

臨時出店 における 注意事項



～楽しいイベントにするために～

学校祭や地域のお祭り等の一時的に催される行事に出店し、食品を調理・提供する事例が増えています。臨時の出店であっても、食品衛生法に基づく許可営業者等と同様の社会的責任があることを自覚し、次の事項を守って衛生的な食品の提供に努めてください。

なお、臨時出店届は、事前に行事の開催地を所管する保健所に提出してください。

取扱食品

臨時出店で取り扱う食品は、その場で喫食するもので、原則として別表1に掲げる種類のものとし、次の事項に留意してください。

(1) 提供する食品は、原則として客への提供直前に加熱処理してください。

ただし、衛生上支障がなく、危害度が低いもの（喫茶類や飲料類など）はこの限りではありません。

(2) 生もの（刺身、生寿司等）など別表2に掲げる食中毒を発生させるリスクが高いとされる食品の取扱いは控えるようお願いします。



(3) 使用する水は、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を使用してください。

また、氷はそれらの水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用してください。

(4) 取り扱う食品の種類は、出店の規模や設備等に応じたものとし、**1出店（テント等）につき喫茶類及び酒類を除き2種類までを目安**としてください。

(5) あらかじめ出店場所以外で製造した食品を販売する場合には、製品に応じて、そうざい製造業や菓子製造業などの営業許可が必要です。

※市販品をそのまま販売する場合は、臨時出店届の対象外です。

別表1 取り扱う食品と現地での調理（例）

種類	食品の例	現地で行う調理と注意点
煮物類	おでん、煮込み、豚汁	具材を煮込む 市販品を加温する
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き	具材、水、粉を混ぜて焼く 半製品又は市販品を焼く
焼物類	いか焼き、焼きとり、 フランクフルト、芋串、 焼き餃子	具材、半製品又は市販品を焼く
蒸し物類	じゃがバター、シュウマイ	具材を茹でる又は蒸す
焼き麺類	焼きそば、焼きうどん	市販の麺、具材を焼く
茹で麺類	そば、うどん、ラーメン	市販の麺、具材を茹でる ・茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを使用する ・薬味以外の具材のトッピングは、原則そのまま使用できる市販品に限る ・家庭などで手打ちした麺（自家製麺）の使用は控える ・水道直結の洗浄設備等を設ける場合に限り、流水で麺をしめる行為を可能とする
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、 コロッケ、いもフライ	具材を必要に応じて衣をつけて揚げる 半製品又は市販品を揚げる
ドッグ類	ホットドッグ、 ホットサンド	具材を挟み必要に応じて焼く ・パン類は市販品を使用する ・ドッグ類に挟む生野菜は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る
焼き菓子類	たい焼き、大判焼き、 クレープ、ポップコーン	具材、水、粉を混ぜて焼く 半製品又は市販品を焼く ・クレープのトッピングに用いる生クリームはホイップ済みの市販品を使用する ・生野菜や果物は市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る ・果物のカットは仕込み場所で衛生的に行う

種類	食品の例	現地で行う調理と注意点
揚げ菓子類	ドーナツ、チュロス、揚げパン	<p>具材、水、粉を混ぜて揚げる 半製品又は市販品を揚げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トッピングは市販品を使用する
あめ菓子類	わたあめ、りんごあめ、べっこうあめ	<ul style="list-style-type: none"> ・わたあめ機によりザラメからわたあめを作る ・具材にあめ(市販品)を絡める ・果物を使用する場合は、市販品(カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等)又は適切に洗浄消毒したものに限る
果実チョコ	チョコバナナ、パインチョコ、いちごチョコ	<p>果実にチョコソース(市販品)を絡める</p> <ul style="list-style-type: none"> ・果物を使用する場合は、市販品(カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等)又は適切に洗浄消毒したものに限る ・バナナなど清潔な手により皮むきされた果物については、そのまま使用することができる ・果物のカットは仕込み場所で衛生的に行う
米飯類	カレーライス、牛丼	<p>炊飯器でご飯を炊く 具材を煮て、ご飯と一緒に盛り付ける</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗米は仕込み場所で行う ・洗米後は衛生的に保管する ・炊飯後は摂氏65度以上に保温する
喫茶類	<p>ところてん、甘酒、かき氷</p> <div data-bbox="470 1534 821 1758" style="border: 2px solid red; background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> <p>フレッシュジュース、スムージー、削りいちご、フルーツ削り、アイスクリーム(ディッシュアップ又は押し出し式)</p> </div>	<p>市販品を容器に盛り付ける 市販品を容器に注ぐ 食材を希釈、混合する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する <p style="color: red; font-weight: bold;">↓ ミキサーやかき氷器、ディッシャーなどの洗浄が必要なため、水道直結の洗浄設備等を設ける場合に限り取扱い可能</p>
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎	<p>食材を希釈、混合、抽出する 市販品を容器に注ぐ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する



