

# 下関市食品の臨時出店



## 提供できる食品について

『臨時出店』は、祭礼行事、学校の文化祭、地区の夏祭り等の公共性等を有する地域行事において、簡易な調理工程の食品を調理提供するもので、食品衛生法の『営業許可』とは異なります。

以下のことに注意して安全な食品を提供してください。

□調理は 当日、届出場所で作れる簡単な工程のものにしてください。

- ・野菜をカットして炒める。生地を混ぜて焼く。冷凍品を揚げるだけ、など
- ・前日からの仕込みや、家庭での調理を行わないでください。



□屋外で食肉や魚介類、生で提供する果物等のカットはしないでください。

- ・肉、魚、果物はカット済みのものを仕入れてください。
- ・会場内に設備の整った調理室がある場合は、調理室内で行ってください。



□中心部までしっかり加熱したものをそのまま提供してください。

- ・生ものや半熟卵などは提供しないでください。
- ・加熱した後に、カットする、パンにはさむ、など手を加えないでください。
- ・加熱したものを冷ますことはしないでください。



□調理した食品は会場内でなるべく早く食べてもらってください。

- ・持ち帰ることを前提としたものは、営業許可のある施設で製造された包装済のものに限ります。

### 取り扱いに注意が必要な食品

#### ●牛乳、生クリーム

- ・牛乳、ホイップクリームは常温保存可能なものを使用してください。( ロングライフ LL牛乳、常温のスプレーホイップ等)
- ・調理提供する場所に冷蔵庫を設置する場合に限り、要冷蔵のものも使用できます。



#### ●もち

- ・屋外でもちをつく、ついたもちを丸めることはできます。  
(必ず手洗いをしっかりすること。また、体調不良者に作業させないこと。)
- ・あんこを包む、きな粉をまんべんなくまぶすことは避けてください。(かける、添えるはOK)

#### ●かき氷

- ・氷は市販の食用氷を使用してください。
- ・トッピングは市販品を使用してください。(練乳、シロップ、カットフルーツ、あずき等)



#### ●薬味などのトッピング

- ・うどん等のトッピング(加熱しないもの)はネギ、みょうが、しそ、乾物、大根おろし、とろろに限ります。いずれもカット済み、すりおろし済みの市販品を使用してください。

### ※ 以下のものは提供しないでください ※

- ・調理工程が複雑なもの：ハンバーグ(ひき肉をこねる)、餃子(餡を皮に包む)、パン(発酵させる)、ケーキ(デコレーションする)など
- ・危険な調理工程があるもの：すりおろす、まぶす、加熱したものを冷やす(そうめん、タピオカなど)、生クリームの泡立て、肉の漬け込み、おにぎりを握る、浅漬けを漬ける、など
- ・食中毒の起こるリスクが高いもの：ちらし寿司、海鮮丼、生ガキ、生もの全般、など

# ～よくある質問～

## ●公民館の調理室で調理したものを別の会場に運んでいいですか？

→食品はイベントの会場で調理してください。

調理してから時間がたつほど食中毒菌が増殖し危険が高まります。

調理室を使用するとしても同じ敷地内、隣の建物、道を挟んだ向かい側、など徒歩5分圏内を目安としてください。

## ●キッチンカーで調理してもいいですか？

→下関市内で営業できる許可を得たキッチンカーであれば、

臨時出店の届出をしなくても営業できます。

下関市以外の営業許可しかない場合は、

臨時出店でできる範囲の食品の調理提供のみにしてください。



## ●餅つきをするために前日からもち米を水に浸したいのですが。

→もち米、小豆、栗等を水に浸すことのみ例外的に前日からできます。

ただし、会場の調理室で行い、家庭ではしないでください。

## ●調理はせず、飲み物の提供だけしたいのですが。

→コーヒーやお茶、ジュースなどをペットボトルや缶のまま販売する場合は届出は不要です。

ただし、コーヒーを淹れる、コップにジュースを注ぐ、などは調理行為にあたりますので届出が必要です。

## ●飲食店をしているので、お店で調理したものを持ってきていいですか？

→普段お店で提供しているものを包装したまま販売するのであれば届出は不要です。

(パン屋で製造したパンの販売、弁当屋で製造した弁当の販売、など)

ただし、イベントの為だけに、普段の営業では提供しないものを持ってくることはやめてください。

(居酒屋でケーキを製造し販売、カフェで弁当を製造し販売、など)

→また、飲食店でカットした食品を会場で加熱する、飲食店で調理したカレーやおでんを会場で再加熱することはできますが、調理工程が複雑なもの

(ハンバーグのタネを仕込む、餃子を包んで持ってくるなど)は避けてください。

## ●加熱したものをパンにはさむことはできないと聞きましたが、どうしてもハンバーガーやホットドックを提供したいです。

→食材を加熱した後にパンにはさんだりカットしたりすると、手や調理器具から食品が汚染されてしまう可能性があります。

どうしても提供したい場合は、パンにはさんだ後にもう一度全体を十分に加熱殺菌してください。

下関市立下関保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話：083-231-1936 FAX：083-231-1159