

# 練馬区内の祭りに出店する皆様へ

～行事開催届（臨時出店）について～

地域のお祭りや行事で、食品を提供しようかな？  
でも・・・

どんなメニューが  
提供できる？

キッチンカーとの  
違いは？

保健所への届出は  
どうすれば？

前日に調理して  
持ち込んで平気？

お祭りの参加者の方に食品を提供する時には、**食中毒を起こさないために一定のルールを設けています**。安全で楽しいお祭りにするため、行事主催者の方はお祭り開催の1か月前までに、開催場所を管轄する以下の窓口までご相談いただき、その際お伝えした注意事項は、各出店者へ確実に伝達をお願いいたします。



## 練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生監視担当係（受付：平日8:30～17:15）

### 練馬地区担当

豊玉北6丁目12番1号  
練馬区役所東庁舎6階

☎03-3992-1183（直通）

旭丘、旭町、春日町、北町、向山、小竹町、栄町、桜台、田柄、高松、土支田、豊玉上、豊玉北、豊玉中、豊玉南、中村、中村北、中村南、錦、貫井、練馬、羽沢、早宮、氷川台、光が丘、平和台

### 石神井地区担当

石神井町7丁目3番28号  
石神井保健相談所内

☎03-3996-0633（直通）

大泉学園町、大泉町、上石神井、上石神井南町、下石神井、石神井台、石神井町、関町北、関町東、関町南、高野台、立野町、西大泉、西大泉町、東大泉、富士見台、南大泉、南田中、三原台、谷原

# 行事で飲食物を提供する際は・・・

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又は届出が必要**です。  
ただし、参加者が特定される行事や一時的な行事などで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。

一時的に催される行事

いいえ

営業許可・営業届出

はい

不特定多数の人が参加する行事

いいえ

食品を取り扱う行事の届出

(参加する人が特定・限定的、開催が一時的)

はい

営利を目的としない行事

いいえ

営業許可(臨時営業)など

(窓口で詳細をご相談ください)

はい

住民祭、産業祭など出店地を所管する地方公共団体(練馬区および都)、国または住民団体が関与する公共的目的を有する行事

いいえ

営業許可・営業届出

はい

出店期間が1年間に原則として5日以下

いいえ

営業許可(臨時営業)など

(窓口で詳細をご相談ください)

はい

行事開催届(臨時出店)

**!** 営業許可や営業届出については、**管轄する保健所へ**ご相談ください

右の二次元バーコードを読み取ると、練馬区公式HPから「食品を取り扱う行事について」のページをご確認いただけます。



# イベントにおける食品提供施設の種類の種類

	固定店舗 (飲食店など)	移動販売車 (キッチンカー)	臨時営業の屋台 (露店の屋台)	行事の出店 (行事開催届出)	
施設の特徴					
	耐久性があり、営業に必要な設備が整っている。	比較的耐久性があり、自動車に営業設備を搭載している。	簡易的な施設で、耐久性が低い。組み立て式の屋台を使用している。	簡易的な施設で耐久性が低い。組み立て式のテントを使用している。	
施設の耐久性	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span>高</span>  <span>低</span> </div>				
食品を取扱ったための条件	提供できる食品	<p>営業許可業種に合致する食品</p> <p>給水タンク容量に応じて工程、品目数が規定される。                      40リットルの場合、簡単な調理で単一品目限定                      80リットルの場合、複数品目の取扱い可能                      200リットルの場合、複数品目の取り扱い可能、車内で仕込み行為が可能</p>	<p><b>取り扱える食品と品目数が限定される。</b></p> <p>1つの施設で飲食店行為として取り扱い可能な食品は1品目。ただし、飲料1品目(ところてん及びかき氷を除く喫茶類1品目または酒類1品目)を併せて提供できる。</p>		
	保健所への手続き	<p>営業許可や届出が必要                      営業許可は施設検査があり、手数料が必要</p>		<p>行事開催届(主催者)・臨時出店届(各出店者)の届出が必要                      手数料は不要</p>	
	営業許可の種類	飲食店営業等の営業許可が必要	飲食店営業(自動車)の営業許可が必要。営業許可の有効範囲が都内一円であること	飲食店営業(臨時)の営業許可が必要。営業許可の有効範囲が都内一円であること	なし
	食品衛生責任者の資格	必要			不要
責任の所在	営業者	営業者	営業者	行事主催者	

# 行事に関するよくある質問

## Q1. 行事では1施設につき何品目まで提供できますか？

1施設につき、要綱 で決められた調理品1品目の取扱いとなっています。  
ただし、ところてん、かき氷を除く喫茶類ならびに酒類1品目は、他の調理品1品目と合わせて提供することができます。また、あらかじめ容器包装に入れられ、表示のある食品と一緒に販売することが可能です。

