

「森岳温泉夏まつり」出店遵守事項について

当日の出店については下記の事項を遵守してください。

これらのことに違反した場合は撤去していただき、出店料の払戻しもいたしません。

- 1 出店場所は勝手に変えない。出店者同士での話し合いでも不可とする。
- 2 許可場所以外での販売及び移動は禁止とする。
- 3 又貸し（名義貸し）は禁止とする。
- 4 主催者に身分証明証を届出した人以外の従事は禁止とする。
- 5 刺青・タトゥーの見える服装や、見せながらの営業、及び威圧行為は禁止とする。
- 6 出店者同士、又は客とのトラブルは禁止とする。
- 7 他の出店者への営業妨害は禁止とする。
- 8 風俗営業は禁止とする。
- 9 車は交通（駐車）の妨げになる場所に止めるのは禁止とする。
- 10 営業の際に出る「生ゴミ」、「油」、「発泡スチロール」は必ず持ち帰ること。
所定の位置に廃棄する場合は下記を厳守すること。
「不燃ゴミ」：缶とビンごとに分別すること
「燃えるゴミ」：燃えるゴミとペットボトルごとに分別すること
「ダンボール」：中を空にして、折りたたみまとめること
- 11 出店従事者による営業しながらの飲酒は禁止とする。
- 12 出店許可証は出店のよく見えるところに掲示すること。
出店許可証のない営業は禁止です。
- 13 身分証明証等の掲示を求められたらすぐに提出すること。
- 14 食品の取扱い原則を遵守し、食品衛生面の対策及び清潔保持に努めること。
- 15 発電機やその他の機材は安全な場所に置くこと。
- 16 営業時間（11時～21時）は守ること。
- 17 火気の取扱いは注意すること。（特に火気使用コンロ等は、下に不燃材使用のこと）
- 18 当日、主催者から許可を得ていない出店者を発見した場合は事務局に連絡すること。

食品の取扱い原則

1. 原材料は新鮮なものを使用すること。
2. 食品の取扱いは衛生的に行うこと。
3. 食品従事者は常に手指の洗浄に留意すること。
4. 調理された食品はできるだけ早く処分すること。
5. 冷蔵を必要とする食品を取扱う場合は、冷蔵設備に保管すること。
6. 廃棄物は衛生上支障のない方法で処理すること。
7. 営業施設及びその周辺は整理整頓し、清掃して環境の清潔保持に努めること。
8. 食器等は使い捨てのものとする。

施設基準

1. 調理（製造又は加工）を行う業態（要許可）

- ①飲食店営業（焼そば、お好み焼き、ホットドックなど）
- ②喫茶店営業（フラッペ、削氷など）
- ③菓子製造業（大判焼き、クレープなど）
- ④その他営業

共通基準として

- ア) 施設の近くに給水設備があること。
 - イ) 必要に応じた貯水槽があること。
 - ウ) 食品の原材料、半製品及び製品をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。
 - エ) 食器、器具、容器包装材料等はそれぞれ衛生的に保管すること。
 - オ) 不浸透性のふた付廃棄物容器があること。
 - カ) テント等は三方を横幕で囲い、前面は屋根から下がりをつけ、カウンターの下部は遮へいして粉塵対策を講ずること。
 - キ) 食品取扱いの床面は厚板などを敷くこと。
- ### 2. 調理（製造又は加工）を行わない業態（届出業種）
- …わたあめ、トウモロコシ、弁当販売など
- ア) 塵埃等^{じんあい}を防止できる衛生的な食品陳列ケースなどがあること。
 - イ) 食品は直射日光にさらさないこと。

◎ 食品や酒類の販売については、保健所、税務署の基準や指導を遵守すること。