



塚本 逸彦 議員
(政清会)

問 幕別ふるさと味覚工房や幕別町百年記念ホールの調理施設では、現在、該当箇所調理した食品の販売は認められていないが、昨今、地場産品開発や新規店舗に向けて起業したい人を支援するため、販売可とした施設もあることから、以下の点を伺う。
(1)町内に販売店舗を有するなど一定の条件の下、販売可能とされているか。

町長 幕別ふるさと味覚工房は、地場農畜産物の付加価値を向上させ高度利用を図り、もって農業経営の安定と食生活改善に資することを目的として平成8年1月にオープンし、以来、主に個人や少人数でのグループ等によるさまざまな調理や農畜産物の加工での利用、さらには、常駐している指導員が講師となり「味噌づくり週間」や「豆腐づくり」、「ぎょうざづくり」などの講座を開催している。
また、幕別町開基100年を記

問 町の調理施設の利用について
答 新商品の開発や販売用食品の製造が可能であることを紹介していきたい

念し平成8年に供用開始された幕別町百年記念ホールの調理実習室は、「プロから学ぶ和食料理」や「町内人気店の絶品料理」、「父の日企画」などとパンを作ろう」、「親子そば打ち」などの生涯学習講座のほか、サークル活動の料理教室、子ども会育成連絡協議会のイベントなどに利用されているところである。

(1)食品を製造して販売するためには、食品衛生法による営業許可を取得する必要があるが、営業許可は、施設の利用者が取得する場合と、施設の利用者が施設設備を利用して製造するために取得する場合のいずれかがあり、要件として食品衛生責任者を1人以上配置すること、施設の床、壁および天井の構造や、洗浄、給水および排水設備などが食品衛生法に定められた共通基準を満たしていることが必要となる。
しかしながら、両施設とも専ら加工・調理したものを食品衛生法の営業許可を取得せずに自家食用

とすることを前提としていることから、万が一加工・調理したものを販売に供した場合には食品衛生法に抵触することとなるため、ホームページや施設において注意喚起を行っているところである。
今後においても、町や教育委員会が食品衛生法の営業許可を取得する予定はないが、利用者が食品衛生法の営業許可と施設の使用承認を受けた上で食品を製造した場合には、販売することは可能である。

町としては、昨年4月から町内の空き店舗等を活用した市街地活性化を進めるために地域おこし協力隊を1人採用し、同隊員が「空き施設コンシェルジュ」として空き施設の所有者や利用希望者から相談を受ける「空き施設利用サポートセンター」を開設していることで、相談業務の中で、公共施設を活用した新商品の開発や販売用食品の製造が可能であることや、町が行っている空き店舗や特産品開発に係る助成制度の紹介も含めア



幕別ふるさと味覚工房 (調理場)



幕別ふるさと味覚工房 (外観)

ドバイスしていきたいと考えている。