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 | □テント　□スーパーハウス　□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 | □シート・紅白幕　□パネル　□壁　□その他（　　　　　　　　　　　　） |
| ４ | 燃　　料 | □ガス　□木炭　□電熱　□ＩＨ　□使用しない　□その他（　　　　　 ） |
| ５ | 給水設備 | □水道直結　□蛇口付タンク（容量　　　ℓ×　　個）　　※一般的な灯油缶＝１８ℓ |
| ６ | 排水設備 | □排水溝に直結　□排水バケツ　□その他（　　　　　　　　　　　　　 ） |
| ７ | 使 用 水 | ☑水道水　□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 | □冷蔵庫・冷凍庫　□クーラーボックス　□その他（　　　　　　　　　　） |
| ９ | ゴ ミ 箱 | □金属容器（蓋付き）　□ポリ容器（蓋付き）　□ポリ袋　□その他（　　　　　　） |
| 10 | 手洗消毒 | ☑薬用ハンドソープ　☑アルコール　□その他（　　　　　　　　　　　　） |
| 11 | ト イ レ | ☑公衆トイレ　□借用　□自宅　□その他（　　　　　　　　　　　　　　） |
| 12 | 服　　装 | □白衣・エプロン　□三角巾・帽子等　□使い捨て手袋　□その他（　　　　） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

※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す。
　※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。


　