

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	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"/> _ <input type="checkbox"/> _ <input type="checkbox"/> _ 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項の規定により、次のとおり届け出ます。

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

## 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。

## 模 擬 店 等 を 開 催 さ れ る 皆 様 へ

自治会や学校等が、各種催物において模擬店等で食品を提供する行為のうち、営業としての行為を除き、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う場合は、催物の1週間前までに「模擬店等における実施届」を提出するとともに、次の事項を遵守してください。

### 取扱うことが出来る品目

#### 1 市販品（菓子類、アイスクリーム類、瓶・缶詰食品等）の販売

食品の表示に記載されている保存方法等を守ってください。

#### 2 市販品（アイスクリーム類、清涼飲料水）の小分け

食品や器具等は衛生的に取扱ってください。

#### 3 食べる直前に加熱調理工程がある食品（カレーライス、焼きそば、ホットドッグ、たこ焼き、お好み焼き、うどん、ラーメン、焼き芋等）の提供

防塵効果のある設備を設け、器具や食品は衛生的に取扱い、食品の中央部まで十分に加熱してください。

綿菓子等食べる直前の加熱がない食品を提供する場合は、手袋等を着用し、素手では触れないようにしてください。

注意 かき氷等一部食品を除き、酢の物、サラダ、にぎり寿司等、食べる直前に加熱調理工程のない食品は、取扱わないようにしてください。

### 注 意 事 項

#### 1 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てください。

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所に配置してください。
- (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してください。
- (3) 必要に応じ、温度計を備えた冷蔵設備を設けてください。
- (4) 食品、器具等を衛生的に保管する設備が設けてください。

#### 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てください。

- (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てください。
- (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、新鮮なものを使用してください。
- (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してください。
- (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してください。
- (5) 調理は、原則として当日に行ってください。
- (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してください。
- (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し、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でください。
- (8) 作業前には、手指の洗浄及び消毒を行ってください。