別表2 提供を控えることが望ましい食品



食品例	理由
おにぎり、いなり寿司、巻き寿司、サンドイッチ	<p>成形作業等があり、黄色ブドウ球菌による食中毒が発生するリスクがある。</p> <p>過去に、イベントで提供したおにぎりによる食中毒が発生している。</p> 
刺身、生卵（半熟含む）、生肉（加熱不十分な肉を含む）、泡立てが必要な生クリーム	<p>加熱工程がない。</p> <p>食中毒事例の多い食品である。</p> 
フレッシュジュース、スムージー、削りいちご、フルーツ削り、ディッシュアップアイス（注1）	<p>加熱工程がない。</p> <p>果物などには腸管出血性大腸菌などが付着していることがあり、器具・器材の洗浄を十分行わない場合は、食中毒原因菌をひろげ（2次汚染）、増殖させるリスクがある。</p> 
水さらしが必要なうどん・そば（注1）	<p>麺の水さらし作業には多量の水が必要であり、それが確保できない場合は、麺の温度管理等が不十分となり、食中毒が発生するリスクがある。</p>
きゅうりの一本漬け（注2）	<p>過去のイベントで、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とする大規模食中毒が発生している。</p> 

（注1）水道直結の洗浄設備を設ける場合は取扱い可能です。

（注2）漬物製造業等の許可施設で製造した製品の取扱いは可能ですが、適正な温度管理等に十分注意してください。

施設設備

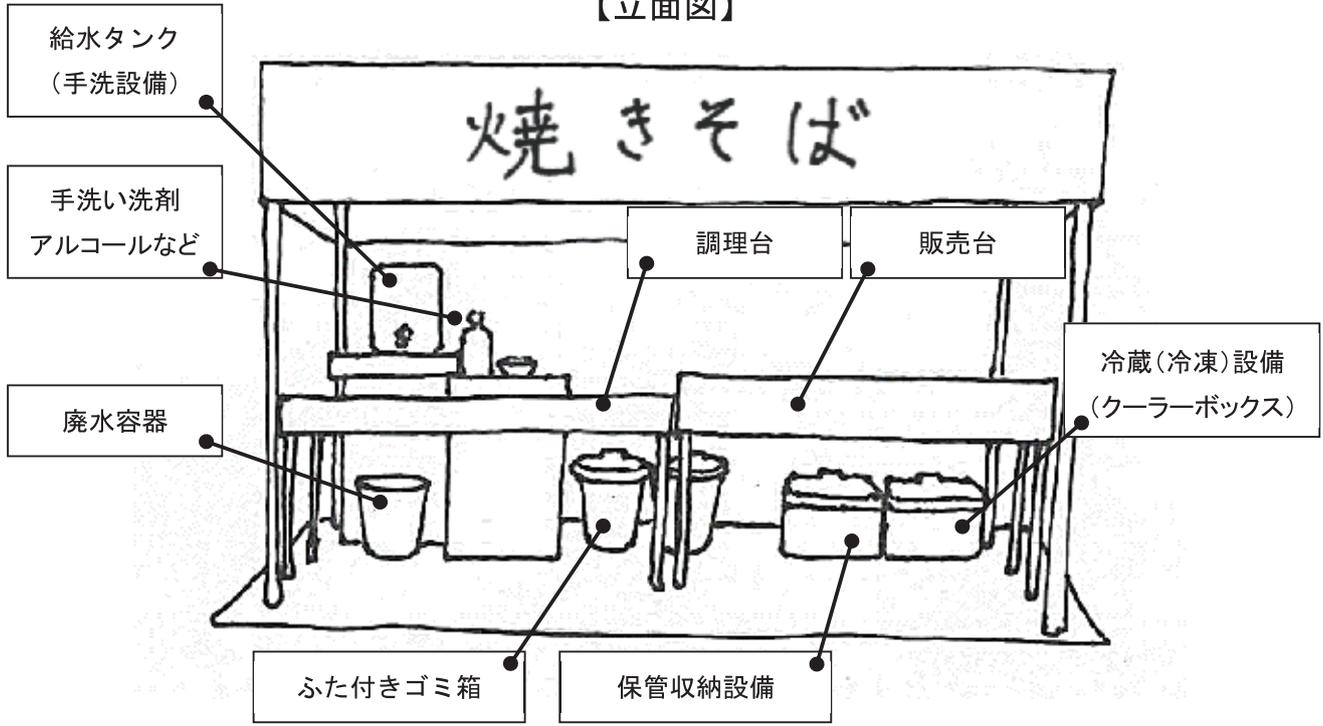
※次ページに記載がある〔施設設備の例〕を参考にしてください。

- 1 施設は専用とし、屋根及び一定の区画等を設け、出店場所及びその周囲は清掃がしやすい構造にしてください。
- 2 近くに水道がない場合は、流水式の手洗設備（蛇口付き給水タンク 20L 以上）及び手指の消毒設備を使いやすい場所に設置してください。
- 3 使い捨ての食器類を使用しない場合は、食器洗浄設備を設けてください。
- 4 食品や食器類（使い捨て容器）を保管収納できる設備を設けてください。
- 5 要冷蔵又は要冷凍の食品を使用する場合は、必要な大きさの冷蔵又は冷凍設備（クーラーボックス可）を設けてください。
- 6 必要に応じた大きさの廃棄物容器及び廃水容器を設けてください。

