

露店等簡易な施設で提供できる品目に係る食品衛生上の整理について

食中毒予防は次の原則に沿って対策を考えます。

食中毒予防の3原則

細菌やウイルスを につけない, 増やさない, やっつける

この食中毒予防の3原則を守るため、食品の調理加工は、本来施設を整えて衛生的に取り扱うものとして規制（施設基準）されています。

露店（テント）等であっても、原則として一般営業施設と同様の条件で営業許可を受けなければならないのですが、露店等、簡易な施設を用いて屋外で営業する場合には、

- ①食品や器具、手等を十分に洗う水を確保しにくい、
- ②ほこりや粉じん、異物が混入しやすい、
- ③食品の温度管理をしにくい 等

の状況があるため、食中毒予防の3原則の観点から、取扱品目を制限することで緩和した基準の施設（露店等）において食品の取扱いを認めています。

（飲食店営業）

考え方	分類	運用範囲
調理加工の簡単なものであって、営業施設において客に供給する直前に加熱処理するものは提供可。	煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだものであって次に揚げるもの。 おでん、関東煮
調理加工が簡単 →使用する器具が少ないと、洗浄に用いる水が少なくなる。 →環境中から食品が汚染される確率が減る。 直前加熱されたもの →食材には食材由来の菌が付いている。 加熱殺菌し、その後の手作業等による汚染がない	焼物類	事前に仕込み（細切、素焼き等）し、その場で焼いたものであって次に揚げるもの。 イカ焼き、田楽 営業許可施設で串刺し又は白焼きしたものをその場で焼いたもの 焼き鳥、うなぎの蒲焼き 魚肉練り製品製造業の許可施設で素焼きし、その場で焦げ目を付けたもの 焼きちくわ
	お好み焼き類	事前に仕込み（細切等）し、その場で水に溶いた小麦粉等と混ぜ合わせて焼いたものであって次に揚げるもの。

<p>状態で提供できる。 →人による汚染は食中毒の大きな要因。 人が食材を汚染した場合でも加熱殺菌で対処し、汚染前に提供できる。</p>		お好み焼き、たこ焼き等
	めん類	うどん、そば、そうめん、中華麺をその場で茹でるか焼いたもの、カップめん
	揚物類	事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調理した溶き粉につけて油で揚げたもの。 ちくわ天ぷら、鶏唐揚げ、フライドポテト、イカ天ぷら等
	ドッグ類	ソーセージ類をそのまま若しくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの

(喫茶店営業)

考 え 方	分 類	運 用 範 囲
<p>飲食店営業の簡易版許可 コーヒー等の提供の他、 既製品の小分けは提供可能。</p> <p>既製品の小分け →加熱調理食品以外であっても、製造工程中で加熱等の殺菌がなされた食品。 食品衛生法で規定されている細菌数等の規格（成分規格）を満たしている。 →食品を小分けしてから、喫食までの間に細菌汚染のおそれのない状態で提供される食品</p>	喫茶類	ところてん、かき氷、甘酒の小分け、清涼飲料水の小分け、コーヒー、紅茶、アメ湯、アイスクリームの小分け等

(菓子製造業)

考え方	分類	運用範囲
大判焼, たい焼等これに類する簡易な製法の菓子類は提供可能 簡易な製法 →飲食店営業と同様	菓子類	焼菓子, 揚菓子, アメ菓子類 大判焼き, 鯛焼き, ドーナツ, 芋けんぴ, リンゴ 飴, クレープ, みたらし団子等

事業者からの問い合わせがあった場合は, 施設, 設備, 調理工程等を確認した上で, 衛生状態 (食中毒の3原則) が担保できる場合は, 柔軟な対応を行っています。

※水で冷却した麺

麺を茹でた際に微生物をやっつけることができます。その後提供までに, 微生物をつけないことが重要です。十分な手洗いができる水道の設置や体調不良者が提供に関わらないこと等, 対策が取れるのであれば提供を認められるか検討できます。

※ニンジンジュース

加熱などの殺菌工程がないため, 原材料, 加工工程の十分な衛生管理が必要となりますので, 簡易な施設での提供は認められません。専用の室を構え, 水道を引いて蛇口シンクを備えるなど, 微生物をつけない, 増やさないためにも固定施設の営業許可が必要になる。

※焼きサンマ

サンマ等は温度管理が不十分だと, 海水由来の食中毒菌の増殖に加え, 加熱しても壊れない化学物質を作り出す細菌も増殖しますので, 微生物を増やさない保冷管理が重要です。(化学物質による食中毒は徳島県内でも発生事例がありました。)
また, 十分な加熱により, 寄生虫や細菌を殺虫, 殺菌することも重要です。
これらの対策が取れる場合は, 提供を認めることも可能です。

※米飯類の盛りつけ

平成28年の米飯類が原因食品となった食中毒

原因菌	セレウス菌	黄色ブドウ球菌
件数	1件	7件
原因食品	赤飯	弁当, うな重, 鯛めし, おにぎり弁当, 鶏の照焼重

米飯類は元から耐熱性の土壌菌が付着しており、また、食感や味が悪くなることから10℃以下の冷蔵状態で提供されにくい食品です。おにぎりのように手作業を伴った品目にもなれば、手指からの細菌汚染も問題となります。

これらの菌が作る毒素は耐熱性があるため、再加熱しても壊せません。

このように、食中毒の3原則を守りづらく、食中毒の原因となりやすいため、5年間の有効期限がある露店等では認めていませんが、提供する日と場所、並びに施設基準を必ず確認できる臨時的季節的営業では許可しています。

なお、取扱いを認めているのは「盛りつけ行為のみの単純な処理を行うもの」です。米飯の取扱いに係る規制は全国的にも同傾向です。