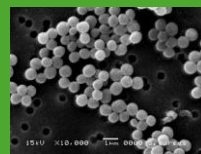
カレー、スープ、シチュー
煮物などの煮込み料理



【特徴】

- ・100℃、60分の加熱にも耐える芽胞をつくる。
- ・大量に作り、室温に長時間放置されたことにより菌が増殖する。

黄色ブドウ球菌



【原因食品】

おにぎり、寿司、弁当
生菓子、乳・乳製品



【特徴】

- ・菌が増殖するときに、熱に強い毒素をつくる。
- ・ほとんどが調理従事者の手を介して汚染される。

👉 予防のポイント

- ・前日調理は避ける。
- ・調理した食品を保管する場合は速やかに冷却する。
- ・保管後の食品は、提供前に十分再加熱する。



- ・手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ・手荒れや化膿巣のある人は、直接食品に触れないようにする。



徹底しよう! 食中毒予防三原則

つけない

しっかり手洗い
調理器具は清潔に



ふやさない

危険温度帯を避ける



やっつける

中心部まで
しっかり加熱





祭、臨時店舗等で発生した食中毒

お祭りやイベント、臨時店舗等では、過去に以下のような食中毒事例が発生しています。

食品を取扱う際は十分に注意して下さい。

イベント 種類	原因食品	病因物質	発生状況	概要
花火大会	冷やしキュウリ	腸管出血性 大腸菌 O-157	患者 510 人 (入院 114 人) 喫食者数不明	平成 26 年 7 月、静岡県の花火大会に出店していた露店で提供された冷やしキュウリを食べた人が、腹痛、下痢、発熱等を発症した。 手洗いや洗浄が不十分な屋外でキュウリの漬け込み作業を行っていた。また、調理従事者から腸管出血性大腸菌 O-157 が検出された。
会社の夏祭り	キーマカレー（推定）	ウエルシュ菌	患者 235 名 喫食者 984 名	平成 24 年 7 月、山梨県内の事業所で開催された夏祭りにて提供された料理を喫食した参加者が、下痢、腹痛等を発症した。 キーマカレーは前日に調理され、祭当日は常温で長時間放置されていた。
イベント	ハーブチキン ささみ 寿司	カンピロバクター・コリノジェジュニ	患者 609 名 喫食者数不明	平成 28 年 4 月、東京都内のイベントにてハーブチキンささみ寿司を食べた参加者が下痢、腹痛、発熱、頭痛等を発症した。 食事の提供を急ぐあまり、肉の加熱が不十分だった。狭い調理場で肉の下処理をしたため、二次汚染が起きた可能性が高かった。また、調理に不慣れなアルバイト等に調理をさせていた。 同時期に福岡県でも同じメニューで出店しており、そちらでも患者数 266 名となる食中毒を起こした。
夏祭り	イカ焼き	サルモネラ属菌	患者 34 名 喫食者 40 名	平成 28 年 7 月、長野県の夏祭りでイカ焼きを食べた参加者が腹痛、下痢、発熱等を発症。 露店における加熱時間が短く、加熱が不十分であった。また、タレを塗るハケ等からサルモネラ属菌が検出された。
餅つき	餅（きなこ、いそべ）	ノロウイルス	患者 143 名 喫食者数不明	平成 30 年 12 月、東京都内の小学校で開催した餅つき大会にて餅を食べた児童・保護者が嘔吐、腹痛、発熱、下痢等を発症した。 調理従事者の手洗い不足、器具の洗浄不足等による汚染が推察された。

《祭、臨時店舗等における食中毒予防のポイント》



八王子市保健所からの注意事項

毎年、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 八王子商工会議所から出店を認められた者
- ② 飲食店行為及び食料品販売行為を行う者
- ③ 上記②の出店日数が、東京都内の行事において1年間のうち5日以下の者（八王子まつりの3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）の営業許可が必要です。詳細は、保健所にお問い合わせください。

臨時営業者の場合の手数料等は下表のとおり。取扱食品1品目に対し、1つの許可が必要です。（都内一円、有効期限5年間）

	内 容
申 請	主たる営業場所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, 5 0 0
	更新：飲食店営業（臨時）¥ 4, 5 0 0
令和8年（2026年）7月1日利用分から、新料金の適用となります。	
手数料	新規：飲食店営業（臨時）¥ 9, 3 0 0
	更新：飲食店営業（臨時）¥ 4, 8 0 0

2. 許可要件（施設面、運用面）

臨時営業者、臨時出店者に共通事項

（1）施設基準

	内 容
構 造	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。
洗 浄 設 備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。ただし、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。
冷 蔵 設 備	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。 （冷蔵設備には温度計を設置し、温度が上がらないよう注意すること。）
格 納 設 備	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。
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、飲用適の水であること。
排 水 設 備	排水容器を備えること。
廃 棄 物 用 設 備	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。

(2)衛生管理の要件

- ① 施設周辺を清潔に保つこと。
- ② 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 施設の補修及び水の補充に努めること。
- ⑤ 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。また、営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とすること。**(ブレンダーは使用できません)**
- ⑤ 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- ⑥ 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。
- ⑦ 営業場所における調理、加工及び製造等の行為は全て施設内で行うこと。
- ⑧ 取扱品目及び量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 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 従事者は、爪を短く切り、食品を扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- ⑪ 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- ⑫ 飲食物を介して感染するおそ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

取扱食品の要件

- ① 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの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、営業場所で行わないこと。**仕込みの必要な原材料を使用する場合は、**あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で当日に仕込みを行い、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。ただし、野菜のカットのみ前日可とする。**
- ③ 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ④ 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。
- ⑥ 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。

