

第41回調布花火 出店要項

下記事項を必ずお読みいただき、すべて御理解されたうえで、お申込みください。

下記の行為を行った場合や、出店要項の記載事項を遵守いただけない場合は、今後の出店について「資格喪失」といたしますので、あらかじめ御承知おきください。

また、出店時に出店要項の記載事項を遵守いただけていないことが発覚した場合、その場で出店を中止させていただきます。

なお、今後、「資格喪失」となる事業者へはあらかじめ別途通知いたしますので、ご承知おきください。

※以下のような行為は禁止します※

- ・ 出店当選権利を他者へ譲渡すること
- ・ イベント終了時間を過ぎての販売継続
- ・ 事前申請（届出）の無い商品の販売
- ・ 会場内での喫煙
- ・ 事務局が指定した出入口・時間以外での搬入・搬出
- ・ 危険行為
- ・ その他、調布花火の適切な運営上必要な実行委員会からの指示に従わないこと

花火概要

- 名称 第41回調布花火
- 日程 令和8年9月12日（土）※荒天中止
開会式 午後6時00分～
打上げ 午後6時15分～7時15分
- 発数 約10,000発
- 主催 調布市花火実行委員会
- 共催 調布市、調布市観光協会

出店資格

調布市観光協会の法人会員・個人事業主会員区分に該当する方で以下を満たす事業者

- 暴力団関係者ではないこと
- 会費の未納がないこと
- 観光協会が主催・共催・関与する出店において、出店要項に記載の「資格喪失」扱いになっていないこと

出店会場・出店料

	有料席エリア			自由観覧エリア	
	布田会場	京王多摩川会場	電通大グランド会場	布田会場	京王多摩川会場
想定来場者数 (予定)	約 16,500 人	約 4,500 人	約 2,500 人	約 12,000 人	約 20,000 人
出店形態	テント			キッチンカー	テント キッチンカー
市内事業者 出店料	75,000 円	70,000 円	65,000 円	65,000 円	75,000 円
市外事業者 出店料	150,000 円	140,000 円	130,000 円	130,000 円	150,000 円
募集数	11 事業者	3 事業者	3 事業者	2 事業者	21 事業者
市内事業者 優先枠	8 事業者	2 事業者	2 事業者	1 事業者	15 事業者
R7 出店数	11 事業者	3 事業者	2 事業者	2 事業者	16 事業者

- 募集総数40事業者のうち28事業者分を【市内事業者優先枠】として設定します。
- 各会場内での出店配置は、実行委員会にて決定いたします。
- 出店料は前払いとなります。下記①～③についてあらかじめご承知おきください。
 - ①出店者の都合で出店を取りやめた場合、返金はいたしません。
 - ②令和年9月12日（当日）10時までに中止の決定をした場合、全額を返金いたします。花火打上前までに中止となった場合、20,000円（経費）を差し引いた金額を返金いたします。
 - ③花火が1発でも打ち上がった場合、返金はいたしません。

出店会場図（予定）



申込方法・抽選方法・出店者会議



右記QRコードからお申し込みください。

※WEB上の回答フォームからの申込みとなります。

- 申込締切：令和8年7月3日（金）
- 出店の可否については、令和8年7月10日（金）を目安に決定・通知いたします。
※申込多数の場合は抽選となります。なお、抽選は下記のとおり実施いたします。
（希望する会場ごとに市内事業者・市外事業者を区別して抽選を行います。）
 - ① 第1希望の会場ごとに抽選を行い、当選者を決定
※市内事業者は優先枠の範囲で抽選し、上限に達した場合は落選となり②へ
※市外事業者は優先枠を除いた範囲で抽選し、落選者は②へ
 - ② ①の落選者を対象に、第2希望の会場ごとに抽選を行い、当選者を決定
※市内事業者は優先枠の範囲で抽選し、上限に達した場合は落選となり③へ
※市外事業者は優先枠を除いた範囲で抽選し、落選者は④へ
 - ③ ②の落選者のうち、募集数に達していない会場があれば「いずれの会場でも出店を希望」する市内事業者で抽選を行い、当選者を決定
 - ④ ③の結果、募集数に達していない会場があれば「いずれの会場でも出店を希望」する市外事業者で抽選を行い、当選者を決定
- 当選された方は、令和8年7月22日（水）までに出店品目・必要備品等をWEB上の回答フォームから申請いただきます。 詳細は別途お知らせいたします。
- 当選された方は、後日開催する「出店者会議」に、原則、出席をお願いいたします。注意事項・搬入出経路ほか、主催者から説明いたします。なお、やむを得ない事情により当日対面で出席できない場合は、オンラインでの参加をお願いいたします。対面出席・オンライン参加いずれもできない出店者については「資格喪失」となり、今後の出店をお断りいたします。 あらかじめご承知おきください。

