

別紙1

飲食・食品関係で出店される方へ

<申請書類について>

出店の際に食料品を扱う場合、保健所への申請が必要になります。申請は事務局で行いますのでそれぞれ該当する書類を出店申込書と一緒にご提出ください。

※書類が揃わなかったり、不備がある場合、出店申込の受付ができませんのでご注意ください。

①飲食（テント内での調理がある方）

- ・申請書別紙1-1 調理・製造・販売の内容及び仕入れ状況
- ・申請書別紙1-2 販売計画
- ・申請書別紙2 従事者名簿（調理・製造担当者は、必ず検便検査結果を提出してください。）
- ・申請書別紙3 営業施設平面図（テント内配置図）
- ・検便検査結果（有効期限：H30年1月15日以降のもの）

②食品・加工品（既製品の販売のみでテント内での調理がない方）

- ・申請書別紙1-2 販売計画
- ・申請書別紙3 営業施設平面図（テント内配置図）

③移動販売車での出店の方

- ・申請書別紙1-1 調理・製造・販売の内容及び仕入れ状況
- ・申請書別紙1-2 販売計画
- ・申請書別紙2 従事者名簿（調理担当者は、必ず検便検査結果を提出してください。）
- ・申請書別紙3 営業施設平面図（テント内配置図）
- ・検便検査結果（有効期限：H30年1月15日以降のもの）
- ・移動販売営業許可証

<注意事項について>

- ・①で出店の場合、必ずテントの3方を囲える布やシートを用意し囲ってください。
お持ちでない方は、貸出備品として横幕（1枚¥800）もございます。
- ・提供した食品は、食品ごとに50gずつ清潔な袋に入れて冷凍庫で2週間保管してください。
- ・出店に伴うゴミ（トレー・カップ・箸など）はゴミ箱を用意するなどして処理をお願いします。
- ・【申請書別紙3営業施設平面図（テント内配置図）】には、下記の配置場所等を必ず明記してください。不備がある場合は、出店申込の受付ができませんので、ご注意ください。

- ① 販売スペース
- ② 調理スペース（調理器具も明記する）
- ③ ①や②には、アルコール消毒などの消毒器機、冷蔵品や冷凍品などを保管する冷蔵庫などのフードストッカー、発電機やガスなどの火気、消火器などをはっきりと記載してください。

※管轄の三条保健所では、臨時飲食営業許可申請の際の検便の検査結果の有効期限を、イベント開始よりさかのぼって 3 ヶ月以内のものを有効としております。お手数でも必ず有効期限内の検査結果をご提出ください。

<過去にあった保健所からの指示・指導について>

これまでに、保健所より指示・指導があった例を下記に記載いたします。ご参照ください。

- 生ジュースやフローズンドリンクをテント内にてミキサーで調理する場合
→テント内に、専用のシンクを設置し、ミキサーを1回ごと洗浄すること。

- フローズンドリンクの材料として生ジュースを使用する場合
→市販の果汁 100%ジュースを購入し、パッケージのまま凍らせて使用する場合は、問題ないが、容器を移し替えたり、自家製にて作成した生ジュースを凍らせて材料として持ち込む場合は、衛生面から許可できない。

- 自家製チャーシューを材料として使用する場合
→市販のチャーシューやハムを材料として使用したり、販売する場合は、別途許可が必要となる。個別に三条保健所へお問い合わせください。

- カレーを仕込んで、持ち込み販売する場合
→カレーやモツ煮込み、トン汁など、事前に調理する場合、食中毒の発生率が高くなる。事前に調理し会場へ持ち込んで販売する場合、必ず 24 時間以内に調理し、販売前に必ず中心部まで十分加熱してください。

- テント内の配置図について
→火気(種類)、消火器、消毒、の他に、フードストッカー、冷蔵庫、冷凍庫、クーラーボックスなどの食品の保管に係る器具も明記ください。器具の名称・配置場所がわかるように記載ください。

<その他>

近年、各地で事故・食中毒など多発しております。各種申請について厳しくなっておりますが、ご来場者の皆様より安心安全にイベントを楽しんでいただくためにも、ご協力をお願いいたします。ご質問・不明点につきましては、下記までお問合せください。

<申込・問合せ>

つばめ桜まつり実行委員会(一般社団法人燕市観光協会) 事務局
※8:30~17:00 (土・日曜及び祝日定休)
〒959-1263 燕市大曲 4336 (燕市老人集会センター内)
電話：0256-64-7630 / FAX：0256-64-7638
E-mail：oiran-docyu@tsubame-kankou.jp