

尼崎市模擬店等における臨時的食品の取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、対象行為について公衆衛生の確保の観点から必要な事項等を定めることにより、対象行為による食品衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において「対象行為」とは、次の各号のいずれかに該当する者が各種催物において臨時的に模擬店等の施設を設けて不特定多数の者に食品を提供する行為のうち、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第7項に規定する営業としての行為と認められないものであって、おおむね1年につき5日以内で、地域交流、地域振興、学校教育等を目的として行われるものをいう。

- (1) 地方公共団体
- (2) 自治会、婦人会、子ども会等
- (3) 学校、学校法人、社会福祉法人等
- (4) 商工会等
- (5) 事業所等
- (6) その他尼崎市保健所長(以下「保健所長」という。)が認める団体

(届出等)

第3条 対象行為を行う催物を開催する者(以下「主催者」という。)は、当該催物の1週間前までに、模擬店等における実施届(別記様式)を保健所長に提出しなければならない。

2 保健所長は、前項の規定による届出を受けたときは、当該届出の内容を審査し、第5条第1項各号及び第2項各号に掲げる事項に関する指導及び助言その他の食品衛生上必要な指導及び助言を行うとともに、必要に応じて現場監視を行うものとする。

3 対象行為を行う模擬店等を出店する者(以下「出店者」という。)は、当該対象行為を行うに当たって、食品衛生法に基づく営業許可を受けることを要しない。

(取扱食品)

第4条 対象行為を行う模擬店等で取扱うことができる食品は、食品衛生上の危害の発生の防止の観点から、原則として次に掲げる食品に限るものとする。ただし、兵庫県食品衛生法基準条例別表第2に規定する営業施設の基準(以下「施設基準」という。)に準じて屋内で調理する場合等で、別表に規定する条件等を遵守することができるときは、この限りでない。

- (1) 当該模擬店等で十分に加熱調理する食品
- (2) 前号に該当しない食品のうち、加熱工程等により殺菌された食品であって、喫食までの間に細菌汚染するおそれのない方法で提供される食品

(遵守事項)

第5条 出店者は、次の各号に掲げる施設又は設備の管理に関する事項を遵守しなければならない。

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所に配置すること。
- (2) 食品の調理を行う場所は、ほこり等の落下及び侵入を防止することができる構造であること。
- (3) 必要に応じ、温度計を備えた冷蔵設備があること。
- (4) 食品、器具等を衛生的に保管する設備があること。

2 出店者は、次の各号に掲げる食品の取扱い等に関する事項を遵守しなければならない。

(1) 食品等の仕入れに当たっては、適切に管理されているものを仕入れること。

(2) 原材料として使用する食品は、消費期限又は賞味期限内のものであり、食用に適した品質のものであること。

(3) 食品の調理、販売等には、適正な温度、時間及び方法で衛生的に管理すること。

(4) 食品等の取扱いは、清潔かつ迅速に行い、汚染されないようにすること。

(5) 調理は、原則として当日に行うこと。

(6) 個々の食品の取扱条件に従った取扱いその他保健所長の指導に基づく取扱いを遵守すること。

(7) 食品取扱責任者を明確にし、調理に従事する者は、検便を実施すること。また、当日に下痢、腹痛又は手指に傷があるなど食中毒の原因となるおそれがある者は、食品の取扱いに従事しないこと。

(8) 作業前には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(施行の細目)

第6条 この要綱に定めるもののほか、この要綱の施行について必要な事項は、保健所長が定める。

附 則

この要領は平成16年10月18日から施行する。

付 則

この要綱は、平成29年3月15日から施行する。

別記様式

| | | | | | | |
|---|----|----|-----|----|-------|-----|
| 平成 . . 受理します | 課長 | 係長 | 起案者 | 受付 | 検便指導済 | 收受印 |
| <input type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> __ <input type="checkbox"/> 条例第7条第 号該当 <input type="checkbox"/> 部分公開 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . . まで | | | | | | |

模擬店等における実施届

平成 年 月 日

尼崎市保健所長あて

(主催者)

団体名 _____

代表者氏名 _____

代表者住所 _____

電話番号 _____ () _____

尼崎市模擬店等における臨時的食品の取扱要綱第3条第1項の規定に基づき、届け出ます。

1 催物名 _____

2 開催日時 平成__年__月__日__時 ~ 平成__年__月__日__時

3 開催場所 (会場名等) : _____

(所在地) : 尼崎市 _____

4 行事目的 _____

5 参加予定人員 1日 _____ 人 延べ _____ 人

6 調理従事者人数 _____ 人

7 出店数 _____ 店舗

8 食品の提供品目（品目ごとに記載すること）

| | 品目名 (食数) | 調理方法 | 食品取扱責任者名※1 調理従事人数 | 備考 |
|---|-------------|------|----------------------|----|
| 1 | (食数) | | 人 | |
| 2 | (食数) | | 人 | |
| 3 | (食数) | | 人 | |
| 4 | (食数) | | 人 | |
| 5 | (食数) | | 人 | |
| 6 | (食数) | | 人 | |
| 7 | (食数) | | 人 | |
| 8 | (食数) | | 人 | |

※1 食品取扱責任者名には、出店者の氏名（団体にあつては、団体名及び代表者の氏名）を記載すること。

※2 食品の提供品目が多く1枚で書ききれない場合は、この用紙を複数枚使用して記載すること。

※3 店舗等の配置図面を添付すること。