出店者会議 ※詳細は別途お知らせいたします。

日時：令和8年8月19日（水）18時～（予定） 場所：調布市文化会館たづくり

テント出店基本備品

備品	数量（規格）
テント	1張【横3.6m×縦2.7m】 ※テント上部へ「販売商品の看板」を設置します
机	希望数（最大4台）
イス	希望数（最大4脚）
電気	コンセント2口
照明	有

上記以外の備品については、各出店者で御用意ください。

なお、キッチンカー出店者へ備品の貸出しはございません。

出店品目の申請

出店確定後、「行事における臨時出店届」の内容に基づき、出店者情報・取扱食品・取扱情報等の必要事項を、WEB上の回答フォームから実行委員会へ申請いただきます。

その後、実行委員会から保健所へ一括して申請（「行事における臨時出店届」）を行います。保健所との調整の中で、必要に応じて出店者へ内容の修正を依頼します。

保健所から指導が入った場合は、その指導に従っていただきますので、御承知おきください。当日、保健所の職員も見回りに来ます。

※テント出店者・キッチンカー出店者いずれも申請後に出品品目の変更はできません。

品目の数え方・テントでの販売商品

- 令和8年度から、テントでの出店（臨時出店）においては「各テント1品目の調理品販売」とさせていただきます。（キッチンカーでの出店の場合は、保健所から許可を受けている範囲で販売できます。）
- 原則、調理食品1種類につき1品目と数えます。調理工程が同一で、味付けや具材のみが異なっている場合は、複数の品目でも1品目と数えられる場合があります。
- サーバーを使った飲料（生ビール等）は1品目と数えます。
- 缶・ペットボトル（未開栓）や営業許可済み施設で調理された包装済み食品（表示ラベル付き）は、保健所における1品目に該当しません。

臨時出店の
ルール

「食品の数」ではなく「調理工程」で判断！

○ OK	同一調理工程の例	× NG	調理工程が異なる例
1	<p>生ビール + 食品表示シール付きパッケージ枝豆 + 缶耐ハイ（未開封）</p>  <p>注ぐという調理工程あり！</p> <p>調理しない食品との組み合わせ → 出店可</p>	1	<p>生ビール + 焼き鳥</p>  <p>注ぐという調理工程あり！</p> <p>調理工程が異なる（注ぐ+焼く） → 出店不可</p>
2	<p>カルビ串 + ハラミ串</p>  <p>すべて「焼く」という同じ調理工程 → 出店可</p>	2	<p>フランクフルト + たこ焼き</p>  <p>調理工程が異なる（焼く+生地を流して焼く） → 出店不可</p>
3	<p>メンチカツ + コロッケ</p>  <p>すべて「揚げる」という同じ調理工程 → 出店可</p>	3	<p>牛串 + お好み焼き</p>  <p>調理工程が異なる（焼く+生地を焼く） → 出店不可</p>

<販売例> ※保健所における1品目+缶や包装済み食品

①カルビ串・ハラミ串+缶ビール（未開封）

②生ビール+営業許可済み施設で調理された包装済み食品（表示ラベル付き）

- 販売内容は、実行委員会から保健所へ確認させていただきます。

- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの提供はできません。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理を行わないものは取り扱うことができません。
- 原材料の細切・串刺し等の仕込み行為は営業場所で行うことはできません。
- 麺類を茹でるなど大量の水を使用する食品は取り扱えません。
- きゅうりの浅漬け、冷やしきゅうり、冷やしパイン、削りイチゴなど生野菜等に該当するものは提供できません。
- 器具類や手を洗浄するための設備（18L以上の蛇口付きポリタンク等）を使用に便利な場所に各店舗に設置してください。

