

中野区内の飲食物を伴う行事の主催者様へ

★行事の要件

不特定多数の方に飲食物を調理・提供・販売する際は原則として食品衛生法の営業許可または届出が必要です。

ただし以下の条件に合致し、社会通念上営業と認められない場合に限り、営業許可・届出営業は不要としています。

- ① 住民祭、産業祭など、中野区、都、国、住民団体などが関与する公共的目的を有する行事であること
- ② 飲食店行為および食品販売行為を行うが、営業に該当しない
- ③ 同一出店者の出店日数は1年に5日以下であること

この要件にあてはまる行事については、主催者が取りまとめを行い、「行事開催届」と各出店者ごとの「臨時出店届」を2部提出して頂きます。

行事で食中毒が発生した場合、責任は出店者及び主催者側に問われます。事故のないよう食品の取り扱いには十分注意してください。

★取り扱える食品について

一般的な固定店舗(屋内)での営業許可と違い、テント等を使用しての屋外での調理行為は食中毒のリスクが高いです。そのため、取り扱える食品の種類と品目には制限を設けています。

●現地で行える調理行為・できない調理行為

できる



揚げる・煮る・蒸す・焼くだけなどの簡単な調理で、**直前に十分加熱したもの**


できない



原材料を混ぜる、切るなどの仕込み行為
事前に作ってきた食品をそのまま提供
カットフルーツや冷やしキュウリなどの生ものの提供

●行事でできる喫茶行為・できない喫茶行為

できる



市販品のお酒やジュースを使い捨て容器に注ぐ
ティーバックやあらかじめ小分けにしたコーヒー粉(ドリップパック)にお湯を注いで提供
水場のある清潔な場所で事前にお湯で抽出した飲料をポットにいれ、
現場で使い捨て容器に注ぐ
かき氷にシロップをかけて提供

できない



カクテルを作る
野菜、果物などを使用してジュースを作る
コーヒー豆を挽く
かき氷に果物などのトッピングをする

試食や試飲も調理行為・喫茶行為にあたります！試食や試飲についても以上で示した例に準じて行ってください。

●行事でできる食品の販売について

販売できる



野菜・果物などの農産物
個包装で食品表示があつて、法律で保存基準が決められていないもの

販売できない



法律で保存基準が決められているもの

農産物の他、法律で保存基準が定められておらず、食品表示があり個包装されている既製品の販売はできます。また要冷蔵品については表示の保存方法にそって冷蔵庫などで必ず保存温度帯が保てるように取り扱ってください。

【食品表示例】

名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（北海道）、 植物油、食塩
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	120g
賞味期限	2025.10.1
保存方法	直射日光のあたる所、 高温多湿の所での保存 はさけてください。
製造者	〇〇株式会社 東京都中野区〇〇町 ●—●—●

その他、**栄養成分表示**や**アレルギー物質**(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ))がはいっている場合はその旨の表示が必要です。

●品目数について

1出店者につき1品目になります。

また、ひとつのブースで複数名の出店者が複数の品目を出品することは原則禁止ですが、以下の対策をしっかりとった上で出品するのであれば可能とします。

【対策】

同じ人が複数の品目を取り扱わないようにし、品目ごとに作業動線も分けてください。メニュー区分(焼き、揚げ、かき氷、ドリンク等)毎に出店者をたて、それぞれ臨時出店届の記入をお願いします。

扱える食品分類については別添の食品リストも参照してください。

★よくある Q&A

Q レンジで食材を加熱して提供していいか？

A レンジでの加熱は加熱ムラが発生するため、認められません。必ず、揚げる・蒸す・焼く・煮るの工程で加熱をしてください。

Q 焼おにぎりを提供したい。

A 米飯の調理はセレウス菌や黄色ブドウ球菌等による食中毒のリスクが高いため、行事ではできません。米飯は無菌包装米(パックごはん等)やレトルト食品の加熱提供のみになります。

Q 果物や野菜の試食をさせたい。

A 金銭の譲受に関わらず、直前加熱のない生ものの提供はできません。農産物の販売のみを行ってください。

Q ラーメンやうどんなどの麺類の提供をしたい。

A 屋外ではできません。やるのであれば、調理から提供まで完全屋内で水場のある施設で行うか、都内で飲食店営業許可をとった自動車(キッチンカー)を用意行ってください。

