

■ 出店者の遵守事項

出店にあたり、出店者様は、下記事項を遵守してください。遵守できない場合出店許可を取り消す場合がございます。

(1) 食品販売等を実施される出店者様は、下記事項を御確認の上、別途、保健所から指導事項があれば遵守すること。

- ①販売のみを行う食品をあらかじめ調理・加工する場合には、営業許可を受けた施設で行ってください。これにより難しい場合は、公民館等、恒久的施設で行ってください。
 - ②冷蔵が必要な一次加工した原材料及び食品等を保管・陳列するための十分な容量の冷蔵施設を設置してください。氷冷蔵施設を使用する場合は、十分な量の食用に適する氷を使用してください。保存方法が規定された食品を取り扱う際は、温度計を備え付け、適切な温度管理を行ってください。
 - ③調理器具及びその部品は、金属片、異物混入又は化学物質等が食品に混入することを防止するため、衛生的に保管してください。
 - ④食品取扱者は、清潔な服装とし、帽子及びマスクを着用してください。
 - ⑤食品に直接接触する作業に従事する方は、使い捨て手袋を着用し、必要に応じて交換してください。
 - ⑥あらかじめ容器包装した食品を販売する場合、調理・加工した施設において食品表示基準の規定に準じた表示をしてください。
 - ⑦給排水施設は共同給水場を準備しますが、食中毒予防等の観点から、各事業者で御準備いただく等御協力をお願いします。
 - ⑧現場で調理を行う場合は、保健所等の定める事項に従い、手指の消毒スプレー、消毒槽等を設置してください。
 - ⑨廃棄物容器は、有蓋の耐久性材料のものを備え、常に清潔にしてください。
- (2) 申込内容の虚偽、法令違反等の不適切な行為がないこと。