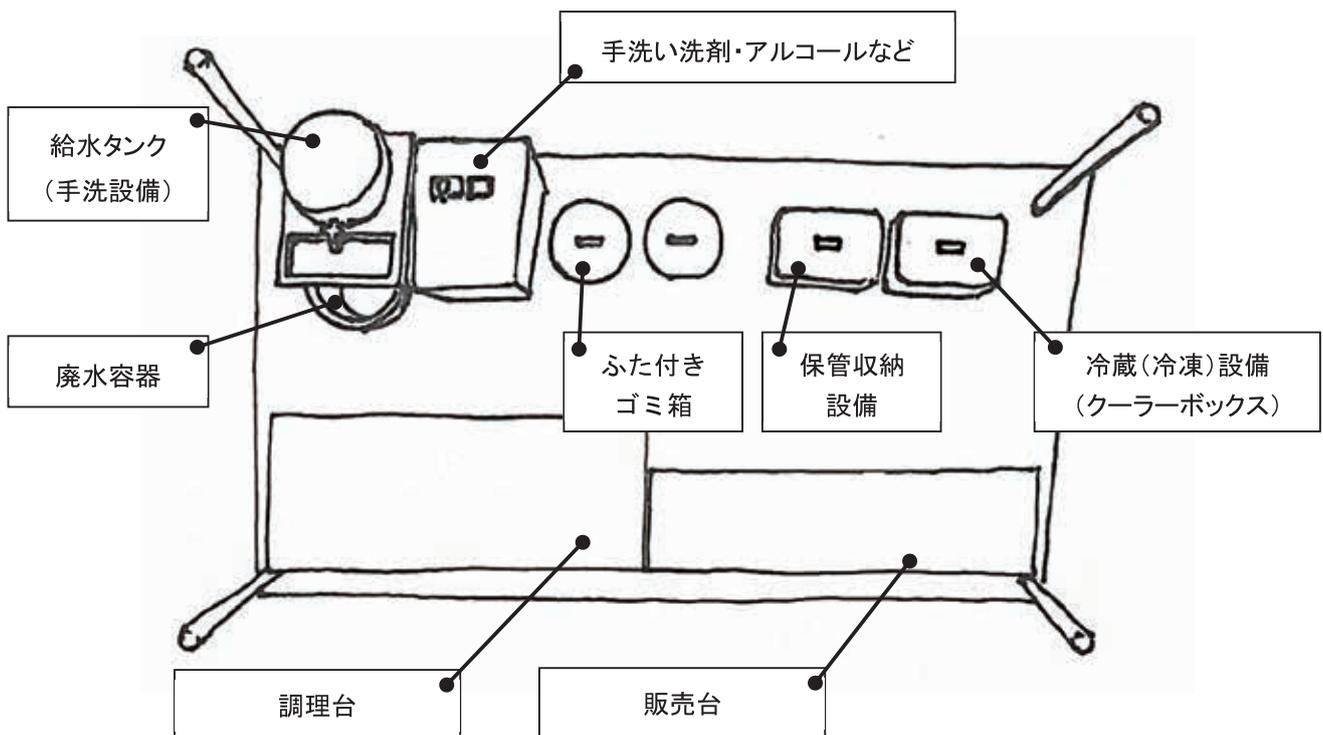
メ モ

〔施設設備の例〕

【立面図】



【平面図】



衛生管理

- 1 出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように保持してください。
- 2 手洗設備及び手指の消毒設備は、常に使用できる状態にしてください。
- 3 食品や調理器具を取り扱う際は、手指の洗浄・消毒を徹底してください。
- 4 食品の保管は、当該食品に適した温度及び方法で行い、ほこり等に汚染されないよう衛生的に管理してください。
- 5 食品の前日調理は行わないでください。
- 6 出店場所で原材料の下処理及び仕込み等を行わないようにしてください。
- 7 食品取扱者は、衛生的な衣服を着用し、必要に応じてマスク、帽子等を着用してください。
- 8 下痢や嘔吐、発熱等の症状がある場合は、食品に直接触れる作業に従事しないでください。
- 9 廃棄物及び廃水の処理は適切に行ってください。



しっかり加熱でバイ菌を
「やっつける」まる

しっかり手洗いでバイ菌を
「つけない」まる



その他

- 1 施設が無人となることのないようにしてください。
- 2 食物アレルギーによる健康被害を防止するため、取扱品目のアレルギー把握に努めてください。
- 3 **食中毒あるいは食中毒を疑う情報を探知したときは、速やかに行事の開催地を所管する保健所に連絡してください。**



- 4 飲食店営業等自動車又は露店営業許可施設（テント等）が、許可条件の範囲内で出店する場合は、臨時出店届の提出は不要です。
なお、主催者は、出店者に対して許可指令書の写しを提出させるなど、許可内容の把握に努めてください。
- 5 菓子製造業、そうざい製造業等、食品衛生法に基づく許可又は届出がある施設で製造された食品（市販品）をそのまま販売する場合は、臨時出店届の提出は不要です。
