アースデイin京都

【飲食物の販売について】

「アースデイ in 京都 2023」の出店において「飲食物」を取り扱う場合には、<u>下記を熟読の上</u>、販売内容申請書をご記入・ご提出いただきますようお願いいたします。

※「飲食物」出店希望の方へ

保健所への「露店営業許可申請」は主催者側にて一括で行いますので、各出店者で保健所の一時営業許可申請は必要ありません(保健所への一時営業許可申請と申請費用は免除となりますが、保健所申請時と同等の資料提出が必要となりますため、下記書類のご提出をお願いいたします)。

A:加工食品販売について

販売可能な食品について

販売する加工食品は、保健所許可施設で製造・加工された食品に限ります。 また、食品衛生法 19 条の規定に基づく適正な表示がされている食品に限ります。

- ・野菜、果物、乾物類
- ・菓子(生菓子を除く)
- ・缶詰・瓶詰め食品、その他包装された加工食品

※以下の商品は販売できません。

- ・法令等により保存基準が定められていない商品
- ・包装されていないもの(野菜、果物を除く)
- ・牛もの(肉類、魚介類)、牛乳、ソフトクリーム(アイスクリームは販売可能)

注意事項

食品を取り扱うにあたり、下記項目を厳守してください。

- ・「現地調理が必要な場合」には事前申請が必要です。 通常出店の場合には、その場で調理加工行為はできません。(食品のカット、小分け、湯沸かし含む)
- ・全ての販売は、ブース内で行ってください。(直射日光は避けてください)
- ・食品及び容器、包装等を衛生的に保管できる格納設備を設け、塵埃等に汚染されないように保管してください。
- ・販売物には食品衛生法 19条に基づくラベル表示をしてください。
 - *品名
 - *原材料名
 - *内容量
 - *消費期限(日付明記のこと)
 - *保存方法・注意事項(例:開封後はお早めにお召し上がり下さい)
 - *製造者の社名・氏名・住所
 - *その他、管轄する保健所が必要と認めた事項
- ・ご申請いただいた商品について、保健所との調整の中で、変更・調整いただく場合があります。 予めご了承ください。
- ・出展・出店者間及び出展エリアでの対人・対物のトラブル、食中毒などの食品衛生管理について発生する 損害等については、当該出展・出店者の責任とし、主催者は一切その責任を負いません。

年	月	日記入
	/ J	H 10/ \

アースデイ in 京都 2023 食品販売内容申請書

【申請〆切: 2023年3月15日(水)必着】

団体/店舗名	担当者	
電話番号	FAX	
携帯番号	メール	

- ・出店・販売で出た容器類・ゴミ類は出店者が回収します。
- ・容器類・ゴミ類は持ち帰りを徹底し、会場内に残留しません。
- ・会場内においは係員の指示に従います。
- ・出展・出店募集要項、その他の書類は熟読のうえ、その内容を確認しました。
- ・出展・出店に伴う、事故及び食品販売に起因する全ての事項については、出展・出店者が責任を持って解決し、主催者に一切の賠償などの請求は行いません。

責任者氏名		

【取扱い商品リスト】

商品名	内容(詳しく)	形態	販売予定価格
例)クッキー	カシューナッツ入りクッキー	袋詰め	600円

※ 加熱調理(湯沸かしを含む)や、ドリンクを注ぐ行為等を行う出店者様は、主催者側で保健所への届け出が必要なため、次頁の「提供食品別作業工程表」ならびに「配置図」も合わせてご提出ください。

お申し込み・お問い合わせ

アースデイ in 京都 実行委員会 事務局 担当:持田(モチダ) 〒606-8107 京都府京都市左京区高野東開町 1-23-40-201 アースコンシャス内 お問い合せ: E-Mail: market@earthdayinkyoto.com

アースデイin京都

【現地で火気を使用する出店ついて】

「アースデイ in 京都 2023」の出店において「火気」を使用する場合(現地調理や湯沸かしを含む)には、以下の<u>「作業工程表」ならびに「配置図」</u>の提出も必要となります。合わせてご提出ください。

また、現地調理をされる出店者の方で、材料の下処理(野菜を切るなどの行為)を行う場合には、下処理を行う場所の営業許可証の提出も必須となります。営業許可証のコピーもご提出をお願いいたします。

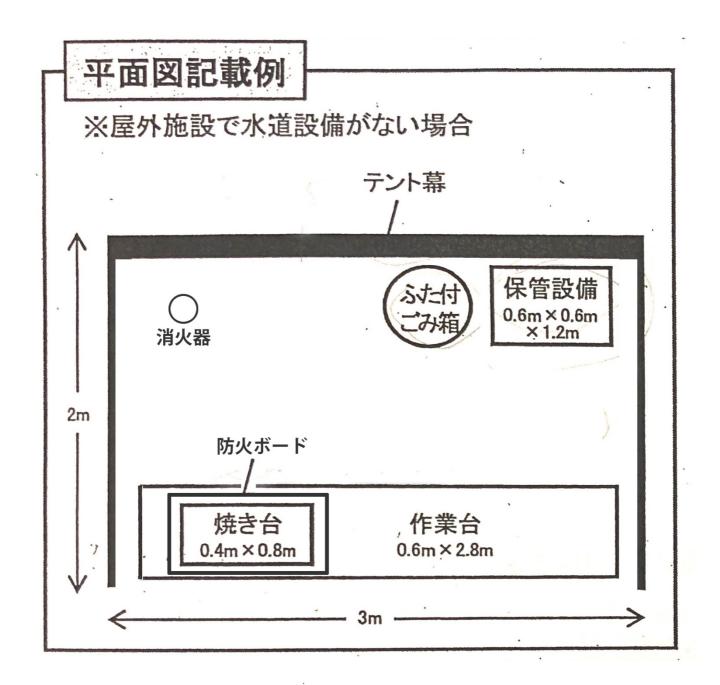
◆提出書類の一覧

- (1) 食品類・加工品等の販売の場合(現地での調理なし)
- → 提出書類:①食品販売内容申請書
- (2) 火気の使用を伴う食品販売の場合(現地調理あり/湯沸かし行為のみも含む)
 - → 提出書類:①食品販売内容申請書、②作業工程表、③配置図
- (3) 火気の使用を伴う食品販売で、事前の下処理行為を行う場合 (現地調理ありで事前に野菜のカット等の下処理を行う場合)
- → 提出書類:①食品販売内容申請書、②作業工程表、③配置図、④営業許可証

,	尼	上少	(1食品毎に1	枚提出してください)
食品名		提供	食数	
団体名		責任	壬者	
従事者 全員 氏 名				
材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に:冷蔵庫で保管等)
	(具体的に記入して下さい) 】 			
1		6		
2		7		
3		8		
4		9		
(5)		10		
※前日に仕	亡込等を行うことは極力避けて下る	ない。		
【販売方法	(具体的に)】			

	(万) 400 乙)
【町里図(調理・加工・販売・炒ルナス担託の投資を発しく記す)でくだない。)】	
【配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。)】	
	The second secon

配置図の記載例(参考)



次の設備があるか確認してください(その他必要な設備については事前にお問い合わせください)

- 〇手指消毒液
- ○消化器(3号)
- ○蓋付ごみ箱・・・○防火ボード
- 〇保管設備(食品. 器具類)
- ○冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は、保冷設備(氷、ドライアイスによるものを含む)

○背面1面がテント幕で閉じられていること

(※両横の2面はテント幕はいりません)

○菓子製造でクリーム等の冷蔵・冷凍が必要な食品を使用する場合は、冷却設備

等