



令和5年  
夏

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当  
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

ホームページも  
ご利用を！



## 行事（臨時出店）での食品衛生について

住民祭などの公共目的を有する行事で飲食物を提供する場合は、食中毒等の健康被害拡大防止のため、臨時出店者として事前に保健所に届出が必要です。出店が可能な行事かどうか、まずは保健所にご相談ください。

行事を主催・出店をする方は、楽しい行事にするためにも、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、食品衛生についての注意事項を守ってください。



詳細はパンフレットでご確認ください！

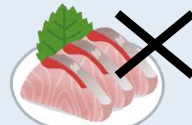
参考：東京都HP「臨時出店届出の手引き」

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/files/rinjishuttentebiki202303.pdf>

### 出店者のみなさまへ

#### 取扱う食品の確認をしましょう！

取扱うことのできる食品は限られています。  
事前に保健所に相談してください。



刺身、生卵、生肉  
等の生ものの提供  
はNG！



#### 仕込みは衛生的な施設でしましょう！

原材料の細切等の仕込みは、営業許可を受けた施設等、衛生的な場所で行い、出店場所では行わないでください。

#### 食材は衛生的に保管しましょう！

冷蔵管理が必要な食材は、クーラーボックスや冷蔵庫などで保管をします。また、食材の地面への直置きはやめましょう。

温度計で  
温度管理を！



**注意** 直射日光が当たる場所での食肉等の解凍は、食中毒菌の増殖につながるため危険です！

## 出店者のみなさまへ（つづき）

### 手洗いをを行い、手指を清潔に保ちましょう！

出店場所では、テント内に蛇口つきポリタンク等の給水設備（18 L 以上）を用意し、手洗いができる環境を整えましょう。



### 食材は十分に加熱しましょう！

中心部が75℃1分間以上の加熱になるように！



ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類以外の食品は、客への提供直前に加熱処理をしましょう。焼き鳥等の食肉は、一口サイズに事前に加工して、短時間で中心部まで加熱できるようにしてください。

### 器具は使い分けましょう！

食材を取り扱う器具は、調理用と提供用で分けて汚染がないようにします。また、器具は複数用意して交換しながら清潔なものを使用します。

調理用

提供用



### 体調の悪い時は調理をしないようにしましょう！

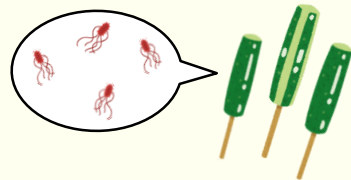
下痢、腹痛、吐き気などの体調不良がないか、開始前に体調確認を必ずしましょう。体調不良のまま調理をすると、ノロウイルス食中毒などの原因となる可能性があります。



### 食中毒事例

#### お祭りで起こった腸管出血性大腸菌の食中毒

平成26年に静岡県で開催された花火大会において、「冷やしキュウリ」を原因とする、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。患者数は500名を超え、大規模な食中毒事件となりました。加熱工程のない食品であったことや不適切な温度管理が原因と考えられています。



### お祭りやイベントで食べ物を購入したら・・・

10℃から60℃の温度帯は食中毒菌が増殖しやすいため、購入したらすぐに食べるようにしましょう。



常温で  
放置しないで！