

飲食関係出店者様 書類提出のお願い

飲食物を調理して店頭販売なさる出店者様には下記の書類を提出願います。

書類提出期限は、平成27年3月31日(火) 厳守。

なお、FAX(0475-23-9499)、PDFにしてメール送付、または郵送してください。

1. 提出書類

(1) 一般の模擬店扱いによる出店者

- ①模擬店の開設届(別紙)
- ②調理従事者名簿(別紙)
- ③従事者の検便検査結果の写し(1か月以内)
- ④調理場等の平面図(下処理調理場のレイアウト図)
- ⑤調理場等の平面図(当日のテント内レイアウト図)

(2) 食品営業許可・食品製造許可をお持ちの方で、当日は模擬店扱いで出店なさる方

- ①食品営業または食品製造許可証の写し
- ②模擬店の開設届(別紙)
- ③調理従事者名簿(別紙)
- ④従事者の直近の検便(O-157)検査結果の写し(1年間有効)
- ⑤調理場等の平面図(当日のテント内レイアウト図のみ)

(3) 移動営業許可をお持ちの方

- ①移動営業許可証の写し
- ②模擬店の開設届(別紙)
- ③調理従事者名簿(別紙)
- ④従事者の直近の検便検査結果の写し(1年間有効)

2. 調理物提供に係る諸注意

- ①食中毒は絶対に出さないようにお願いします。
- ②原則としてご飯ものは不可。
- ③事前調理物は速やかに10度以下に温度を下げ、冷蔵庫等に保管。当日は10度以下の低温を維持したままクーラーボックス等に入れ、会場に運び込むこと。できれば真空パック等が望ましい。
- ④会場では低温を保ったままクーラーボックス、あるいは冷蔵庫・冷凍庫に保管。温度計で温度管理をすること。
- ⑤温めて出すものは、十分に火を通すこと。
- ⑥氷を添えて出す場合の氷は市販のものに限る。
- ⑦手洗い励行。手洗い用の水および殺菌力のある石鹸等を用意すること。使い捨てのビニール手袋の使用が望ましい。
- ⑧当日、体調のすぐれない方は調理等に携わらないこと。

長生地域まちづくりのステーション 〒297-0037 千葉県茂原市早野 2531-4
FAX : 0475-23-9499 Mail : k.oogaki@hotmail.co.jp