※スムージー、フローズンドリンクは取り扱いません。

臨時出店者が取扱える食品は、上記の①～⑤の要件を満たし、かつ、次項以降に示す**表1に掲げる食品1品目及び表2に掲げる食品に限るものとする。**

ただし、飲料類1品目又は酒類1品目（サーバーによる提供は除く）と、他の1品目とを併せて提供することができる。また、臨時営業者が取り扱える食品は表1とは異なるのでご注意ください。

※当日、テントの入り口に「営業許可書(臨時)」又は「行事における臨時出店届」を掲示すること。

表1 「臨時出店者」の取扱可能食品(調理、加工及び製造行為)

取扱可能食品	
煮物類	・ 事前に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	・ 事前に仕込み(細切、串刺し等)し、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
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製したもの)
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
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、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	・ 事前に仕込み(細切等)した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	・ 事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
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、ドネルケバブ(出店場所で加熱した具材をパン等にはさんだもの。加熱した塊肉のそぎ落としは出店場所では行わないこと。) ・ 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製されたもの ※翌日へ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、又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
揚げ菓子類	・ 事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で揚げたもの
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
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
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
その他	・ 要綱で示した範囲(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

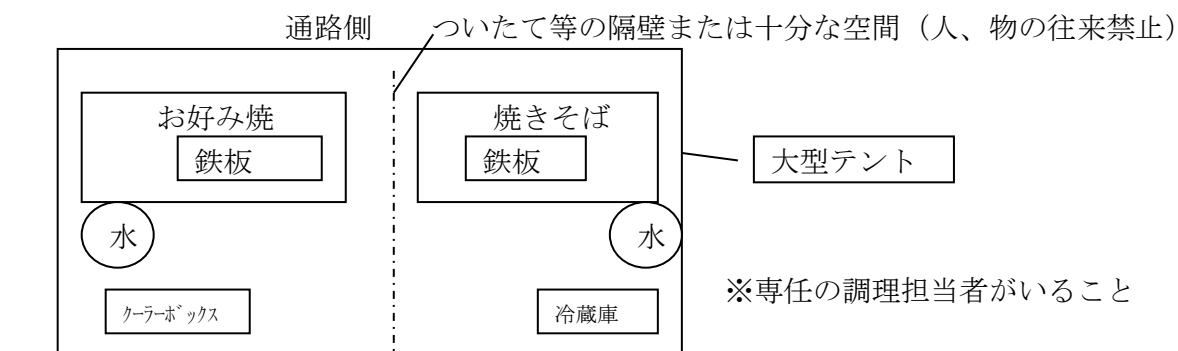
表2 「臨時出店者」の取扱可能食品(販売行為)

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 ・法の販売業許可が不要な食品 ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・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

※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、食品表示法に基づく表示が行われたものに限る。

4. 食品取扱の具体例

調理、盛付け行為を行う場合は1区画(テント)1品目を原則とする。ただし、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、それぞれの食品に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）

5. 「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

仕込み行為、当日の現場での調理行為の区分を明記すること

複数品目を取り扱う場合には、区画・食品取扱者を分ける旨を明記すること

お問合せ先

八王子市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

電話：042-645-5115

容器包装した食品を販売する場合には、 必ず表示をつけてください。

【表示】（共通事項）

- ①名 称
- ②原材料名
- ③添加物名
- ④内 容 量
- ⑤賞味（消費）期限
- ⑥保存方法
- ⑦販売者等（食品表示についての責任者の名称（法人の場合）または氏名、住所）
- ⑧製造者等（製造者の氏名、製造場所の所在地）

※法人の場合は法人の名称を、個人の場合は個人の氏名を表示します。

屋号のみの表示は認められません。

なお、⑦⑧が同一の場合は⑧を省略することがきます。

《表示見本》

名 称：焼菓子・・・①
原材料名：小麦粉（国内製造）、植物油脂、卵、砂糖、生クリーム（乳成分を含む）・・・②
添 加 物：乳化剤（大豆由来）、香料・・・③
内 容 量：100 g・・・④
消費期限：2023.11.10・・・⑤
保存方法：直射日光、高温多湿を避け保存・・・⑥
販 売 者：〇〇株式会社・・・⑦
東京都〇区〇町〇番〇号
製 造 者：〇〇株式会社 △工場・・・⑧
東京都八王子市△町△番△号

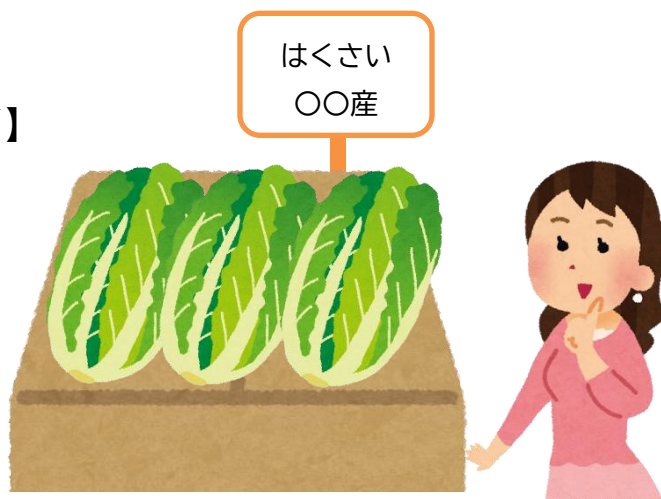
**生鮮品(野菜等)を販売する場合には、
必ず産地と品名をつけてください。**

添加物を使用している際はその旨も記載してください。

【未包装表示】

容器包装に入れられていない生鮮食品は、製品に近接した見やすい場所に掲示をしてください。

【例】



【事前包装表示】

容器包装に入れられた生鮮食品は、包装を開かないでも見ることもできるように包装の見やすいところに表示してください。

【例】

