

【物販ブースでの食品販売について可能な飲食物について】

1 調理する場合の施設の要件

- (1) 保健所の営業許可を有する施設で調理された物である事。
- (2) PL 保険（イベント販売時対応保険）に加入済みの施設である事。
- (3) HACCP に沿った衛生管理を実施している施設である事。

2 商品に関する要件（取り扱うことができる品目）

- (1) 原則として、調理の最終工程が加熱工程であるもの。
 ≪例≫ 焼きそば・たこ焼き・お好み焼き・フランクフルトなど
- (2) 調理は出店当日に行い、中心部まで十分に加熱し、加熱調理後の食品は すぐさま 10℃以下に冷却し、包装、運搬、搬入、販売まで温度を維持する。（温度管理の観点からストックは少な目にする）
- (3) 個包装は原則完全包装（例、フードパックにラップ包装・缶詰・真空パックなど）
- (4) 一括表示シールを貼る

【一括表示欄の例】

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター、・・・/膨張剤、香料（一部に・・・アレルギーを含む）
原料原産地名※1	国内製造（小麦粉）
内容量	100 g
消費期限※2	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください
製造者	〇〇洋菓子店 兵庫県尼崎市東七松町〇丁目〇ー〇

※1 原料原産地名は原材料のうち第1位のもののみ記載する

※2 適切な施設において検査を受けた期限を記載する

3 栄養成分表示について

栄養成分表示を行う義務があります。（省略できる場合があります。）

≪例≫熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量・・・

4 調理従事者について

必ず調理従事者は全員の検便検査を実施してください。

物販ブースの食品販売に関しまして、上記の内容すべて実施していただける事が条件となります。

物販ブースの食品販売の表示内容に関しまして、ご不明な点などは保健所生活衛生課（06-4869-3018）にお問い合わせ下さい。