

## 「様式3」の記入上の注意

### 1 「他の臨時的な行事への出店」について

過去1年間に他県を含めて他の臨時的な行事（阿波おどり、うまいもの市、大和市民まつりなど）に出店したことがある出店者は、臨時出店ではなく、屋台型臨時営業として出店することになりますので、臨時営業許可の申請が必要になります。

臨時営業許可の申請手続きの詳細につきましては、下記窓口までお問い合わせください。

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター 食品衛生課 〒242-0021 大和市中央1-5-26 電話 046-261-2948 (代表)
---

### 2 「品目」について

- ① 出店申込書と同一のものを記入してください（試食品の提供でも記入が必要です）。
- ② 出品できる品目数は、現地で加熱調理する食品または調理工程が単純な食品「一品目」となります。「一品目」とは、同一の器具及び工程で調理するものを指すため、複数の食材を取り扱う場合でも同一の器具及び工程であれば一品目扱いとなります。

【参考】同一の器具及び工程で調理する物の例

揚物類（冷凍の唐揚げ、冷凍のフライドポテトを同じフライヤーで揚げる）

器具や工程が異なる（唐揚げと焼きそば、唐揚げと焼き鳥等）場合は、二品目となるため出店することはできません。

### 3 「仕込み作業を行う場所の名称および住所」について

仕込み作業は保健所許可施設外（出店テント内、自宅など）では禁止です。必ず営業許可を受けている施設（店舗等）で行ってください。

### 4 「営業施設等での仕込み作業の内容」について

仕込み作業は当日の朝に行ってください。また、仕込み方法は詳細に記入してください。

### 5 「会場での調理作業の内容等」について

- ① 会場内での調理は加熱のみで、食材のカット等はできません。
- ② 材料等の保管方法についても保管方法についても、「何で」保管し、「何度」以下で保管できるのか、具体的に記入してください。
- ③ 調理作業を詳しく記載していただかないと審査ができませんのでご注意ください。

### 6 その他

- ① ご提供いただく品目で食中毒等のトラブルが発生しないためにも、正しい調理・保管方法で管理してください。
- ② 記載内容について、保健福祉事務所から指摘を受けた場合、修正していただくことになりますので、本表を提出いただく前には内容を再度ご確認の上ご提出ください。
- ③ 当日の出店内容が申込時の出店内容と異なる場合は、即時に出店中止とし、次回以降の出店はできません。

# 記入例

様式 3

## 臨時出店者の詳細

店名	大和商店
臨時出店者の住所、氏名（団体名及び代表者氏名）及び連絡先	住所：大和市中央〇-〇-△ 氏名：(株)大和商会 代表取締役 大和 太郎（団体名及び代表者氏名） 連絡先：046-260-〇△△△
他の臨時的な行事への出店	過去1年間で他の臨時的な行事へ出店したことが ある ・ <u>ない</u>
品目	唐揚げ ポテトフライ
材料	■唐揚げ 鶏もも肉（市販品、カット済） タレ【醤油（市販品）、ショウガチューブ（市販品）、ニンニクチューブ（市販品）】 ■ポテトフライ じゃがいも（市販品）
仕込み作業を行う場所の名称及び住所	名称：大和商店 住所：大和市中央〇-△-×
営業施設等での仕込み作業の内容	■唐揚げ ①当日朝、保健所許可施設（自店舗）でタレを作成し、鶏もも肉を漬け込む。 ②漬け込み後、片栗粉をまぶす。 ■ポテトフライ ①じゃがいもを洗い、皮をむく ②スライサーでカット。
会場での調理作業の内容等	■唐揚げ ①現場のフライヤーにて揚げて提供（容器は紙コップを使用）。 ②箸については個包装されている物を客に提供。 ※仕込み済のカラアゲは、クーラーボックスにて10℃以下で保冷保管。 ■ポテトフライ ①現場のフライヤーにて揚げて提供（容器は紙コップを使用）。 ②味付け（塩、ケチャップ）については個包装されている物を客に提供。 ※仕込み済のポテトフライは、クーラーボックスにて10℃以下で保冷保管。