

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2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) 当該模擬店等で調理・加工作業が複雑でなく、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、販売等に際しては、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。
- (9) 客には持ち帰りはせず、速やかに食べるよう注意を促すこと。

(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。

附 則

この要綱は、令和6年5月31日から施行する。

別表（案）

出店者に係る取扱食品（具体的判断例）

取扱食品の概要	具体的食品例	条件等（設備基準及び食品の取扱事項）
市販品※ ¹ の販売のみ （包装品）	菓子類 アイスクリーム類 瓶・缶詰食品 缶ジュース、ペット ボトル飲料	包装を開封することなく販売するとともに、個々の食品に表示された保存方法を遵守することができる設備等を設けること。
市販品の小分け販売	清涼飲料水	防塵効果のある設備※ ² を設け、食品に表示された保存方法を遵守するとともに、食品、器具等は衛生的に取扱うこと。 衛生手袋を着用して作業すること。 氷を使用する場合は、市販の食用水を使用すること。
	アイスクリーム類	防塵効果のある設備を設け、食品に表示された保存方法を遵守するとともに、食品、器具等は衛生的に取扱うこと。 ディッシャーの流水式洗浄設備及びアイスクリーム類の保管設備（冷凍庫又はクーラーボックス）を近隣に設け、同じ区画内で作業が完結できるように取り扱うこと。 ディッシャーは販売の都度洗浄及び消毒すること。 アイスクリーム類の保管設備は－18℃以下で保存されていることを温度計で確認すること。 衛生手袋を着用して作業すること。
直前加熱調理品目	カレー、焼きそば、 たこ焼き、お好み焼 き	防塵効果のある設備を設け、原材料を適正に保存し、食品、器具等は衛生的に取扱うこと。 食品の中心部まで十分に加熱すること。
加熱工程が直前ではない品目	綿菓子 ポップコーン	防塵効果のある設備を設け、原材料を適正に保存し、器具等は衛生的に取扱うこと。 調理時に素手で触れるなどの細菌汚染のおそれがなく、喫食までの時間が短いものであること。 衛生手袋を着用して作業すること。
加熱調理工程のない品目	かき氷	防塵効果のある設備を設け、原材料を適正に保存し、器具等は衛生的に取扱うこと。 原材料は市販品を使用し、調理師等の衛生に関する知識を有する者が従事すること。 衛生手袋を着用して作業すること。 チョコバナナ、サラダ、にぎり寿司等の扱いは、不可とする。

※1 市販品とは、許可を受けた施設で製造又は加工がされたものをいう。

※2 防塵効果のある設備とは、屋根及び三方テント囲いされた施設のことをいう。

別記様式

令和 年 月 日 受理します	課長	係長	起案者	受付	検便指導済	収受印
☐ 公開 ☐ 非公開 ☐ 部分公開 ☐ 条例第7条第 号該当 まで						

模擬店等における実施届

令和 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 令和____年____月____日____時 ~ 令和____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

添付書類：店舗等の配置図面

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。また、調理に従事する人は、検便を実施してください。

※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。