

平成 30 年 5 月吉日

出店者各位

パンフェス野老にパン、飲食ブースを臨時出店される出店者様へ（お願い）

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。パンフェス野老の開催にあたりましては、皆様にご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、パンフェス野老開催におきまして飲食を提供するすべてのブースに関しまして、狭山保健所の指導に基づき、パンフェス野老事務局を經由して、所定の様式での臨時出店届出、ならびに当日食品を取り扱う方全員の検便（保菌検査）の結果表の提出が必要となります。

ただし移動式にて営業するキッチンカーにつきましては提出の義務はございません。

該当する方につきましては、**6月23日（土）**までに、パンフェス野老事務局宛てに届け出て頂きますようお願い申し上げます。郵送、メール可。当日、出店者会議の際にご持参頂きますも結構です。

出店者会議

日時：平成 30 年 6 月 23 日（土）16：00～18：00

場所：所沢ノード 3Fにて

住所：所沢市日吉町 4-2 所沢サンプラザ 3F

西武池袋線/新宿線「所沢駅」西口下車・所沢プロペ通り 中央 徒歩 2 分

また、販売用容器など（箸、皿、コップ類）をご用意頂く場合には、衛生上、使い捨てのものをご活用頂くとともに、ごみの持ち帰りや分別へのご協力をお願いいたします。

なお、火気を取り扱う場合には、必ず消火器をご用意頂きますよう併せてお願い申し上げます。

敬具

【問合せ、書類提出先】

パンフェス野老やろう事務局

住所：所沢市日吉町 4-2 所沢サンプラザ 4F 所沢なび内

電話：04-2924-0527

F A X：04-2923-1469

代表携帯：080-7745-5485

panfestokorozawa@gmail.com

【食品取扱い等のご相談先】

狭山保健所

住所：狭山市稲荷山 2-16-1

電話：04-2954-6212

臨時出店の概要

臨時出店者	
取扱食品	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	
店 舗 平 面 図	
設 備 概 要	
1 設置位置 (屋内 ・ 屋外) 2 冷蔵設備 (冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他) 3 給水設備 (水道 ・ 貯水タンク ・ その他)	

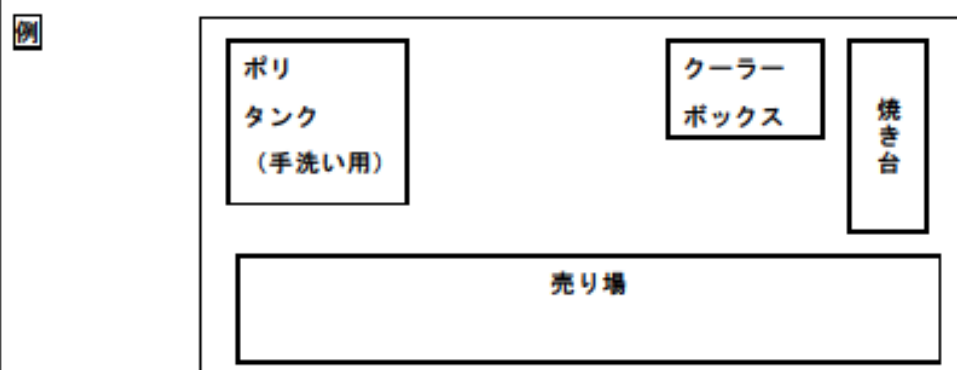
従 事 者 名 簿		
氏 名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無

臨時出店の概要

臨時出店者	住所 氏名	臨時出店者（営業する方） についてご記入ください。電話番号	責任者と常時連絡のとれる 電話番号（携帯電話等）
取扱食品	前ページの臨時出店一覧と合致する内容をご記入ください。 <input type="checkbox"/> 焼きとり		
食品の仕入先	別紙参照		
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	具体的にご記入ください。 <input type="checkbox"/> 冷凍焼きとりを前日に冷蔵庫内で解凍。 出店中は、クーラーボックス内に保管。 テント内の焼き台で焼いて、使い捨て食器で提供。		

店舗平面図

出店テント等の中の配置図をご記入ください。



設備概要

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 設置位置 (屋内・屋外)
2 冷蔵設備 (冷蔵庫・冷凍庫・クーラーボックス・その他 ()
3 給水設備 (水道・貯水タンク※・その他 () | } 当てはまるものに
} ○を付けてください。 |
|---|----------------------------|

