

行事における臨時出店届

世田谷保健所長あて

出店者 団体名  
住所  
氏名  
電話

このことについて以下のとおり出店します。

記

- 1. 行事名及び行事の期間 省略
- 2. 行事の主催者 省略
- 3. 行事の目的 省略
- 4. 出店場所及び出店期間 省略
- 5. 主催者の確認

本届出者の出店を確認します。	年 月 日
主催者 住所 省略	
氏名 省略	

6. 取扱食品及び取扱方法

取扱食品	
取扱方法	

(様式2による行事開催届と同時に提出する場合は、1から5は省略できます。)

# 祭り等に於ける取扱食品について

(平成19年7月改正)

## 1 出店行事の範囲

- (1) 住民祭、産業祭などの地方公共団体や住民団体が関与する公共目的を有する行事をいい、専ら物品販売や興行など、営利を主目的とする行事は含まない。
- (2) 出店日数が原則として1年に5日以下であること。

## 2 臨時出店の届出

行事主催者は、あらかじめ保健所に取扱食品や施設の基準について指導を受けるとともに、様式に従い「行事開催届」及び「臨時出店届」、「模擬店等開設届」を提出すること。

## 3 取扱食品

取扱食品は、次の①から⑤の要件を満たし、かつ、表に掲げる食品及びそれに準ずる食品1品目に限るものとする。ただし、飲食店行為を行う者にとっては、喫茶類（ところてん及びかき氷を除く）1品目又は酒類1品目を併せて提供することができる。

①生もの（刺し身、すし等）、生クリーム、米飯類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、あらかじめ「営業許可を受けた施設」または「清潔な調理・加工施設」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、削氷を行う際は、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、調理に多量の水の使用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、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取扱わないこと。

## 4 食品取り扱い上の注意

- ① 手洗い場所を確保し、石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。
- ② 食品は容器（必要に応じて保冷容器）に入れ、衛生的に取扱うこと。

表1

飲食店行為として下記の食品以外は取扱うことは出来ません。		
分類	食品の例示	運用範囲
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	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	焼鳥、焼き貝、いか焼き、焼魚、焼きさつま類、焼きぎょうざ	事前に仕込み(細切等)し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。焼鳥類にあつては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分に出来る大きさ(ひと口サイズ)に事前に加工したもの。
お好み焼き類	たこやき、お好み焼き、タコス	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焼いたもの。
茹で物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい	農産物で事前に仕込みした具をその場で茹でるか蒸したもの。
めん類	焼きそば、即席カップメン、焼ビーフン	水さらしの工程が無く、焼きそばと調理工程が同等のもの。
揚物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト	事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。
喫茶類	清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、ところてん、かき氷	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営業で提供される飲料、茶菓、甘味食品
ドック類	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、ホットドック類、ハンバーガー類	ハンバーガー類とは、パンに熱処理した食肉ミンチ等をはさんだもの。
酒類	日本酒、ビール、チューハイ、焼酎など	ビールサーバー使用の際は、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること。
その他	レトルト食品、無菌包装米飯	その場で加熱し、又はそのまま盛付けて提供するもの。

表2

菓子製造行為として下記の食品以外は取り扱うことができません。		
分類	食品の例示	運用範囲
焼菓子類	今川焼、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛焼餅、焼き餅	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの。
揚菓子類	ドーナッツ、大学芋	事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの。
団子菓子類	草団子、焼き団子	事前に団子に成型したものをその場で焼くか、蒸し、事前に仕込みした具をからめたもの。
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	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	あんころもち、おろしもち	事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの。
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼	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	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3

食料品販売行為として下記の食品以外は取り扱うことはできません。		
取扱食品	食品の例示	運用範囲
食品衛生法の販売許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品。 野菜・果物以外は、容器包装に入れられたものに限る。	野菜、果物、煮豆、つくだ煮、魚介加工品、アイスクリーム、菓子(洋生菓子を除く)、レトルト食品、缶詰、びん詰食品	容器包装に入れられた物に限る。

※ 問い合わせ 世田谷保健所 生活保健課

食品衛生第1係

電話 5432-2906

食品衛生第2係

電話 5432-2907