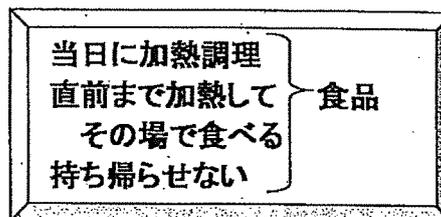


臨時出店（バザー等）における注意事項について

1 取り扱うことができる食品について



・加熱調理後すぐに食べる食品

例) たこ焼き、焼きそば、お好み焼き、おでん、焼き鳥、イカ焼き、カレー、うどん、ラーメンなど

・市販品の販売

取り扱う食品によっては、保存ケースや冷蔵設備などが必要な場合があります。(詳細は窓口でお問い合わせください)

市販の弁当、おにぎりなどを提供する場合は、取り扱いに特に注意が必要です。

2 遵守事項

- (1) 主催者は、出店者等の提供する食品、食品の取扱い、その他について把握するとともに、事故発生時の対応等についても予め決めておいてください。
- (2) 主催者は、健康福祉事務所の指導事項について、イベント出店者に指示徹底してください。
- (3) 出店者は、食品衛生法の遵守し、衛生的に取り扱ってください。また、取扱いについて健康福祉事務所が指導したことを遵守してください。
- (4) 食品取扱い責任者を明確にし、当日調理する人の健康管理の確認を徹底してください。

3 届出の手続きについて

- (1) 主催者は、出店者の出店内容をとりまとめ、伊丹健康福祉事務所（伊丹保健所）食品薬務衛生課に臨時出店届を提出してください。
- (2) 食品に関する総括責任者を明確にしておいてください。
- (3) 取扱食品は別紙とせず、臨時出店届の4欄に記載してください。
- (4) 取扱方法等は具体的に記載してください。また、付近の見取り図や手洗い消毒設備の位置を明記した配置図を添付してください。

※営業と見なされる場合は臨時出店届ではなく、食品営業許可（飲食店営業、菓子製造業など）をとっていただく必要がありますのでご注意ください。

4 施設について

- (1) 野外で調理加工作業を行う場合は、屋根及び三方をテント等で囲むなどして、埃などが施設内に入らないようにすること。
- (2) 廃棄物容器（ゴミ箱）は必要数設けること。
- (3) 原則として流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。
- (4) 水道水を供給する蛇口がない場合は、水道水を入れる蓋付きの貯水容器（給水栓つきのもの）を設けること。
- (5) 取り扱う食品に応じて冷蔵または冷凍設備を設けること。

5 管理について

- (1) 食品提供責任者は、自主点検票などを活用し、当日調理等に従事する人の健康チェックを行い、本人または家族に下痢、嘔吐等の消化器症状があった場合は、調理業務に従事させないこと。
- (2) 食品を取り扱う人は、作業前、用便後、汚れた物を扱った後には必ず手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 手指に傷のある人は、調理業務に従事しないこと。
- (4) 調理従事者は、清潔な外衣を着用し、爪を短く切り、指輪などをしないこと。
- (5) 原則として使い捨ての容器、箸などを使用すること。
- (6) 調理業務を複数で行う場合は、必ず責任者を決めること。
- (7) 下処理も含め前日からの作り置きはしないこと。(当日調理のみ)
- (8) 調理食品は、その場で食べてもらい、持ち帰らせないようにすること。
- (9) 調理器具(まな板、包丁、ふきんなど)の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (10) 食品の加熱を十分に行うこと。(85度1分間以上)
熱の通りにくいものは二度加熱を行うこと。
- (11) 各家庭で調理(下処理を含む)したものを持ち寄って調理販売しないこと。
- (12) 保存基準の定められた食品は、定められた温度で保存すること。

調理販売した食品による事故が発生すると、主催者、食品提供責任者及び調理担当者に損害賠償責任、刑事責任が問われることがありますので、食品の取扱いには十分責任を持って行ってください。

また、万一事故が起こった場合は、直ちに伊丹健康福祉事務所(保健所)に通報するとともに速やかに対処してください。

ご質問・ご不明な点などありましたら、下記にお問い合わせください。

兵庫県伊丹健康福祉事務所 食品薬務衛生課
電話 072-785-7463 (平日 9:00~12:00、13:00~17:30)