※井戸水を使用する場合は水質検査成績書を添付（写し可）

従事者名簿

氏名	従事内容（調理・販売等）	検便実施の有無
<input type="checkbox"/> さいたま 太郎 <input type="checkbox"/> さいたま 花子	販売 調理	有 有

※責任者の氏名の前に○を記入
 ※検便を実施した者の検査結果成績書を添付（写し可）

調理従事者の検便は、
検査項目に、赤痢菌、サルモネラ属菌、
腸管出血性大腸菌O157のあるもの

臨時出店における注意事項

学園祭、夏祭り、バザー等で臨時出店し、食品を提供するときは、最寄りの保健所に相談の上、届出をしてください。（届出用紙については、保健所に用意されていますので、取扱い等についての助言を受けてください。）

臨時出店でも食中毒などの事故があったときには、許可業者と同様、責任を伴うことを自覚し、下記の事項を遵守して衛生的な食品を提供することが必要です。

1 食品を取り扱う人は

(1) 下痢をしている人、手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。

なお、調理に直接従事される人は、検便（腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など）を実施し、陰性であることを確認することをお勧めします。

(2) 爪は短く切り、作業前、用便後は入念に手を洗い、逆性石鹼等で消毒すること。

(3) 清潔な衣類、帽子、履物を着用すること。

(4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらないこと。

(5) 施設が無人となることがないようにすること。

2 食品の取り扱いは

(1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。

(2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。

(3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。

(4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。

(5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。

(6) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにすること。

(7) 調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないこと。

(8) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。

(9) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分に供給できること。

(10) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

3 器具等の取り扱いは

(1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒してから使用すること。

(2) 食器（箸、皿、コップ等）は、使い捨ての物を活用すること。

4 その他

(1) 食中毒などの事故が発生したときは、速やかに最寄りの保健所に連絡すること。

(2) 行事主催者は、食品を取扱う人の中から責任者を定め、衛生管理の徹底、販売時の接客態度、苦情の対応等についても相談しておくこと。

(3) 行事主催者は、食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したら、直ちに提供を中止し、最寄りの保健所又は警察署に連絡すること。

5 取り扱い可能な食品

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品	取り扱い要件
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	・事前(当日)に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	焼とり(豚、牛は除く)、いか焼き、焼とうもろこし	・事前(当日)に仕込み(細切等)し冷蔵した具をその場で焼いたもの
		・焼きとりは、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前(当日)に加工したもの
		・串刺しされ、ボイル済のものを購入し、その場で焼くのみのももの
お好み焼類	お好み焼、たこ焼	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前(当日)に仕込み(細切等)した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの
茹物・蒸し物類	じゃがバター	・農産物や事前(当日)に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 (焼きそば類等)	焼そば、うどん、そば、ラーメン	・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの(例:焼ビーフンなど)
		・うどん、そば、ラーメンの麺は、その場で茹で(水さらしは不可)、当日調整した汁をかけるもの(盛り付けには、箸・トング等を使用し、直接手では行わないこと)
揚げ物類	フライドポテト	・事前(当日)に仕込み(細切等)した具を、その場で油で揚げたもの
喫茶類	かき氷、甘酒、おしるこ、清涼飲料水	・事前(当日)に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
		・かき氷の氷は市販の物を使用すること。
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの

分 類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品	取 り 扱 い 要 件
焼 菓 子 類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの
揚 菓 子 類	ドーナッツ、大学芋	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの
まんじゅう類	焼まんじゅう、蒸しまんじゅう	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カラメル焼	・事前(当日)に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
	食料品販売行為として取り扱うことのできる食品	取 り 扱 い 要 件
	魚介類加工品、菓子(洋生菓子を除く)、カップアイス クリーム、缶詰、びん詰食品	・賞味期限等の表示が正しく表示されているか、期限切れではないか必ず確認すること

- ※ 事前に仕込み等を行う場合
- ・当日であること（前日調理不可）
 - ・営業許可を受けた施設又は専用の施設で行うこと

【参考】（検便検査受付）

窓 口：狭山保健所管内 所沢食品衛生協会
（実施機関：社団法人・埼玉県食品衛生協会 検査センター）

住 所：狭山市稻荷山2-16-1

電 話：04-2955-4410

受 付 時 間：月～金（土日・祝日を除く）
午前9時～午後0時 午後1時～午後4時（午後0時～午後1時を除く）

検 査 項 目：赤痢・サルモネラ・O157・腸チフス菌・パラチフス菌
（検査結果がでるまで10日ほどかかります）

検 査 料 金：1,500円

※ 提出する検便結果表は、他の機関で実施されたものでも構いません。