

お祭いやイベントでの食品の取扱い

イベント等での食品取扱いに関してのよくある質問

Q. お祭りやイベントなどの会場で食品を調理できますか？

- A. 通常、飲食物を調理して多数の方へ提供するには、営業許可が必要です。
この場合、屋外やテント等の簡易な施設での調理行為は認められません。
しかし、一定の要件を満たす行事では、営業許可の対象とはせずに臨時出店者としてテント等の簡易な施設での調理行為を認めています。
ただし、**提供できる品目や年間の出店日数等に一定の制限があります。**

Q. どんな行事が臨時出店の対象となりますか？

- A. 国、町田市や東京都等の自治体又は町内会や自治会等の住民組織が関与する行事で、公共的な目的を有し、業に該当しないものが臨時出店の対象です。
なお、同一出店者の出店日数は、原則として1年に5日以下となります。
例)・町内会や自治会等が主催するお祭り（町内会の夏祭りや盆踊り大会など）
・「町田さくらまつり」や「キラリ☆まちだ」などの町田市が関与するお祭り

以下のような主に収益を上げるために催される行事は臨時出店には該当しません。
出店する場合は、営業許可や営業届が必要です。

- 例)・公園、遊園地等での営利を目的として食品を販売する出店
・百貨店、スーパーマーケットなどの催事や商店街の催しのような営利を目的とする出店
・朝市、青空市、マルシェなどの食品販売を目的とする行事
・相撲やサッカー、プロレス、コンサートなどの客に見物させることを目的とした興行

Q. 年間5日を超えてイベントに出店したいのですが？

- A. 同一出店者が1年間に1回以上出店できる日数は、原則として5日以下としています。
これは、反復継続して行われる「業」に該当するかの判断の目安として定めているものです。「業」と判断された場合は、取り扱う食品や行為によって、営業許可や営業届が必要となります。詳細は保健所へご相談ください。

Q. 要綱で定められていない食品を調理・販売したいのですが？

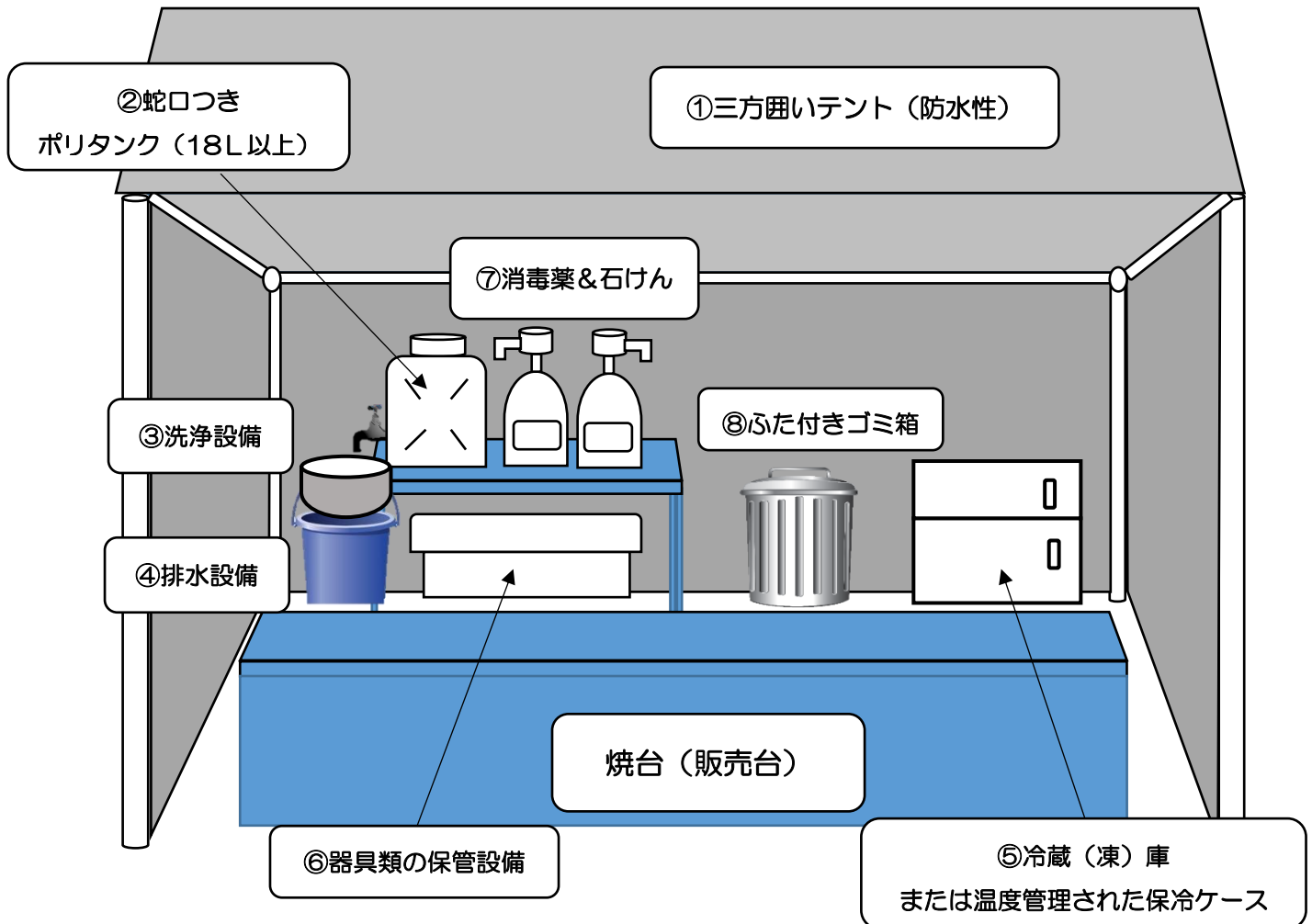
- A. 要綱で定められている食品例（類似品含む）以外を取り扱う場合、固定店舗に準じた施設や設備を設ける必要があります。取り扱える食品に関しては、保健所へご相談ください。