- 6 複数のイベントに反復継続して出店する場合は、食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要があります。

県内の健康福祉センター（保健所）一覧

令和6（2024）年8月1日から、オンラインによる届出
（※栃木県電子申請システム）を導入しましたので、御活用ください。

[[https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/shokuhin-eisei/
2016rinjishutten.html](https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/shokuhin-eisei/2016rinjishutten.html)] →



なお、開催地が宇都宮市内の場合は、宇都宮市保健所（TEL 028-626-1110）に食品催事届を提出することとなります。

提出先	住 所	電話番号	開催場所
県西健康福祉センター 生活衛生課	鹿沼市今宮町 1664-1	0289-64-3028	鹿沼市
県東健康福祉センター 生活衛生課	真岡市荒町 116-1	0285-83-7220	真岡市、益子町、茂木町、 市貝町、芳賀町
県南健康福祉センター 生活衛生課	小山市犬塚 3-1-1	0285-22-4235	小山市、下野市、 上三川町、野木町
県北健康福祉センター 生活衛生課	大田原市本町 2丁目 2828-4	0287-22-2364	大田原市、矢板市、 那須塩原市、さくら市、 那須烏山市、塩谷町、 高根沢町、那須町、 那珂川町
安足健康福祉センター 生活衛生課	足利市真砂町 1-1	0284-41-5897	足利市、佐野市
今市健康福祉センター 保健衛生課	日光市瀬川 51-8	0288-21-1066	日光市
栃木健康福祉センター 保健衛生課	栃木市神田町 6-6	0282-22-4121	栃木市、壬生町

※郵送による届出も可能です。

