

臨時出店の手引き(西淀川区)

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西部生活衛生監視事務所または西淀川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、事故の防止に努めてください。

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に該当します。

- 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。
- 一時的に開催される行事であり、出店回数が原則として、1年に5回以下であること。
- 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。
- 主催者又は主催者が選定した者が出店すること。

設備イメージ



メニュー

出店先での調理工程が簡易であり、原則として、提供する直前に加熱した食品に限ります。



メニュー例

めん類^(※1)、おでん、どて焼き、焼き鳥、串かつ、ホルモン焼、フランクフルト、豚汁、じゃがバター、唐揚げ、フライドポテト、コロッケ、天ぷら、いか焼き、お好み焼、焼きそば、餃子、たこ焼き、ぜんざい・しるこ、甘酒、ホットコーヒー、かき氷^(※2)、既製飲料^(※3)、回転焼き、たい焼き、カステラ焼き、わらびもち^(※4)、みたらしだんご、クレープ^(※5)、ドーナツ、焼きとうもろこし、焼き芋、ポップコーン、綿菓子、ミルクセンベイ

(※1) 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。

(※2) 市販のロック氷等を使用してください。(製氷機の氷は使用しないでください。)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。

(※3) 市販の瓶、缶、ペットボトル飲料をそのまま販売するか、直接コップに小分けして提供してください。市販のロック氷等の添加、既製飲料の混合(2種類まで)をする場合は、トングやマドラー等を洗浄するためのシンクを設置してください。

(※4) 完成品にきな粉をまぶすのみにしてください。

(※5) 市販の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。

主な注意事項

- 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、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。
- 関係者以外は店内に立ち入らせないようにしましょう。
- 原材料の一次加工(肉・魚・野菜の細切等)はあらかじめ調理場で行い、包丁とまな板は肉用、魚用、野菜用で使い分けましょう。
- 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、小出しにして使用しましょう。
- 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。

お問い合わせ先

西淀川区保健福祉センター(健康推進グループ)

住所: 西淀川区御幣島1-2-10(西淀川区役所2階25番窓口)

電話: 06-6478-9973