電気設備

会場内で使用できる電気容量は1,500Wまでです。

事前申請の電気容量を超えて使用された場合、ブレーカーが落ちて電気が使用できなくなる可能性があります。ブレーカーが落ちた場合、他の出店者も電気の使用ができなくなり、迷惑をかけることとなります。実行委員会または、他の出店者に損害が生じた場合、後日損害相当額の請求をいたします。

水道設備

会場内に水道・排水設備はございません。水を使用される場合は、各出店者で御用意ください。（調理がある場合には、保健所の指導に基づき、18L以上の手洗いタンクを御用意ください。）

なお、会場内のお手洗い・仮設のお手洗いの水の使用は禁止です。お手洗いは、タンクの水を使用しているため、水の量に限りがあります。タンクの水がなくなると、お手洗いの使用ができなくなり、お客様にご迷惑をかけることとなります。

お手洗いの水を使用していることが発覚した場合は、その場で出店中止と致します。

火の使用

東京消防庁からの指導により、気体燃料器具、液体燃料器具、固体燃料器具及び電気熱源器具を使用する場合、器具の取扱の順守及び消火器の準備が必要となります。

当日は後日配布する「露店等チェックリスト」を確認・記入し、東京消防庁の査察があるときにすぐに提示できるよう、店舗内の分かりやすい位置に保管してください。東京消防庁からの指導があった場合は、その指導に従ってください。

搬入・搬出・駐車

搬入・搬出時間、出入口は厳守してください。

搬入・搬出時間は、会場外の交通規制の時間帯や関係機関の車両駐車時間を考慮して決定します。搬入・搬出時間以外の通行は、お客様、関係機関に迷惑がかかりますので、時間厳守で御協力願います。

車両は1出店者につき1台、会場付近に駐車することができます。

※会場内はハザードランプを点灯のうえ、必ず徐行運転をお願いします。

ごみ処理

各出店者で出たごみは、会場の指定場所へ各自でお持ちください（ごみ処理費は、出店料に含まれています）。

分別は「可燃ごみ」「不燃ごみ」「ビン・カン・ペットボトル」の3種類です。

その他、注意事項

- 各出店者、列整理専属の要員を、必ず配置してください。
なお、実行委員会で「最後尾」の手持ち看板を用意いたします（トラブル防止のため、最後尾のお客様に看板を持たせるのではなく、各出店者で必ず持ってください）。
- 出店現場には、出店に係る業務に従事する方のみ入場できます。花火鑑賞を目的に出店現場に入ることは禁止します。また、安全確保のため、16歳未満の方は出店者として会場に入ることはできません。（販売員、列整理要員、お子様等の同伴も含む。）
- 主催者側から、販売商品の価格統一はおこなっていません。
- 保健所からの要請で、各テントに横幕・後幕を設置しています。
- 公序良俗、公衆衛生を害するおそれのある物品の販売は禁止です。
- 会場内での事故、盗難、ケガ、紛失、販売でのトラブルが発生した場合、主催者側において責任は負いかねますので、御了承ください。
- 実行委員会、関係機関、警備員の指示に従ってください。
- 実行委員会、関係機関の指導により、出店停止の処分があった場合、その指導に従ってください。
- 荒天、災害、事故などにより、主催者側が開催の中止または時間短縮を決定した場合、損失補填金のお支払いはありません。

禁止事項

- 暴力的な要求行為。
- 法的な責任を越えた不当な要求行為。
- 実行委員会、関係機関等に対して脅迫的な言動又は暴力を用いること。
- 偽計又は威力を用いて調布花火を妨害する行為。
- その他公衆の迷惑となり、または刑罰法規に触れる行為。

第41回調布花火 出店者タイムスケジュール (予定)