**～お祭いやイベントで食品を取り扱う際は、
早めに保健所へ相談してください～**

臨時出店者の施設の要件

【テント施設例】

テント外にはみ出しての出店はできません。



※テントは行事開催届（臨時出店者）の場合のみに認められる特殊な形態です。プレハブ施設に比べて、提供可能な食品は限られます。

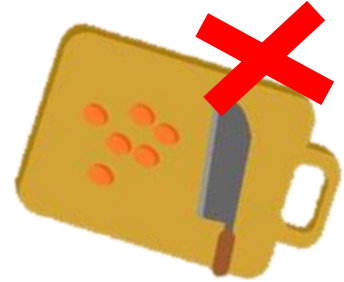
- ①構造：屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設。
- ②給水設備：蛇口の付いた容量 18 リットル以上のフタの付いた容器を備え、使用する水は飲用に適する水であること。
- ③洗浄設備：器具類の洗浄、手洗いができる設備
- ④排水設備：排水容器（バケツ等）
- ⑤冷蔵（凍）設備：冷蔵（凍）品を扱う場合は、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵（凍）設備
- ⑥格納設備：食品、器具、食器等を衛生的に保管できる格納設備
- ⑦消毒設備：手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器
- ⑧廃棄物容器：廃棄物（客が使用した食器類を含む）を衛生的に処理するためのフタ付き容器

注意事項

- ①生もの(さしみ、すし等)、生野菜、
生クリームの提供は行わない！



- ②原材料の皮むき、細切等の仕込み行為は
出店場所で行わない！
仕込み行為は、当日、屋内の衛生的な施設で
行いましょう。自宅での調理はできません。

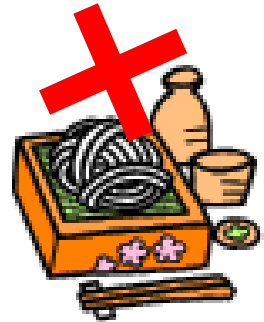


- ③かき氷(削った氷に市販シロップをかけたもの)
には飲用水を使用し、手指やホコリ等で汚
染されない構造の機械を用いて削氷を行い、
衛生的な器具を用いて盛り付けましょう。



- ④出店場所では、調理に多量の水を
必要とする食品は取り扱いわない。

水さらしが必要
な蕎麦や冷麺な
どは扱えませ
ん！



- ⑤取扱食品は客に提供する直前に加熱処理を行う食品に限ること。
(例外: ところてん、かき氷(削った氷に市販シロップをかけたもの)、
清涼飲料水、酒類) **ビールサーバーは専門業者から借りましょう。**



