

現場調理を伴う飲食物を提供する出店者の皆様へ

現場調理を伴う飲食物を提供する店舗は、日立保健所への申請がありますので、必ず下記をお読みになり、**出店申込書、申請書、必要書類を全て一括**で事務局までお送り下さい。

尚、全ての必要書類が届かない場合は、出店受付になりません。当催事では、**加熱調理をした物のみの販売**となります。カットフルーツ・サラダ等の生物の販売は出来ません。

■下記項目に該当する書類をご用意します

(1) 現場調理が有る方で、屋外での許可がない一般飲食店の方。

提出書類、**下記(ア)(イ)(ウ)の全て**を、提出して下さい。

(2) 菓子、パン等を扱う方(現場での調理をしない店舗)

提出書類、**下記(ア)**を提出して下さい。

出店となった場合

a) 店舗営業許可書をご持参下さい。(日立市外の方必携、コピー可)

b) 商品は個包装、製造表示を必ず行って下さい。

*その場での調理が、一部でも有る場合は(1)になります。

(3) 移動販売・露店営業等の営業許可を持っている方、ご自身で季節営業許可を取得する方。

提出書類、**下記(ア)**を提出して下さい。

出店となった場合

a) 移動販売・露店営業の許可書をご持参下さい。(当日必携、コピー不可)

b) 移動販売、露天営業でも茨城県内での営業許可が無い場合は(1)の書類をご用意下さい。

c) 自店にて季節営業許可申請をする場合、平成29年4月27日迄に事務局にその旨を連絡し、日立保健所にて申請を済ませ、当日許可書をご持参下さい。

■提出書類

(ア) 【取扱食品一覧】 + 【配置図】

*配置図も必ず記載して下さい。

*記載した通りの設営をお願い致します。

***現場調理を伴う場合は、調理設備・手洗い設備・排水設備・消毒設備・三方幕・保冷設備
蓋付きゴミ入れ容器・消火器・油はね用シートを記載し、当日必ずご用意下さい。**

*すべて加熱調理して販売して下さい。果物、生野菜のままの販売は出来ません。

(イ) 営業許可を受けている施設(仕込み場所)の営業許可書

*出店者に仕込み施設(場所)が無い場合、出店出来ません。

(ウ) 催事当日に、販売・調理に従事する方の検便成績書(1年以内)

*当日は必ず調理師、又は食品衛生者講習受講者等の有資格者を1名配置して下さい。

*書類に不備があった場合、出店受付になりません。記載漏れ等には、ご注意願います。

*当日は日立保健所の立入り検査があります。必ず記載通りの設営をして下さい。

*出店申込書と共に、下記事務局までご送付下さい。

*当日は日立保健所の立入り検査があります。必ず記載通りの設営をして下さい。

*非加熱食品(かき氷、ソフトクリーム、クレープやパフェ等)については、保健所にご確認の上、指導を守り販売してください

販売品目

配置図

テント内の配置図を記入して下さい

設置の概要

- 1：給水設備
(水道・タンク・
その他_____)
- 2：ハンドソープ
- 3：消毒液
- 4：盛付け器具 (使捨て袋)
- 5：冷蔵設備
- 6：熱源 (ガス・電機)
- 7：消火器

設備・チェックしてください

- 排水設備 (バケツ等)
*会場内には排水設備は一切ございません
- 消毒設備 (アルコール等)
- 保冷設備 (クーラーボックス等)

- 蓋付ゴミ箱
 - 日立市指定可燃ゴミ袋 (10枚以上)
 - 透明な45ℓ以上ゴミ袋 (10枚以上)
- テントの三方幕
- 下に敷くシート
(油を使用する場合は必ず!)

「おひさまフェス」事務局

FAX：0294-37-2317 電話：0294-37-2160

メール：info@ohisama-fes.com

日立市鮎川町6-18-7