※会場や交通の関係で変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

	有料席エリア			自由観覧エリア		全体の流れ			
	京王多摩川会場	布田会場	電通大グランド会場	京王多摩川会場	布田会場				
11:00				搬入 (11:00~12:00)	搬入 (11:00~12:00)				
11:30									
12:00									
12:30									
13:00	搬入 (13:00~14:30)	搬入 (13:00~14:30)	搬入 (13:00~14:30)	販売時間 (~19:15) ※準備出来次第 販売可	販売時間 (~19:15) ※準備出来次第 販売可				
13:30									
14:00									
14:30									
15:00									
15:30	販売時間 (15:30~19:15)	販売時間 (15:30~19:15)	販売時間 (15:30~19:15)					※調整中※ 交通規制 (16:00~20:30)	
16:00									
16:30									
17:00									
17:30									
18:00						有料席開場 (15:30~)			
18:30						開会式(18:00~)			
19:00						花火打ち上げ時間 (18:15~19:15)			
19:15	後片付け・清掃 (19:15~20:30)	後片付け・清掃 (19:15~20:30)	後片付け・清掃 (19:15~20:30)	後片付け・清掃 (19:15~20:30)	後片付け・清掃 (19:15~20:30)				
20:00									
20:30	搬出(20:30~)	搬出(20:30~)	搬出(20:30~)	搬出(20:30~)	搬出(20:30~)				
21:00									

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ ～臨時出店について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」別紙2 「臨時出店」の取扱について
〔地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条〕

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合でも、以下の「臨時出店者の要件」を満たす場合は営業許可を必要としません。

ただし、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従う必要があります。

臨時出店者の要件

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

出店できる行事：出店場所を所管する市町村、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

〔例示〕住民祭、産業祭など

出店場所で可能な行為：飲食店行為、食料品販売行為

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**

臨時出店の届出

行事の主催者は、以下の手順で届出をしてください。

保健所へ事前相談



届出書類(2部ずつ)の提出



出店当日

●出店場所を所管する保健所で、取扱食品や施設要件、届出方法等について指導を受けてください。

●行事の主催者は以下を提出してください。

・「行事開催届」

・「行事における臨時出店届」

※それぞれの臨時出店者が記入

※取り扱う食品によっては、施設の図面を添付

●保健所受理印を受けた「行事における臨時出店届」の写しを、施設の見やすいところに掲示又は携帯してください。

出店するに当たっての注意事項

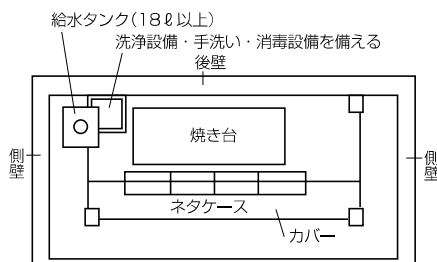
- ・行事の主催者は、食中毒防止の観点から保健所の指導に従うとともに、指導内容について臨時出店者に確実に伝達すること。
- ・行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- ・出店場所等において近隣に迷惑な行為をしないこと。また、客にもさせないこと。
- ・出店場所、時間等について、関係する法令に違反しないようにすること。

必要な施設・設備について

施設	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであって、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
天井	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
内壁及び天井	内壁、天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
内壁	内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
給水設備	蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器（給水タンク）を備え、使用する水は、飲用に適する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 なお、洗浄設備及び手洗い設備は兼ねることも可能とする。
消毒設備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
機械器具	食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。	
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

※取扱食品によって、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設 図面例



守るべき衛生管理について

- 施設の補修及び水の補充に努める。
- 食器器具類は、常に清潔に保つ。
- 営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行い、営業場所で行わない。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で適切に行う。
- 営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行う。
- 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。また、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されるようにする。
- 排水の処理は、適正に行う。
- 器具等は、取扱食品等に応じて区分する。
- 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行う。
- 営業時間外にあっては、施設を衛生的に保てるよう措置を講ずる。
- 1 から 11 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則 別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。
※ただし、簡易な施設に適用することが難しい規定は、適用されません。

取扱食品の要件

- ・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。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- ・営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
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
焼物類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャブチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2 に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となります。

分類	取扱いの要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる 危害の発生病
カレーライス類	<p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> 事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか 2 時間以内に提供すること。 		<p>【カレー類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖 <p>【ライス】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類 (うどん、そば、 ラーメンなど)	<p>【麺】</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む。）を使用し、当日茹で、当日調製した汁をかける行為に限ること。 水さらしは行わないこと。 必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。 <p>【具材、めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> 具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。 生卵は使用しないこと。 具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須 	<p>【めんつゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 <p>【うどん】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	<p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて 2 時間以内に提供すること。 <p>【パスタソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。 		<p>【麺（パスタ）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。 		<ul style="list-style-type: none"> ●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

- ◆ 施設……………できる限り屋内の施設を利用すること。
- ◆ 床……………塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- ◆ 構造……………屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。