

「ART MARKET あしやつくるば」食品販売についての規約

芦屋市立美術博物館

【現場調理を行う食品の販売の場合】

- ①食中毒事件は、ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラなど少量のウイルスや細菌で発生します。
 - 取り扱う食品は、原則として「加熱調理した食品」に限定してください。
 - 生野菜、生果物、生クリームなどを使用した菓子・軽食は販売できません。
- ②本イベントでは、**露店営業許可をお持ちの方**のみ現場調理を行う食品販売が可能です。出店申請書に露店営業許可証のコピーを添付してください。
※営業許可区域の認められる最大は「兵庫県下一円（ただし、神戸市、尼崎市、姫路市、明石市、西宮市を除く）」となりますので許可区域および有効期限にご注意ください。
※過去の出店で既にご提出いただいている方につきましても、再提出ください。
- ③出店場所は、テントを立てるなどして直射日光を避け、商品に傷みがでないように注意してください。食材の管理については、規定に基づいて適切に管理してください。
※現場調理を行う出店者さまは、**テントや机など必要な設備**をご用意いただくようお願い致します。
- ④その他
 - ・本イベントでは、アルコール類の販売はできません。
 - ・火気を使用される場合は申請書の備考欄にその旨ご記入ください。
 - ・電源の使用を希望される場合は申請書の備考欄にその旨ご記入ください。
(コンセントの使用は1店舗あたり、**2口**までとさせていただきます)

【現場調理を行わない食品の販売の場合】

焼き菓子、パン、お弁当 など

- ①食中毒事件は、ノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラなど少量のウイルスや細菌で発生します。
 - 取り扱う食品は、原則として「加熱調理した食品」に限定してください。
 - 生野菜、生果物、生クリームなどを使用した菓子・軽食は販売できません。
- ②本イベントで販売できる商品は、営業許可がある厨房でつくられたものに限り、出店申請の際に**保健所の許可証のコピーまたは、仕入先情報**（会社名・住所・電話番号）を添付してください。
※過去の出店で既にご提出いただいている方につきましても有効期限を確認のうえ、再提出ください。
- ③商品は個別包装をして**食品表示法に基づいたシール等を貼付**してください。（食物アレルギー対応のため）
- ④小分け販売を行う場合は、店頭でお客様に見える場所に原材料名を表示してください。
また、販売時にショッピングカードなど「製造所名・住所」を記載したものをお渡しし、なるべく口頭で消費期限をお伝えする、もしくは袋に消費期限を明記してください。
- ⑤出店場所は、テントを立てるなどして直射日光を避け、商品に傷みがでないように注意してください。
販売する商品はなるべく保冷バックに入れて保管してください。
- ⑥市販の飲み物（ビンやペットボトル）をそのまま販売していただくことは可能です。
ただし、大きなペットボトルからコップに注いで販売することや、シロップをソーダで割るなどの販売を行うには別途「露店営業許可」が必要となりますのでご注意ください。
- ⑦その他
 - 当イベントでは、アルコールの販売はできません。