

# 食品衛生ミニ情報

令和5年7月 発行

東京都多摩府中保健所 食品衛生第一担当  
府中市宮西町1-26-1 (東京都府中合同庁舎内)  
TEL 042-362-2334

武蔵野三鷹地域センター 食品衛生第二担当  
武蔵野市西久保3-1-22  
TEL 0422-54-2209

東京都多摩府中保健所ホームページにも掲載

多摩府中 ミニ情報

検索



## 縁日、祭礼等における食品の取扱いについて

ここ数年、新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴う行動制限により、お祭りなどの行事が自粛されてきました。今年は久しぶりに行動制限のないお祭り！せっかくの楽しいお祭りも、ひとたび食中毒事件が起きてしまえばすべて台無しです。行事を盛り上げるためにも、臨時出店における食品の取扱いについて今一度確認し、楽しい思い出を作りましょう！

### 臨時出店とはどういうもの？どんな手続きが必要なの？

【出店できる行事】市町村、都、国、住民団体が関与する等の公共的な目的を有する行事  
(例：住民祭、産業祭、花火大会、盆踊りなど)

【出店日数】同一出店者が出店できる日数は、原則として1年に5日以下

【必要な手続き等】① 取扱食品等について保健所に事前相談を行い、必要な指導を受ける

② 『行事開催届』及び『臨時出店届』を提出する(2部ずつ)

③ 当日は受理印を受けた『臨時出店届』の写しを施設に掲示又は携帯する

### どんな施設・設備が必要なの？

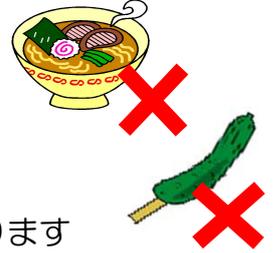
行事では、テント等の簡易な施設で食品が取り扱われます。簡易な施設であっても衛生的に食品を取り扱うために、施設・設備の要件が定められています。以下のイラストを参考に、しっかりと準備しましょう！



## 取り扱うことができる食品には制限があるの？

テント等の簡易な施設では、通常のお店よりも異物混入や食中毒発生の危険性が高くなります。そのため、臨時出店で取り扱うことのできる食品には制限がありますので、注意してください。

- ◎ 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
- ◎ テント等での調理に多量の水を使う食品は扱わないこと
- ◎ 食品は提供する直前に加熱調理すること（サラダや生野菜は扱えません）
- ◎ 1つのテント等で取り扱うことができる食品は、原則として1品目に限ります



## 作業するときは、どんなことに気をつければいいの？

### ⚠ 仕込みで気をつけること ⚠

仕込みは、許可施設等の衛生的な場所で行う



仕込んだ食材は10℃以下で保管する



食品の中心までしっかり加熱できるように、食材は一口サイズに切る



### ⚠ 調理で気をつけること ⚠

体調をチェックし、体調不良者は食品に直接触れないようにする



手指に傷がないか確認し、必要に応じて手袋を使用する



調理には専用の器具を使用し、調理する人と会計をする人は別にする



手洗い場に石けんや消毒用アルコールを備え、こまめに手洗いをする



食品は当日に調理・提供し、作り置きしない

食品の中心まで十分に加熱する



### ⚠ 容器包装に入れられた食品の販売で気をつけること ⚠

適切な表示がされているか確認する

法により保存基準が定められている食品は扱わない



温度管理を徹底する

テント等で調理した食品を販売する場合は食品表示を省略できますが、健康危害が生じることもある食物アレルギーの原因食材の使用や混入の可能性について聞かれた際には、**正確な情報を提供**できるようにしましょう。

楽しい思い出のためにも、当日は**衛生的な調理・販売**に努めましょう！

このほかにも、取り扱える食品や施設には様々な要件があります。要件や届出の様式等について、詳しくはパンフレットやウェブサイトをご覧ください。

詳しく知りたい方は・・

多摩府中保健所 縁日

🔍 検索