

NQ マルシェ 出店注意事項および衛生管理ガイドライン

(大阪市「露店営業及び臨時出店について」(令和 5 年 7 月改定) 準拠)

施行日：2025 年 8 月 18 日 主催：一般財団法人未来医療推進機構

事務局 中野 090-6238-9276 白石 080-4781-1096

お問い合わせ：合同会社 IPEL

ガイドラインの目的

同日開催する地域向けのヘルスケアイベントと「NQ マルシェ」を通じて、近隣の方々の健康意識を高め、安心・安全に楽しんでいただくことを目的とする。

1. 開催概要

- ・ 開催頻度：2 か月に 1 回・土曜日
 - ・ 開催時間：11:00～17:00 (季節・天候で変更あり)
 - ・ 場所：中之島クロス 2 階デッキ&屋内エリア
 - ・ ブース数：20～30 ブース
 - ・ 参加費：出店料・設備使用料は別途「募集要項」を参照
-

2. 出店までの流れ

- 開催 3 週間前まで：所定申込書と飲食店営業許可証控えを事務局へ提出（ブース内掲示不要）
- 開催 1 週間前：出店者説明のオンライン動画を視聴

3. 急病人・怪我人の発生

急病人 怪我人が発生した場合は速やかに事務局や最寄りのスタッフに声をおかけください。

4. 設営・撤収. 設営・撤収

- 搬入 08:00～／台車使用可、路上駐車 NG
- 撤収 17:00～18:00 速やかに撤去
- 電源 事前申告の機器のみ使用
- 事故 破損は即時事務局へ連絡

5. 会場共通ルール

- 全面禁煙（喫煙所なし）
- 音量は近隣へ配慮し事務局指示に従う
- 火気はカセットコンロまで。LP ガスボンベ禁止（館内はともに不可）

6. 露店営業に関する注意事項（衛生・表示含む）

- 提供可能食品は大阪市「露店営業リーフレット」に準拠。生もの（刺身・サラダ等）やクリーム・アイス類の盛付けは不可。

- 同時調理は1カテゴリーに限定。
 - 提供直前に中心温度75℃以上で加熱すること（米飯は65℃以上で保温）。
 - **食品表示法を遵守**し、販売するすべての加工食品（弁当・惣菜・菓子等）にラベルを貼付。以下を必ず記載：名称／原材料名（添加物含む）／内容量／消費期限または賞味期限／保存方法／製造者情報（名称・住所・連絡先）／アレルギー表示（特定原材料7品目）／必要に応じ栄養成分表示。
 - **表示欠落や誤表示はアレルギー事故や健康被害のリスクを高め、出店者の責任問題に直結します。**
-

7. アルコール飲料の提供・販売

- 現場で開栓し、カップ等に注いでその場で提供する場合：飲食店営業許可の範囲内で提供可能（酒販免許不要）。
 - 缶・瓶を封のまま持ち帰り販売する場合：『期限付酒類小売業免許』が必要（各出店者が申請・取得）。
 - 酒類提供時は年齢確認を徹底し、未成年者や運転者への提供は禁止。
 - 提供エリアや立ち飲みの可否等は事務局指示に従うこと。
-

8. 衛生対策（必携品）

- アルコール消毒液（70vol%以上）

- 冷蔵設備（10℃以下を維持）※クーラーボックス可・温度計推奨
 - ゴミ箱（可燃／不燃分別、各自持ち帰り）
-

9. 当日の衛生管理

- 各ブースに衛生管理責任者を1名選任し、チェックシート（別紙）に記載すること。
- 弁当・惣菜類は消費期限・保存方法を明記し、10℃以下で冷蔵管理。
- 手洗い・手指消毒は調理・盛付け開始前、食品接触後、現金や不潔物接触後、トイレ後、30分以上作業が空いたときに実施。
- 当日の衛生管理チェックは、11:00 から 17:00 まで 30 分ごとに記録するチェックシート（別紙）を使用し、衛生管理責任者の氏名を記載すること。当日、終了後コピーをとって事務局で保管致します。

10. 別紙：NQ マルシェ 衛生管理チェックシート

時間	手洗い／手指 消毒	温度管理（冷 10℃以下／温 65℃以上）	器具・食器 消毒	ゴミ分別確認	備考
11:00	☐	☐	☐	☐	
11:30	☐	☐	☐	☐	
12:00	☐	☐	☐	☐	
12:30	☐	☐	☐	☐	
13:00	☐	☐	☐	☐	
13:30	☐	☐	☐	☐	
14:00	☐	☐	☐	☐	
14:30	☐	☐	☐	☐	
15:00	☐	☐	☐	☐	
15:30	☐	☐	☐	☐	
16:00	☐	☐	☐	☐	
16:30	☐	☐	☐	☐	
17:00	☐	☐	☐	☐	

責任者氏名 _____