

<食品を提供される皆様へ>

●原材料について

イベントの趣旨から、基本的に植物性のものに限らせて頂きます。

●原材料表示のお願い

当日はアレルギーをお持ちの方もご来場されることとしますので、ご対応をお願いします。

<当日調理して提供する場合>

- ・出来るだけ POP で原材料表示をお願いします。
- ・チラシの手渡しでも可。

<作ってきたものを販売、もしくは仕入れ品・既製品を販売する場合>

- ・①品名 ②原材料名 ③消費期限 ④保存方法 ⑤製造者が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。
- ・シールが貼れないものは、POP やチラシなどでご対応をお願いします。

●現地での調理について

- ・調理場はありません。会館内の給湯室は使用できますが、調理は出来ません。
- ・出来るだけ事前に調理して頂き、現地では最終的に火を通す等の調理のみでお願いします。
- ・ケーキやその他お惣菜などは、カットするだけでも調理とみなされ許可がありません。事前にカットしてからご持参頂き、現地ではお皿に移すのみにして下さい。

●消毒用アルコールの設置をお願いします。

●営業許可書について

- ・既製品を仕入れて販売するだけの場合は必要ありません。
- ・事前に仕込み・調理を伴う場合、必ず営業許可書のある場所で製造をお願いします。

●当日調理される場合

- ・1 食品ごとに提供食品別作業工程表が必要となります。（別途添付）期限までにご提出をお願いします。
- ・事前に保健所のチェックが入りますので、そこで許可されなかったものについては、当日販売不可とさせていただきます。
- ・保健所への事前申請がされていない商品は 販売できませんのでご注意ください。

※締め切り 3月31日

●検便

当日調理に携われる方は、1 カ月以内の検便の検査結果が必要です！！

- * 「当日調理」とは容器から容器に注ぐ程度のもも含みます。（ジュースやコーヒーをコップに注ぐ行為も含まれます。）

2018年4月5日以降 の検便検査の結果のコピーをお送りください

※締め切り 4月20日必着

●火気を使用される方へ

対象火気器具等の種類をお知らせください。

- ガソリン、灯油その他の液体燃料を使用する器具
- 液体石油ガスその他の気体燃料を使用する器具
- その他（ロースター、炭、ホットプレート、電熱器）

- ・消火器の設置を必ずお願いします。（家庭用は不可）
- ・火気周囲は15cm以上、上部は1m以上 空けて下さい。
- ・消防署への届けはこちらで行いますが、火気使用時のトラブルはすべて出店者様の責任となりますのでご了承ください。