

臨時出店(夏祭り・盆踊り)についての注意事項

地域や学校の祭事など、地域の方々が互いの親睦を深めるために催す行事において、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合に営業許可は不要ですが、主催者は保健所（南西部生活衛生監視事務所）へ臨時出店の届出を行い、大阪市露店による食品営業取扱要綱 第4条、第5条及び第6条の規定に準じ、食品衛生の確保、事故の防止に努めましょう。

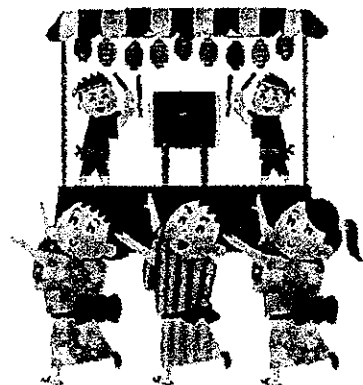
〈届出について〉

- ・ 臨時出店届（様式第2号）を開催日1週間前までに、住吉区役所へ提出してください。区役所で書類のチェックを行った後、保健所（南西部生活衛生監視事務所）へ送付させていただきます。取り扱う食品や記載内容によっては提出後、保健所から指摘が入る場合があります。

提出先:住吉区役所保健福祉課(健康推進)19番窓口 電話6694-9973

〈臨時出店届の記載方法〉

- ・ 臨時出店届（様式第2号）
基本的には主催者が提出していただくこれ1枚で結構です。出店団体（店舗）ごとに1枚ずつ提出していただく必要はありません。出店団体（店舗）数が多く、「5 取扱食品」が書ききれないくらいある場合のみ、「5 取扱食品」には別紙と記載いただき、別紙に記載の上、添付をお願いいたします。
- ・ 別紙（「5 取扱食品」が書ききれないくらいある場合のみ添付）
- ・ （主催者）には各飲食ブースの出店者名ではなく、夏祭り等の主催者である町会名や地域活動協議会名等を記載をお願いします。



〈食品の取扱に関する制限〉

簡易な設備での営業であることを考慮して、出店先での調理の工程が簡易であり、客に提供する直前に加熱することを原則とし、食品の取扱いに関し、以下のとおり、留意していただく必要があります。

(1) 下処理及び一次加工は設備の整った一次加工所で行い、出店先では焼く、揚げる、煮るなどの簡易な調理行為のみとします。また、出店先で加熱後の食品を切り分ける行為は認められません。

(2) 非加熱食品（刺身、生野菜、果物、牛乳、生クリーム等）の提供を行ってはなりません。（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を除く。）

- ・加熱した食品に、クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム等）の盛付けはできません。

- ・クレープは生地に、チョコレートやジャムなどの簡易なトッピングを行うことはできますが、クリーム類、細切りしたフルーツ、アイス等の直前加熱を行わない食品を盛り付けないようにしましょう。

- ・うどんやラーメン等へ薬味（ねぎ、調味料）をのせるぐらいは可能ですが、直前に加熱を行っていないもの（きつね、チャーシュー等）のトッピングはできません。

(3) 出店先での調理にあたっては、洗浄が容易でない器具を用いた調理や麺の水さらしのような流水洗浄の工程のある調理等、大量の水を必要とする取扱いは認められません。

- ・冷やしうどんや冷やしラーメン等の取扱いは認められません。

(4) 飲料（酒類を含む）の調製、市販氷の飲料への使用及びかき氷（シロップのシンプルなかき氷のみであんこやフルーツ等のトッピングはできません）・わらびもち（くずきり、ところてんは、わらびもちに似ていますが、非加熱食品なので取扱いできません。）の調理はきなこを振りかけただけのものは認められます。

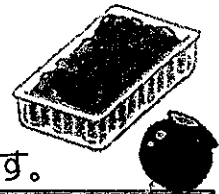
(5) 米飯を扱う場合は、出店先での洗米行為は認められません。なお、加熱後の米飯は65℃以上で衛生的に保管することとし、米飯と加熱品との組み合わせは認められますが、米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。

※米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには、食品衛生法（令和3年6月1日施行）に基づく許可に準じた設備が必要です。（露店設備のイメージ図参照）



臨時出店（模擬店）で扱うことができる食品例

調理工程が簡易であり、原則として直前に加熱する食品のみです。



臨時出店で取扱うことができる食品例			
おでん・関東煮	どて焼き	天ぷら	串かつ
コロッケ	ホルモン焼き	いか焼き	たこ焼き
お好み焼き	フライドポテト	蒸しシュウマイ	焼き餃子
蒸し餃子	豚汁	焼きそば	アメリカンドッグ
フレンチドッグ	フランクフルト	焼きとうもろこし	焼きすめ
ぜんざい・しるこ	回転焼き	たい焼き	じゃがバター
綿菓子	ドーナツ	五平もち	チョコバナナ
りんごあめ	ポップコーン	ミルクセンベイ	焼き芋・焼きくり
かき氷	大学いも	ホットドック	めん類
クレープ	焼き鳥・唐揚げ	焼きもち	酒精飲料・清涼飲料水

〈施設・設備について〉

大阪市露店による食品営業取扱要綱 第5条及び第6条

- ・ 臨時出店を屋外で実施する場合は、軒下を利用したり、テント張り等で屋根を設け、覆いをする等によりほこりや直射日光を避けることができるようにしましょう。
- ・ 施設は給水及び洗浄設備の利用しやすい場所に設置し、排水についても考慮しましょう。
- ・ 専用の手洗い設備を設けるか、逆性石けんやアルコールなどの消毒液を用意しましょう。
- ・ 廃棄物容器はフタ付のものを用意し、ゴミ等の処理は完全に行いましょう。

露店設備のイメージ図



〈食品・器具等の取扱いについての注意事項〉

- 原材料は日付等を確認して、新鮮なものを購入し、購入先、購入日を記録しておきましょう。
- 原材料の一時加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理実習室等の設備の整った調理施設を利用しましょう。(各家庭での調理はしないこと)
- 作り置きは行わず、当日調理を心がけ、持ち帰りは避けてもらい、調理後早く食べてもらいましょう。また、先に調理したのから販売しましょう。開催が2日以上にわたる場合は、食材は1日毎で使い切るようにしてください。
- 要冷蔵食品（ゆでだこ、肉など）を使用する場合は、10℃以下に冷蔵保管しましょう。（クーラーボックス等を使用すること）
- 製品については、異物混入等がないように衛生的に取り扱いましょう。
- 食器等はできる限り使い捨てのものを使用しましょう。
- 使用する tong、おたま等の調理器具は予備を用意し、汚染された恐れがある場合は交換しましょう。
- 布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えましょう。
- 包装済みの食品を販売される際は、製造は設備の整った場所で行い、適正な食品表示も行いましょう。
- 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質問があった場合には正確な情報を伝えましょう。
- 提供した食品は、食品ごとに約50gをビニール袋等に入れ、2週間冷凍庫で保管しましょう。

〈調理従事者について〉

- 体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないようにしましょう。
- 盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切り、マスク、使い捨て手袋等を使用しましょう。また、調理作業中は時計や指輪をはずしましょう。
- 手洗いは消毒液を使用して十分に行いましょう。（調理前、肉や魚を触った後、トイレの後等）
- 清潔な服装及び帽子を着用しましょう。
- 調理に携わるものは、専任とし、調理以外の作業を兼ねないこととし、特に金銭取扱い者との兼務はしないようにしましょう。

お問い合わせ

住吉区役所保健福祉課（健康推進）19番窓口

電話 6694-9973

担当：久松