

出店者及び提供品目等

出店者	住所 ( ) 氏名 ( ) 電話番号 ( - - )
提供品目名 及び食数	① ( 食) ④ ( 食) ② ( 食) ⑤ ( 食) ③ ( 食) ⑥ ( 食)
下処理施設	施設名称 ( ) 所在地 ( ) ※カット野菜や串刺し済みの肉を使用する等、下処理を行わない場合は記載不要

出店施設の概要

1	建築様式	<input type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> スーパーハウス <input type="checkbox"/> その他( )
2	面積	( )㎡ ※1間=約1.8m 1間×1間=1坪=2畳=約3.3㎡
3	区画	<input type="checkbox"/> シート・紅白幕 <input type="checkbox"/> パネル <input type="checkbox"/> 壁 <input type="checkbox"/> その他( )
4	燃料	<input type="checkbox"/> ガス <input type="checkbox"/> 木炭 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> IH <input type="checkbox"/> 使用しない <input type="checkbox"/> その他( )
5	給水設備	<input type="checkbox"/> 水道直結 <input type="checkbox"/> 蛇口付タンク(容量 ℓ× 個) ※一般的な灯油缶=18ℓ
6	排水設備	<input type="checkbox"/> 排水溝に直結 <input type="checkbox"/> 排水バケツ <input type="checkbox"/> その他( )
7	使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水(直近の水質検査結果を添付してください)
8	保管設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫 <input type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> その他( )
9	ゴミ箱	<input type="checkbox"/> 金属容器(蓋付き) <input type="checkbox"/> ポリ容器(蓋付き) <input type="checkbox"/> ポリ袋 <input type="checkbox"/> その他( )
10	手洗消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 薬用ハンドソープ <input checked="" type="checkbox"/> アルコール <input type="checkbox"/> その他( )
11	トイレ	<input checked="" type="checkbox"/> 公衆トイレ <input type="checkbox"/> 借用 <input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> その他( )
12	服装	<input type="checkbox"/> 白衣・エプロン <input type="checkbox"/> 三角巾・帽子等 <input type="checkbox"/> 使い捨て手袋 <input type="checkbox"/> その他( )
<div style="border: 1px dashed black; height: 400px; width: 100%;"></div>		

※上のスペースには、テント内の平面図(机・蛇口付タンク・排水バケツ等の配置)をご記入ください。

【以下 福島県のホームページ参照】

## 提供出来ないもの

- (1)生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)
- (2)生野菜(レタス、トマト等)を生そのまま使用したもの
- (3)加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの(おにぎり、いなりずし等)
- (4)調理・製造に多量の水を必要とするもの(うどん、そば等)
- (5)魚介類や食肉の販売(販売するには営業許可が必要です。ただし、テント等の簡易な施設での販売は認められていません。)

※水道直結の給排水設備及び流し(シンク)を設置している場合、(4)の条件は除外されません。

※屋外でついた餅については提供が認められていません。

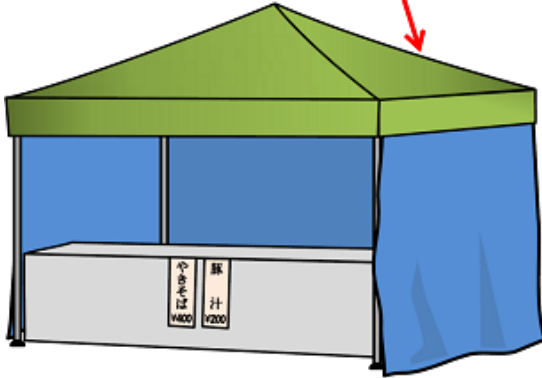
※その他、出店する飲食物に関するご質問・お問合せは、下記の窓口へ直接お問合せください。  
県北保健福祉事務所(県北保健所) 食品衛生チーム 電話024-534-4305

