

臨時出店（模擬店・バザー等）の開催にあたっての注意事項

○ はじめに

- ・次の要件を全て満たす場合は臨時出店となります。（全て満たさない場合は食品衛生法第4条第7項の営業に該当し、営業許可が必要となります。）

- ① 国（外国の大使館・領事館含む）、地方公共団体、住民組織（町会、子ども会、老人会等）、公的機関又はこれに準ずる機関・団体等（公益法人、学校法人、宗教法人等）が主催する。
- ② 一時的（年5回以下）に開催される行事であり、出店が短期間である。
- ③ 公共的・文化的目的を有し、営利を主目的としない行事である。
- ④ 主催者又は主催者が選定した者が出店する。

- ・行事の主催者は臨時出店届を大阪市保健所 南東部生活衛生監視事務所または当該区の保健福祉センターに提出するとともに、食品衛生の確保、事故の防止に努めてください。
- ・食中毒など事故が発生したときに、迅速に連絡、対応できるよう、責任者（代表者）を決めておいてください（出店届に記入）。

○ 注意事項 （設備については裏面を参考にしてください）

調理される方について

- ・嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある方や同居家族に胃腸炎症状がある方、手指に傷がある方は食品の取り扱いを避けましょう。清潔な衣服に着替え、帽子やマスク等を着用しましょう。
- ・爪を短く切り、マニキュアを落とし、腕時計や指輪をはずしましょう。
- ・調理前、用便後は特に手洗いを徹底し、石けん、流水で十分に洗浄し（できれば2回）、ペーパータオル等で十分に水気を取った後、消毒用アルコールを使用しましょう。必要に応じて使い捨て手袋を着用しましょう。
- ・調理と金銭の取り扱いは兼務しないようにしましょう。
- ・店内に関係者以外を立ち入らせないようにしましょう。



食材、器具について

- ・原材料の加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理室等の調理施設を利用し、模擬店現場には包丁、まな板、野菜カッター等を持ち込まないようにしましょう。
- ・調理器具や原材料は衛生的な容器（プラスチックケース等）に入れ、要冷蔵品は冷蔵庫やクーラーボックスに保管して温度管理し、小出しにして使用しましょう（10℃以下で保管）。
- ・食器は使い捨てのものを使用し、衛生的な容器（プラスチックケース等）に入れて保管しましょう。
- ・食材に触れる器具（箸やトング等）は、専用のものを用意しましょう。また、定期的に洗浄消毒しましょう。

調理品について

- ・食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・作り置きはせず、加熱後は速やかに食べてもらうようにし、持ち帰りは避けましょう。
- ・開催が2日以上にわたる場合、食材は1日ごとに使い切りましょう。
- ・消費者にわかるように看板等にアレルギー表示をしましょう。さらに事前に作り、包装した状態で販売（配布）する食品については、食品表示法に基づく表示が必要です。ご相談下さい。
- ・異物混入等がないよう衛生管理に十分注意しましょう。
- ・清涼飲料水等の缶やペットボトルを冷やす水槽は、食器用洗剤で十分に洗い、水槽に入れる水や氷は水道水を使用しましょう。

○ 取扱品目（メニュー）について

～簡単な調理ができるものだけです～



焼き鳥・フランクフルトなど直前加熱のもの



簡単な飲料の調製（牛乳除く）



* 使用する氷は既製品
※ わらびもちは、既製品にきな粉をまぶす行為だけ

かき氷、わらびもち

以下の例のように米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合は同時に取り扱えるメニューは1品目のみとなります。（上記品目と同時に取り扱うことはできません。）



* 無洗米を使用し、現地で炊飯し、使用直前まで65℃以上衛生的に保管
* 米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。（チャーハン、そばめし）



直前加熱した食品を組み合わせる
(焼いたパン+焼いたソーセージ)

ご飯の取り扱い

(直前加熱した食品を組み合わせるのみ)

（注意事項）

- ・めん類は、温かいものに限ります。また、過度なトッピングはしないでください。
- ・かき氷は、既製品の氷を使用してください。フルーツ等のトッピングはせず、シロップのみにしてください。
- ・クレープは、市販の常温保存可能であるチョコソースやジャム等の簡易なトッピングのみにしてください。フルーツ、生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム等はトッピングしないでください。アイスクリーム類の小分け（ディッシャーで分ける等）もしないでください。
- ・飲料の調製は、既製品の飲料、氷を使用してください。（その場で温かいコーヒーやお茶等を調製することは可能です。）

○ できないこと

1次加工（材料を洗う、切るなど）



氷をくだく

生ものの提供や盛り付け



クリームやフルーツを加える

複雑な器具を使う調理工程など



シェイカーでカクテルをつくる等

加熱後の食品のカット



お好み焼き

※その他にも制限される行為があります。詳しくは届出先となる保健所生活衛生監視事務所又は当該区の保健福祉センターにお問い合わせください。

○ 望ましい設備（イメージ図）

アルコール消毒液

※手洗後の手指と給水栓の消毒

給水タンク (40L以上)

排水タンク (給水量と同等)

シンク



屋根と三方囲い (両側面と背面)

プラスチック製 フタ付保管庫 (器具・食器)

冷蔵設備 クーラーボックスなど ※温度計を設置

臨時出店届の提出先（1または2のどちらか一方にご提出ください）

1	大阪市保健所南東部生活衛生監視事務所 電話：06-6647-0723 住所：阿倍野区旭町1-1-17 サンビル阿倍野3階
2	阿倍野区保健福祉センター 電話：06-6622-9973 住所：阿倍野区文の里1-1-40（阿倍野区役所1階）
2	東住吉区保健福祉センター 電話：06-4399-9973 住所：東住吉区東田辺1-13-4（東住吉区役所1階）
2	平野区保健福祉センター 電話：06-4302-9973 住所：平野区背戸口3-8-19（平野区役所3階）