臨時出店届について

地域や学校などの行事において、不特定多数の方を対象に、食品を調理・提供する場合（いわゆる模擬店）、それを総括する代表者は保健所へ臨時出店の届け出をしてください。

＜出店行事の範囲＞

例　自治会の夏祭り、学園祭、子ども会イベント、市民祭等

（１）営利を目的としない行事であること。
（２）一時的に催される行事であること。（反復継続して行事する場合は営業許可が必要です。）
（３）食品の加工・調理行為を行うこと。（既製品の販売は届出の対象ではありません。
　　調理とは、原材料の洗浄、細切、加熱、盛付等の行為をいいます。）

※ 業として行事に出店する場合は営業許可が必要です。

【臨時出店に際して守るべきこと】

１　取り扱い可能な品目

（１）模擬店内で加熱してすぐに提供するもの
- フライドポテト、フランクフルト、イカ焼き、焼きそば、たこ焼
- 焼き鳥、唐揚げ（加熱済の冷凍食品を使用すること）
- 回転焼、たい焼き（あん、カスタードクリーム等は既製品を購入し使用すること）
- 綿菓子、ホットケーキ、カップラーメン
- 温かいめん類

（２）常時加熱しながら提供するもの
- おでん、豚汁、雑煮、ぜんざい

（３）加熱したもの同士を組み合わせて提供するもの
- カレーライス、牛丼

（４）かき氷（市販の氷を使用し、使用する度に、氷の表面を飲用できる十分な量の水で洗うこと）

（５）市販されている包装品をそのまま提供するもの（保健所への届出は不要です）
- 市販のパン、菓子類、氷菓、飲料など

２　取り扱うべきでない品目

（１）生もの（さしみ、肉たたき、生野菜サラダ等）
（２）直前加熱しない飲料（フレッシュフルーツジュース、タピオカジュース等）
（３）生クリーム
（４）アイスクリーム類の小分け販売（ディッシャーアイス等）
（５）サンドイッチ類
（６）冷やしためん類（冷やしそうめん、ざるそば等）

３　取り扱いに関する注意事項

（１）食品について

① 出店現場で材料の下ごしらえを行わないこと。下ごしらえ済みの材料を購入し使用するか、飲食店等許可を受けた施設、または公民館の調理室等の衛生面の確保された場所で行うこと。（家庭での調理は行わないこと）

② 前日からの調理は厳禁。必ず当日に調理し、中心までしっかり加熱すること。

③ 要冷蔵食品、要冷凍食品を使用する場合は、保冷可能なクーラーボックス等で保管し、模擬店内に持ち込む量を最小限にすること。

④ 調理後出来るだけ早く食べ、持ち帰りは避けるよう呼びかけること。

⑤ 米飯を取扱う場合は、次の点に注意すること。

- レトルト米飯や無菌包装米飯の使用が望ましいこと。
- 炊飯する場合は無洗米を使用するなど、出店先での洗米行為は行わないこと。
- 炊飯後の米飯は電気式保温ジャー等により、65℃以上で衛生的に保管すること。
- 米飯に他の加熱調理品を組み合わせて提供する場合（例：カレーライス等）は、加熱調理品をカットして盛り付ける等の行為（例：トンカツをカットして盛り付け等）は行わないこと。
- 米飯に具材を加えて炒める等の加工調理（例：チャーハン等）は行わないこと。

（２）器具・容器等について

① 原則、使い捨て容器を使用すること。

② 清潔な調理器具を使用すること。

③ 模擬店内で使用する取りばし、トング、おたま等は予備を用意し、汚染された恐れがある場合は交換すること。

（３）従事者について

① 清潔な作業着、帽子を着用すること。

② 体調不良や下痢、腹痛などの症状のある人、手指に傷のある人は直接食品に触れる作業をしないこと。

③ 調理前やトイレの後など必要な時には、必ず手指を洗浄し消毒すること。

④ お金を扱う人と食品を扱う人を分けること。

⑤ 直接食品に触れる場合は使い捨て手袋を使用すること。

（４）施設設備

① 模擬店を屋外で実施する場合は、販売面以外（屋根及び側面三方）をテント張り等で囲み、ホコリや直射日光を避けること。未舗装の場合は、散水したり、調理場内にブルーシートを敷く等ホコリが飛散しないように注意すること。

② 器具洗浄と手洗い用に流水受水槽式洗浄設備を設けること。（洗浄用と手洗い用で兼用可）手洗い設備にはアルコール等の消毒薬を用意して、手洗い後に手指と水栓を消毒すること。

（５）その他

① なるべく調理済食品約５０ｇをビニール袋に入れ、２週間冷凍庫で保管すること。（問題発生時の原因究明のため、検査材料の保管にご協力ください。）

② 原材料にアレルギー物質（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生等）が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合には正確な情報を伝えること。

③ もちつき大会では、つきあがった餅の持ち帰りや配布をせず、ぜんざい等加熱したもののみ提供すること。

大阪府○○保健所　衛生課（食品担当）