



KAWANISHIGREENFESTIVAL2025

出店要項規約 川西町外出店者用

必ず資料を確認の上、お申し込みください

【主催】 川西夏まつり実行委員会

【連絡】 担当:観光交流係

[Mail:kawanishi.fes@gmail.com](mailto:kawanishi.fes@gmail.com)

TEL:0238-42-6668

【公式サイト】

<https://preview.studio.site/live/bXqzL7ryWD>

受付時間:10:00 - 17:00

部外秘

個人情報、著作権がある
ので、他人への公開や再利
用を厳禁とする。

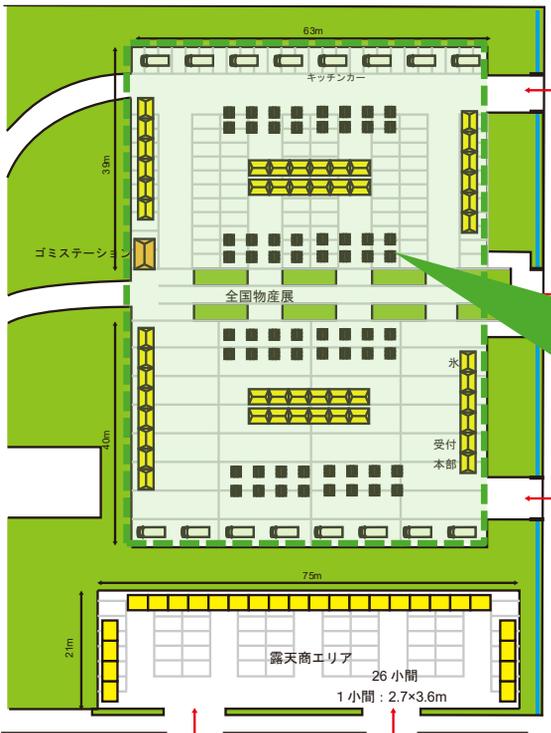
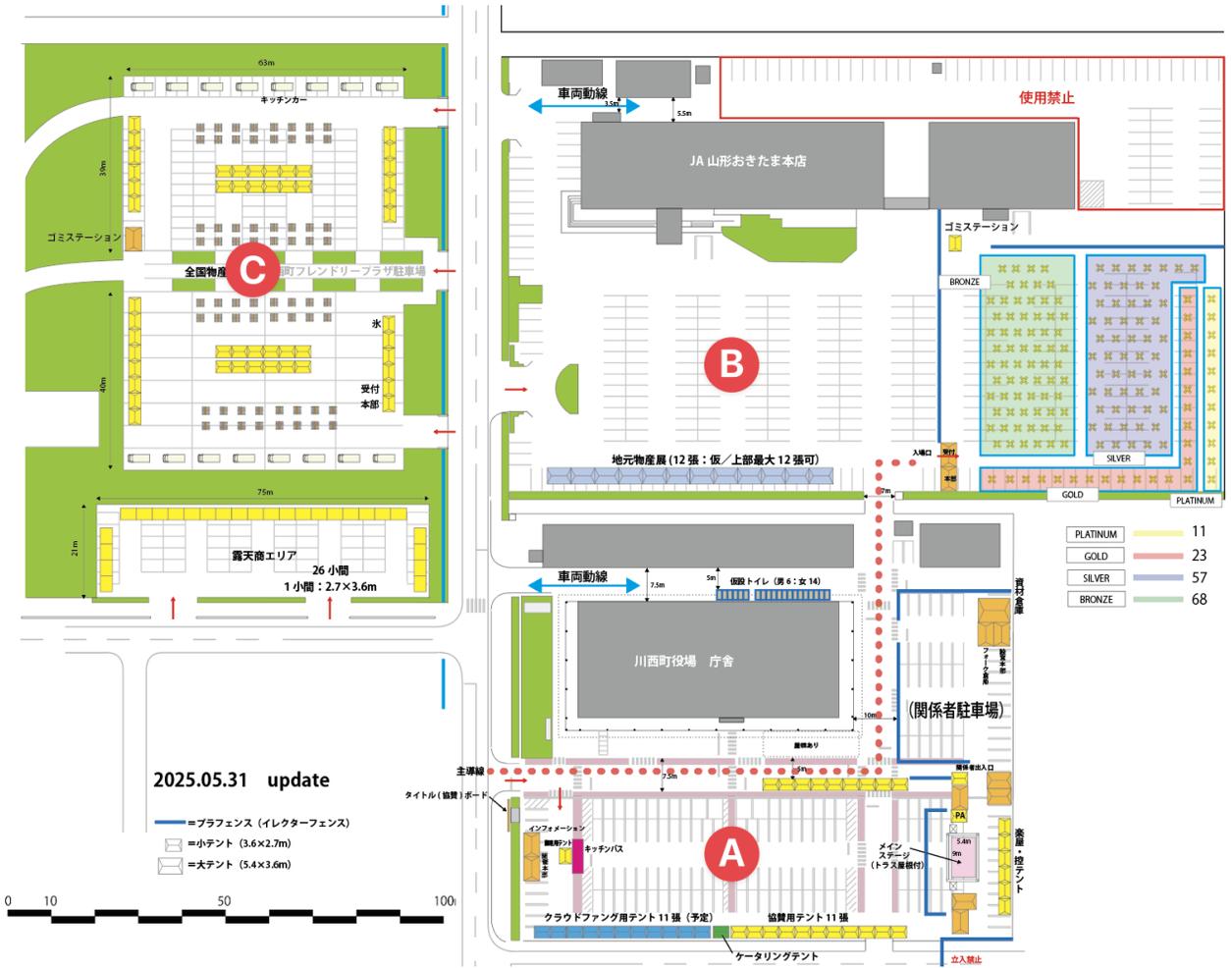
1. 目 次
2. イベント開催概要
3. 会場図面(飲食エリアC)
4. 出店申込書
 - └①出店申込書(記入例)
5. 出店料と基本付帯設備
 - └①主催側が無料で提供できる設備
 - └②出店者様ご自身で用意すべき設備リスト
 - └③お振込み先情報
 - └④キャンセル料規定
6. 出店規約
7. 厳守事項と禁止事項
 - └①必ず守る三つの原則
 - └②必ず注意する五つの原則
 - └③注意事項
8. 提出が必要な書類について
9. 保健所原文