- ⑥食器類は使い捨て容器等で1回限りの使用とすること。

【飲食店行為】・・・お祭り会場で調理行為を行うことができる食品例

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 例：おでん、豚汁、けんちん汁等
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。）、焼肉類にあっては、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 例：焼鳥、焼き貝、いか焼き、焼き餃子、焼き魚等
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 ・ピザ類にあっては、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） 例：お好み焼き、ピザ、たこ焼き、チヂミ等
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 例：じゃがバター、蒸し餃子、蒸ししゅうまい等
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っては、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 例：串カツ、フライドチキン、フライドポテト等
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、喫茶店にて提供される飲料、茶菓、甘味食品 例：ところてん、かき氷、ジュース、甘酒、コーヒー、紅茶等
ソーセージ類	・そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの 例：フランクフルト、アメリカンドッグ等
バーガー類	・パン類（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、具材は加熱調理したものを原則とする。） 例：ハンバーガー、ドネルケバブ等
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っては、専門業者により管理調整されたもの（※翌日の持越しはしないこと。）
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 例：今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、焼餅、五兵衛餅等
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 例：ドーナツ、大学芋等
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 例：焼き団子、蒸し団子等
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 例：焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう等
もち菓子類	・市販の餅に、事前に仕込みした具をからめたもの 例：お汁粉
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 例：べっこう飴、カルメ焼、果実飴等
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

※食中毒予防のため、食品は中心部までよく加熱してください。
 ※調理品は、なるべく持ち帰りさせずに、すぐに食べてもらいましょう。
 ※調理品の翌日販売はできません。

【食料品販売行為】・・・仕入れた商品を販売する。

バラ売りが可能な食品	野菜、果物
容器包装に入れ、食品表示が必要な食品	煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

※要冷蔵（凍）品を販売する場合は、電気式冷蔵（凍）庫の設置をお願いします。
 ※食品表示の保存方法を確認してください。

販売できない食品（例）

豆腐、牛乳、加工乳、食肉、食肉製品、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、冷凍食品 など法により保存基準が定められている食品

臨時出店者 自己チェック表

☐ **責任者**は決まっていますか。

☐ 施設は、テント、横幕、テーブル等で仕切られていますか。

☐ 給水タンク（18 リットル以上）、洗浄設備、排水設備、石けんおよび消毒薬を用意しましたか。

☐ **食品の取扱い**は施設（テント）内で行っていますか。

【調理を行う出店者のチェック項目】

☐ 提供する食品は **1 品目** ですか（缶・ビンから注ぐ飲み物は除く）。

☐ 提供する食品は **食べる直前に加熱ができる** ものですか。

（例外：ところてん、かき氷、清涼飲料水、酒類）

☐ 使用する **調理機器等**は十分な数を用意しましたか。

☐ 出店場所で **原材料の仕込み行為**は行っていませんか。

☐ 原材料の **仕込み行為**は、イベント当日にあらかじめ営業許可を受けた施設等の衛生的な場所で行いましたか。

☐ **お腹の調子が悪い人**などが調理をしていませんか。

【食品の販売のみ（調理なし）を行う出店者のチェック項目】

☐ 販売する食品は、該当の **営業許可がある施設で作られたもの** ですか。

☐ 販売する食品は **容器包装に入っていますか**（野菜、果物類を除く）。

☐ 販売する食品には **正しい食品表示***が付けられていますか。

☐ 表示に書かれた **保存方法を厳守**していますか。

☐ 販売する **食品の賞味（消費）期限**は確認しましたか。

※食品表示の例

(東京都保健医療局リーフレット「大切です！食品表示」から引用)

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩
添 加 物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内 容 量	20枚
賞味期限	20××年12月23日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	㈱〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-2-3

栄養成分表示 食品単位あたり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

memo

食中毒予防 3 原則

◎食中毒菌を

つけない（2 次汚染防止）！

ふやさない（温度管理）！

やっつける（加熱する）！

町田市保健所
生活衛生課食品衛生係
町田市中町 2-13-3
電話：042-722-7254
FAX：042-722-3249