## Q2. 前日に調理して持ち込んでも大丈夫ですか？

食中毒防止のため、当日調理したものに限り提供できます。また原材料の仕込み行為は出店テントでは行えません。仕込みは営業許可のある施設等清潔な場所で行ってください。

## Q3. 提供できない食品はありますか？

生もの（刺身、生卵、生肉、生野菜、カットフルーツ等）、生クリーム、要綱 で定められている、かき氷等の食品以外で提供直前に加熱しない食品は提供できません。また、食品衛生法により保存基準が定められている食品（牛乳、食肉製品、生食用鮮魚介類等）の販売はできません。

## Q4. おにぎりやサンドイッチはその場で作れますか？

提供直前に加熱しないおにぎり、サンドイッチなどは、会場での調理はできません。  
物品販売（あらかじめ営業許可のある店舗で製造し包装し、表示のあるもの）は取扱い可能です。

## Q5. テントで野菜を切ることはできますか？

テントでは原材料の洗浄、カット等仕込み作業はできません。あらかじめ営業許可を取得した施設や公共の調理室等清潔な場所での仕込みをお願いします。

## Q6. 行事開催届・臨時出店届の用紙はどこでもらえますか？

練馬区保健所生活衛生課食品衛生監視担当係の窓口のほか、練馬区ホームページでもダウンロードできます。

練馬区行事における臨時営業等の取扱要綱

テント内でできること  
できないこと

簡単な調理で、直前に十分加熱したもの

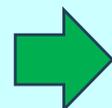


材料を切ったり、手でこねる等の仕込み行為 皮をむく すりおろす 等

提供直前に食品の中心部まで十分加熱した食品を提供しましょう！



会場で調理できない食品（例）



販売できない食品（例）



おにぎりやサンドッチ、サラダ等最終加熱がない食品

きゅうり一本漬け 牛乳



# 行事で起きた食中毒事例



## 事例1

- 屋台のクレープを食べた11人がおう吐、下痢などの症状
- 保健所が調査をしたところ、**クレープ生地**や**従事者の手指から黄色ブドウ球菌が検出**された。
- 患者の共通食は祭りの飲食のみで、潜伏期間・症状が黄色ブドウ球菌によるものと一致していた。

**保健所は、祭りで提供された「クレープ」を原因とする食中毒と断定**

どうすれば食中毒を防げたのか

### ✔黄色ブドウ球菌を【**つけない**】対策

- ・調理前にしっかり手洗いをする（アルコールだけではダメ！）。
- ・使い捨て手袋を正しく着用する（同じものを使いまわしていると、食中毒予防効果は薄れるので、適宜交換する）。

### ✔黄色ブドウ球菌を【**増やさない**】対策

- ・作り置きをしない。
- ・温度管理を徹底する。



本事例はクレープ生地を**祭りの6時間前から作り置き**していたため、時間経過とともに増殖した黄色ブドウ球菌が毒素を作ってしまったと考えられた。

## 事例2

- 流しそうめんを行っている地域行事に参加した100名中のうち、45名がおう吐、下痢、発熱等の症状
- 保健所が調査をしたところ、**患者検便および流しそうめん**に使用した**水道の蛇口アタッチメントからノロウイルスを検出**した。
- 患者の共通食は地域行事の食事に限られた。

**保健所は、行事で提供された食事を原因とする食中毒と断定**

どうすれば食中毒を防げたのか

### ✔ノロウイルスを【**つけない**】対策

- （ノロウイルスに感染しているつもりで調理を行う）
- ・調理前にしっかり手洗いをする（ノロウイルスにアルコールは効きにくい）。
- ・使い捨て手袋を正しく着用する（同じものを使いまわしていると、その食中毒予防効果は薄れるので、適宜交換する）。
- ・水を含め、管理された材料で調理を行う。

### ✔ノロウイルスを【**やっつける**】対策

- ・食品をしっかり加熱する。  
特にノロウイルスの場合は、中心部が85～90 に到達してから90秒以上の加熱



**三原則を守って食中毒を予防しましょう！**

**つけない**



手をよく洗う（調理の前、トイレの後、生ものに触った後など）  
調理器具の洗浄、消毒、使い分け  
胃腸炎症状、手の傷等のあるときは、直接食品を取り扱わない

**ふやさない**



温度管理の徹底（原材料を室温に放置しないなど）  
作りだめ、前日調理、翌日への持ち越しをしない

**やっつける**



中心部までしっかり加熱  
目安はノロウイルスを確実にやっつけられる中心部85～90 90秒以上