## 施設基準

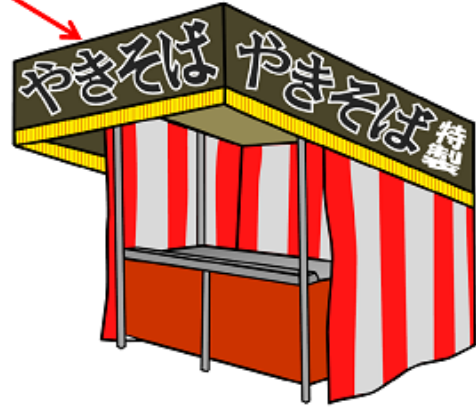
- (1)施設やその周辺が不潔な場所でないこと。  
適合しない例:畜舎(牛小屋、豚小屋等)が近くにありハエや臭いの影響を受ける 等
- (2)施設には屋根、側壁(またはシート等の覆い)があること。  
また、清掃しやすく、全ての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。  
適合しない例:焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している 等
- (3)必要に応じ、器具類の洗浄設備及び手洗い設備(流し(シンク)、蛇口付の給水タンク等)があること。
- (4)必要に応じ冷蔵設備があること。
- (5)不浸透性材料(汁が漏れない素材)の廃棄物容器(ゴミ箱)を備えること。  
また、十分な容量があり、ふたが付いている容器を使用すること。

## 一般的な出店設備の例

屋根があり、側面と背面がシートや紅白幕等で囲われている(三方区画)



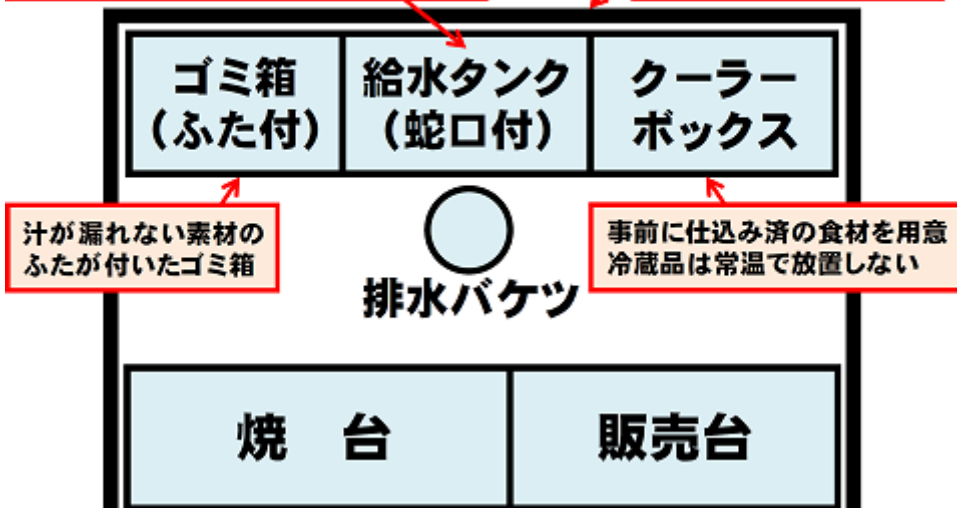
イベント用テント+シート



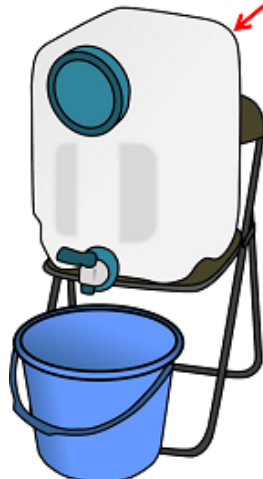
屋台用テント+紅白幕

十分な容量の蛇口付給水タンクを用意  
石けん(ハンドソープ等)と消毒薬を設置

テントの側面及び背面は  
シートや紅白幕等で囲う



テント内に水道が無い場合は  
手洗い用の蛇口付給水タンク  
を用意する  
石けんと消毒薬の設置が必要  
(ハンドソープ+アルコール等)



テント内での下処理行為はNG  
(野菜のカット、肉の串刺し等)

