

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。（おおむね年に3日以内）
- (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。）

※ 行事に出店することを業と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、お好み焼き
 - ・焼き鳥、唐揚げ（中まで火の通りにくい食材は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使用すること）
 - ・綿菓子、ホットケーキ、カップラーメンなど
 - ・クレープ（具材は缶詰フルーツや既製品のジャム等を使用すること）
 - ・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（提供当日に調理すること）
- (3) かき氷（市販の氷を使用し、使用する前に氷の表面を飲用に適する水で洗うこと）
- (4) 飲料（コーヒー、紅茶、酒類・清涼飲料水の小分け）

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、生野菜をはさんだバーガー・ホットドック等）
- (2) 米飯類（弁当、おにぎり、寿司類、カレーライス、炒飯等）
- (3) 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）
- (4) 生クリーム
- (5) アイスcream類の小分け販売（ディッシャーアイス等）
- (6) サンドイッチ
- (7) 冷やしためん類（冷やしそうめん、ざるそば等）
- (8) 鮮魚介類、食肉、牛乳類の販売はできません。

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。(冷凍品はドライアイスを入れる)
- 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。

(2) 器具等について

- 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、必ず手指を洗淨し消毒すること。
- 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 手洗い設備には石けん、アルコール等の消毒薬を用意すること。

(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(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等)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、ぜんざい等再加熱したもののみ提供とし、きなこ餅にしたり、持ち帰りをしないこと。