

# 臨時出店の手引き(東成区)

地域の方々が、地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事（地域のお祭り、学園祭等）において、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合等は、食品衛生法における営業には該当しません。

ただし、行事の主催者は臨時出店届を**保健所東部生活衛生監視事務所**または**東成区保健福祉センター**に提出するとともに、食品衛生の確保、事故の防止に努めなければなりません。

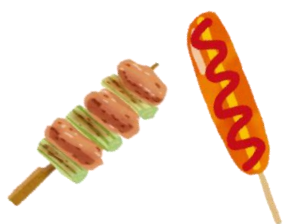
なお、臨時出店で**取扱い可能な食品、必要な設備等は露店営業に準じます。**

## 1 望ましい設備 (イメージ図)



## 2 露店で提供できるメニュー

簡単な調理で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**



かき氷、わらびもち

\*使用する氷は既製品  
※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

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。)



ご飯の取り扱い  
(直前加熱した食品を組み合わせるのみ)

\* 米飯は**65℃以上で衛生的に保管**  
\* 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。



**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)

※ 1品目とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。

### 3 臨時出店の範囲

次の要件をすべて満たす場合**以外**は、食品衛生法における**営業（許可が必要）**に該当します。

- ア 国（外国の大使館、領事館を含む）、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）が主催する行事であること。
- イ 一時的に開催される行事であり、出店回数が1年に5回程度で反復継続性がないこと。
- ウ 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こと。
- エ 主催者又は主催者が選定した者が出店すること。

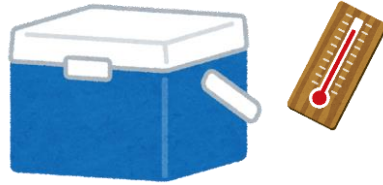
### 4 注意事項

中心部まで十分に加熱する

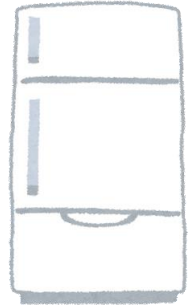


中まで火が通るように、加熱温度や加熱時間を考慮すること

食材は低温で保管する



クーラーボックスや冷蔵庫で保管する



異物混入に注意する



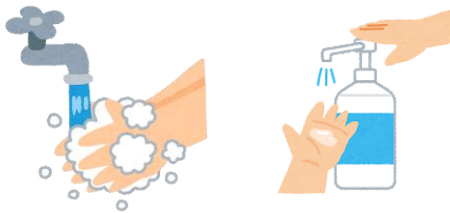
調理場を清潔にし、余計なものを置かない

材料カットは事前に調理室等で行う

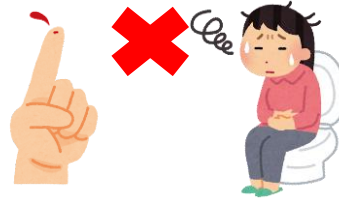


屋台で包丁・まな板を使用しない

手洗い・手指の消毒



体調不良者、手指に傷がある人は食品を取り扱わない



必要に応じて検便を実施すること

#### 効果的な手洗いの手順

しっかりと洗いぬいでウイルスや菌を洗い流しましょう。

- 1 腕まくりをする。
- 2 水道水で手をぬらす。
- 3 せっけんをしっかりと泡だてる。
- 4 手のひら、甲を洗う。
- 5 指と指の間を洗う。
- 6 親指を反対の手でつつんで洗う。
- 7 よくこすって、つめの間を洗う。
- 8 手首を洗う。
- 9 せっけんを流す。
- 10 清潔なタオルでふく。

東成区保健福祉センター 保健福祉課（生活環境）

住所：東成区大今里西2丁目8番4号 電話：06-6977-9973