

臨時出店届について

地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事において、臨時的に不特定多数の方に飲食物の調理や提供を行う場合は、行事の主催者は開催の2週間前を目途に臨時出店届を提出してください。

- 届出は行事主催者が取りまとめて行ってください。
- 内容によっては、提供品目の変更が必要な場合がありますので、お早めにご相談ください。
- 届出時に食品衛生上の助言をさせていただきますので、主催者は出店者に伝えてください。

【出店行事の範囲】

例：自治会の夏祭り、学園祭、子ども会イベントなど

- (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（反復継続する場合は営業許可が必要）。

※ 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】

品目は、提供直前に中心部まで加熱する簡易な調理方法のものにしましょう！



1. 取り扱える品目の注意事項と例

- (1) 模擬店内で中心部ま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、焼きそば、たこ焼き、イカ焼き
 - ・ 焼き鳥、唐揚げ…鶏肉は中心まで火が通りにくいいため、市販の加熱済食品の再加熱が望ましい。
 - ・ 回転焼、たい焼…あん、カスタードクリームなどは既製品を購入し使用すること。
 - ・ ホットドッグ…パンにソーセージを挟んだ後、十分に加熱するか、パンとソーセージをそれぞれ加熱した後に組み合わせること。
 - ・ クレープ…トッピングは既製品のチョコソースやジャムなどの簡易なもののみ可。
 - ・ 綿菓子、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) かき氷…市販の氷を使用し、使用前に氷の表面を飲用できる水で洗うこと。
トッピングは既製品のシロップを使用し、果物などの盛り付けは行わない。
- (4) 既製品の清涼飲料水・酒精飲料を紙コップなどに注いで提供（牛乳は不可）。
- (5) 市販されている包装品をそのまま提供（パン、菓子類、氷菓、缶ジュースなど）

2. 取り扱うべきでない品目

- (1) 生もの（さしみ、生卵、生クリーム、寿司、肉たたきなど）
- (2) 生野菜調理品（生野菜サラダ、カット野菜・フルーツ、サンドイッチ、浅漬けなど）
- (3) 自家製造の飲料（フレッシュフルーツジュース、タピオカジュースなど）
- (4) 冷やしためん類（そうめん、ざるそば、冷麺など）
- (5) アイスcreamの小分け販売（ディッシャーアイスなど）

3. 取り扱いに関する注意事項

(1) 食品について

- ① 出店現場や家庭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、飲食店等の許可施設や開催場所内の調理実習室などを使用すること。
- ② 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などで保管し、模擬店内に持ち込む量を最小限にすること。
- ③ 前日からの調理は厳禁。食材の下ごしらえ、調理などは全て当日に行うこと。
- ④ 販売時に中心部まで十分加熱し、過量の作り置きは行わないこと。
- ⑤ 調理後すぐに食べてもらい、持ち帰りは避けるよう呼びかけること。

(2) 施設設備について

- ① 屋外で実施する場合は、販売面以外（屋根及び側面三方）をテント張りなどで囲み、ほこりや直射日光を避けること。未舗装の場合は、調理場内にブルーシートを敷くなどほこりが飛散しないよう注意すること。
- ② 給水及び洗浄設備を利用しやすい場所に設置し、排水についても注意すること。
- ③ 専用の手洗い設備を設け、石けん、アルコール、ペーパータオルなどを用意すること。

(3) 食器・器具について

- ① 原則、使い捨て食器を使用すること。食器は密閉容器などで衛生的に保管すること。
- ② 清潔な調理器具を使用すること。取りばし、トング、おたまなどは予備を用意し、汚染の可能性のある場合は交換すること。

(4) 従事者について

- ① 体調不良や下痢、腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は直接食品に触れる作業をしないこと。
- ② 清潔な作業着、帽子を着用し、爪は短く切ること。
- ③ 調理する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し、こまめに交換すること。

(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。
- ② 原材料に含まれるアレルギー（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）等）を把握し、アレルギーについて質問があった場合は、正確な情報を伝えること。

【食中毒事例の紹介】

原因食品	原因物質	患者数	概要
冷やしキュウリ	腸管出血性大腸菌 O157	510	花火大会の露店で冷やしキュウリを食べた人が、腹痛や下痢等を発症。患者の便から O157 が検出された。
カレーライス	ウェルシュ菌	173	ソフトボール大会前日に保護者らが調理して室温保管し、翌日再加熱して提供したカレーを食べ下痢等を発症。
きなこ餅、いそべ餅	ノロウイルス	143	餅つき大会でついた餅を食べた児童、保護者らが嘔吐、腹痛等を発症。