

落合公園トライアル・サウンディングにおける 調理及び製造する食品を販売する場合の留意事項

1 留意事項

- (1) 食品衛生責任者又は調理師免許の資格を持つ者の管理のもと調理をすること。
※ 食品衛生責任者又は調理師免許の資格を持つ者は、事業実施責任者の事業所又は店舗の経営者、社員、従業員に限る。
- (2) 調理済の食品を販売する場合、販売を行う食品は、食品衛生責任者の管理のもと、適切な食品営業許可を持つ施設で製造され、包装・表示がされたものであること。
- (3) 食品営業許可等が必要な事業実施者は、保健所の指示を遵守すること。
- (4) 食品営業許可証の営業区域（営業所の所在地）は、落合公園を含む区域であること。
- (5) 許可申請等に必要な費用は、事業実施者で負担すること。
- (6) 食品営業許可証は、店舗内の見やすい場所に必ず掲示すること。
※ 営業者氏名、営業の種類、営業所の名称、屋号又は商号、営業所の所在地、許可番号、有効期限及び許可条件を記載した表札でも可。
- (7) 春日井保健所が定める「露店営業、臨時営業の施設基準」に従い、衛生管理等を徹底すること。
- (8) 調理をする際は、汚れを防止し、汚損した場合は現状復旧を行うこと。
- (9) 食品営業に係る賠償保険に加入すること。
※ 食中毒などの食品安全に係る補償と、テントや看板の倒壊などによるけがに係る補償がされるものに加わること。

2 提出書類

調理及び製造する食品を販売する場合は、「落合公園トライアル・サウンディング実施要領」の「8(1) 提案書類」に記載されたもののほか、次の書類を提出すること。

- (1) 食品衛生責任者の修了証のコピー（調理師免許証でも可）
- (2) 食品営業許可証のコピー
- (3) 検便成績書のコピー（調理に携わる者全員分）
- (4) 食品営業に係る賠償責任保険証券のコピー（加入した際の領収証でも可）