Q 菓子や漬物などの既製品の試食をさせたい。

A 金銭の譲受に関わらず、直前加熱のないものの提供はできません。食品表示がされている個包装の既製品を開けずにそのまま渡してください。

Q カレーや丼ものの提供をしたい。

A カレーや丼ものの提供はウェルシュ菌食中毒のリスクが高いため、屋外ではできません。やるのであれば、調理から提供まで完全屋内で水場のある施設で行うか、都内で飲食店営業許可をとった自動車(キッチンカー)を用意行ってください。

Q 事前に作ったお茶、コーヒーをポットにいれて持ち込み提供したい。

A 許可のある施設、あるいは水場のある清潔な場所で事前にお湯で調整したお茶、コーヒーを作り、ポットにいれて持ち込むのであれば可能です。水出しは不可になります。

Q トッピングで生の小ネギをちらしたいがいいか？

できません。食品とともにトッピングも加熱して提供してください。

★届出の書き方について

主催者様には「行事開催届」を記載して頂きます。

中野区 HP 上の[記載例](#)を確認し、記載してください。

「行事における臨時出店届」に関しては、各出店者様に記載をお願いしてください。

とくに取扱方法については、工程がわかるよう、また調理品であれば加熱する旨がわかるように詳細に記入するようお伝えください。こちらについても中野区 HP 上の記載例([調理品](#)、[食料販売品](#))を参考にしてください。

主催者様は各届出をまとめて頂き、行事の開催 10 日前には保健所に届出を**2部**ずつ提出をお願いします。

行事で食中毒を予防するために

食中毒を予防するには食中毒予防3原則の

「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」が基本です

●つけない

調理前、トイレの後、原材料に触った後は手をよく洗い、アルコール消毒をしましょう。

調理に使う器具はよく洗浄、消毒を行いましょう。

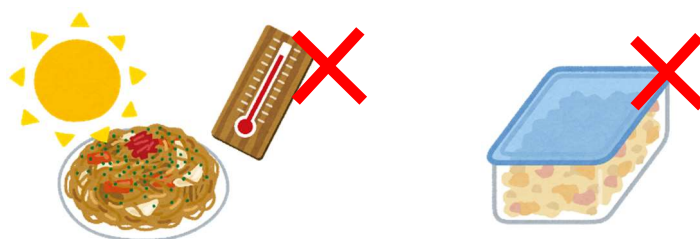
体調が悪い、手に傷がある人は直接食品を扱わないようにしましょう。



●ふやさない

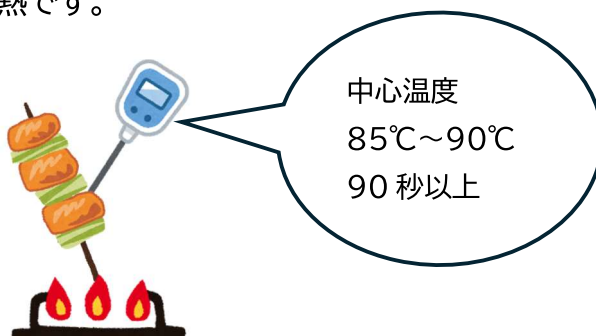
食品の温度管理は徹底しましょう。(食品は直射日光にあてない。要冷蔵冷凍品は冷蔵庫冷凍庫等に保管する)

作り置き、前日調理、翌日への持ち越しは絶対にしないようにしましょう。



●やっつける

食品は中心部までしっかり加熱する。目安はノロウイルスがやっつけられる中心温度 85～90℃ 90秒以上の加熱です。



★実際にあった行事での食中毒事例



【食中毒事例①】

令和6年1月、台東区内のイベントで提供された牡蠣料理を原因とするノロウイルス食中毒が発生し、最終的に80名の患者が発生しました。患者から牡蠣が生っぽかったとの申し出もありました。牡蠣の**加熱不足**が原因と推察されています。



【食中毒事例②】

令和元年10月、広島県内のイベントで提供された調理パン(パンにミートソースやソーセージ、野菜を挟んだもの)を原因とするウェルシュ菌食中毒が発生し、最終的に14名の患者が発生しました。ミートソースを調理した後、**長時間常温放置**したことが原因と推察されています。



【食中毒事例③】

平成26年8月、静岡市内の祭りで提供された冷やしキュウリを原因とする腸管出血性大腸菌O-157の食中毒が発生しました。最終的に509名の患者が発生し、内115名が入院となる大規模な事件になりました。祭り当日に屋外でキュウリの下処理を行い、ポリバケツに漬けていたとのことで、**キュウリの洗浄が不十分、不衛生な取扱い、温度管理不十分**が原因と推察されています。



！ここにあげた事例以外にも行事での食中毒は起きています！
必ず食中毒予防の3原則を守って安心安全な食品の提供を心がけてください。