

食品の調理・提供を行う出店者の皆様へ

## イベント出店（臨時出店）、及び「取扱食品概要書」記入時の注意事項

### ○イベント出店について

- ・1つの区画（テント）内には、1出店者のみとします。

### ※「取扱食品概要書」記入について

- ・「取扱食品概要書」2枚目の《店舗の平面図》には、出店者の皆様に必ずご用意いただくものとして、給水タンクと消火器を既に記載しております。その配置は任意で変更して構いません。
- ・《店舗の平面図》には、机をはじめ、使用する機材（コンロ、フライヤー、冷蔵庫、冷凍庫など）はすべて記載してください。

### ○食中毒等を防止するために

- ・イベント出店（臨時出店）で食品の調理・提供を行う場合には、別添の「行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領」を遵守してください。
- ・食品は、蓋のできる容器（プラスチックパック）等での提供は**せず、会場内で消費されるようにしてください。**

### ○火災等の事故防止のために

- ・イベント当日は、出店者毎に消火器を設置してください。ただし、**期限の切れていないもので、種類は使用する火器に適したものとし、簡易なものを除きます。**
- ・**ガスボンベは紐などでテントの脚など倒れないものとし、しっかり固定してください。（テーブルの脚等不安定なものには固定しないでください）**
- ・**ガスボンベの上には物を置かないようにしてください。**
- ・**熱源（コンロ等）をテント天幕やテーブル上のビニール製クロスに直接触れないように配置・設置してください。**
- ・**焼台の下にブロック等を置く場合には間が空かないようにしてください。**
- ・**複数の熱源を取り扱う場合は、目につきやすいように、まとめて配置するよう配慮ください。**
- ・**発電機を持ち込む場合は、燃料を満タンにし、イベント中に補充しないようにしてください。**