

模擬店・バザーの衛生について

短期間の素人による調理は、露店飲食店営業の類似行為ですが、営業には該当しませんので、許可の対象にはなりません。しかし、届出営業として露店営業に準じる指導を行っておりますので、届け出に際しては、次の事項に充分留意され、適正な計画と実施により、食中毒などの事故が発生しないようお願いします。

I 営業許可（露店）と臨時出店届（許可不要）について

★営業許可（露店）について

食品関係事業者の方につきましては、すでにお持ちの店舗の営業許可とは別に露店営業の許可が新たに必要です。

※他府県及び神戸市、姫路市、尼崎市、西宮市、明石市から交付された露店営業許可証では営業できません。兵庫県が管轄する健康福祉事務所が交付した露店営業許可証が必要です。

★臨時出店届（許可不要）について

イベントに付随して行われるもので、短期間（年1回3日間以内）の素人による調理は、露店による営業の類似行為ですが、営業には該当しませんので、許可の対象にはなりません。

しかし、露店営業に準じる指導を行っておりますので、次の事項に十分留意いただき、適正な計画と実施により、食中毒などの事故が発生しないようご注意ください。

II 取扱品目について

★営業許可（露店）について

営業許可証の許可条件欄に記載がありますので、ご確認ください。

★臨時出店届（許可不要）について

原則として、喫食直前に加熱調理して提供できるものに限りです。

III 実施にあたっての注意事項

1) 使用する器具

- ①施設は、不潔な場所及び道路交通妨害など、他法令によって支障のある場所に設置しないこと。
- ②テントは屋根だけでなく、後ろ、側面の三方を囲い、ほこりやゴミがテント内に入りにくい構造とすること。
- ③飲用に適する水が十分に供給できること。
- ④手指の消毒設備を設けること。
- ⑤冷蔵（凍）の必要な原材料は、必ず冷蔵（凍）保存すること。
- ⑥器具（包丁・まな板等）は衛生的に保管すること。
- ⑦食器は、衛生的で使い捨てのものを使用すること。
- ⑧ふた付きの廃棄物容器を備えること。

2) 調理従事者

- ①食品取扱責任者を明確にし、食品に直接触れる人は、当日の健康状態を確認すること。
- ②良く手を洗うこと。特に調理前・トイレの後などは必ず、石鹸・消毒液を使用し、実施すること。
- ③手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛の症状のある人、又は感染性疾患にかかっている人は調理・加工に従事しないこと。
- ④調理従事者は、できるだけ少人数として、特定すること。

3) 調理と提供

- ①原材料は、当日使用分だけをできるだけ当日に購入すること。
- ②充分加熱処理すること
- ③調理したものは、できるだけ早く提供（食べる）し、持ち帰りがないようにすること。
- ④前日に調理はしないこと。また、保管・運搬する場合はに充分注意（温度管理、異物混入）すること。
- ⑤取り扱う食品は、最小限のものとする。

4) 保存食について（事故発生時の検査用サンプル）

実施者（出店者）は、提供した調理食品の1食分を清潔な容器包装に入れ、2週間程度冷凍庫に保管しておくこと。

※保存食は事務局が回収し、まとめて保存します。

5) 加工食品の表示について

販売のため事前に容器・包装に入れられた食品については、食品表示法に基づく適正な表示が必要です。

<表示すべき事項>

- ① 名称
- ② 原材料、食品添加物
- ③ アレルギー物質を含む旨の表示
- ④ 内容量
- ⑤ 消費期限または賞味期限
- ⑥ 保存方法
- ⑦ 製造者または加工者の所在地、氏名

※表示が不備の場合、消費者や関係機関から違反の指摘等を受ける場合があります。

※表示方法についての詳細やご不明な点は、最寄りの農林水産事務所や健康福祉事務所にご相談ください。

6) その他

市販されている製品を購入して提供する場合は次のことに注意して下さい。

- ① 必要に応じて、冷蔵（凍）庫を準備すること。
- ② ほこりを防ぐため、ふた付きのショーケース等を使用すること。
- ③ できるだけ直接手で触れないこと（使い捨ての手袋等を用いる）。
- ④ 弁当等の販売は、特に温度管理に注意し、夏場は取り扱わないこと。

<問い合わせ先>

兵庫県朝来健康福祉事務所（食品薬務衛生課）
電話 079-672-6872