イベント開催概要

- 事業名：川西町制70周年記念事業 KAWANISHI GREEN FESTIVAL未来へつなぐ提言～
- 開催期間：2025年8月10日(日)
- 開催時間：12時～20時(11時開場)
- 開催場所：第一会場 / 川西町役場 第二会場 / JA山形おきたま本店
第三会場 / 川西町フレンドリープラザ
- 主催：川西夏まつり実行委員会
- 共催：川西町、川西町教育委員会
- 協力：川西町商工会、山形おきたま農業協同組合川西支店、川西町観光交流協会、置賜広域行政事務組合、川西消防署、川西町消防団、米沢地区交通安全協会、米沢地区少年補導員連絡協議会、川西分会、川西町防犯協会連合会、各地区自治会長会、各地区交流センター、川西町芸術文化協会、川西町女性団体連絡協議会、川西町青少年育成推進員、NPO法人えき・まちネットこまつ、NPO法人かわにし文化広場、犬川地区青年団、(株)かわにし森のマルシェ、(株)プラナグループ、(株)CAM(CyberAgentグループ)、(株)LDHkitchen、(株)プランニングキューブ、(株)Matchbox、(株)ホットライン、(株)イベントプロデュースガッツ、(株)ニューメディア、(有)毘龍レンタカー等
- 公式HP：<https://preview.studio.site/live/bXqzL7ryWD>
- 公式SNS：https://x.com/kawanishi_fes?s=11



・会場図面(飲食エリアC)※変更の場合がございます



EXILE TETSUYA氏がプロデュースするコーヒーブランド「AMAZING COFFEE」も、出店参加決定(LDHkitchen)

地域を元気にする
ニッポン全国
物産展

川西町でしか味わえない絶品グルメが勢ぞろい。食べて、飲んで、楽しんで。笑顔の一口を未来につなごう。

mail: kawanishi.fes@gmail.com

KAWANISHI GREEN FESTIVAL 2025

出店申込書

★締切: 2025年6月30日17時必着 ※下記空欄に必要事項をご記入の上、メールにてご送付ください。

●ブース出店者名(告知物等に記載する名称)および販売責任者名を二名ご記載ください。

出店名() 責任者名()
 □ 飲食出店希望 □ 物販出店希望 責任者名()

出店料: 70,000円(税込) 日時: 8月10日/11時~20時
※別途、置賜保健所への申請にかかる費用として、営業許可申請料「3,500円」が発生いたします。

●電気機器の使用: ある・ない ※どちらかに○をつけてください。
 →「ある」に○をつけた方は使用する電気機器の名称および容量を記入してください。
※ただし電気機器は1店舗1台まで、かつ1,500w以内となります。(事故防止/要相談)
 例)ホットプレート/1,500W

電気機器名称()・容量()W
※出店に際し、電源は会場側でのご用意がございません。発電機は、出店者様ご自身でのご用意・持参をお願いいたします。

●出店内容(飲食系の場合は別途保健所の申請書類「行事における臨時出店届」にご記入ください)
・焼きそば/例 ・生ビール/例

※臨時出店届にて出店される方は、保健所から発布されている「営業設備の配置図」も併せてご提出ください。

| | | |
|---------|---|------|
| ●ご担当者氏名 | ●電話 <small>※連絡先は緊急時含めずで繋がる番号をお願いします。</small> | ●FAX |
| ●住所 | ●メール | |

★当実行委員会が別紙に掲げるお申し込み条件を遵守しなかった場合、もしくは実行委員会が運営の妨げになると判断した場合は、ただちに退店していただくとともに、次回以降の出店をご遠慮いただきます。出店料の返金も致しません。また出店者の責任による施設や備品の汚れ、破損などが発生した場合は、費用等を負担していただきます。また、飲食物提供にあたっての保健所への申請・必要書類の確認は、出店者様の責任にてご対応いただきますようお願いいたします。(置賜総合支庁 保健福祉環境部 生活衛生課/0238-22-3740)

★上記内容を承諾するとともに出店を希望致します。 2025年 月 日 氏名: 印

川西夏まつり実行委員会

お問い合わせ 担当: 観光交流係 電話: 0238-42-6668 mail: kawanishi.fes@gmail.com

【主催】川西夏まつり実行委員会

mail: kawanishi.fes@gmail.com

KAWANISHI GREEN FESTIVAL 2025

出店申込書(記入例)

★締切: 2025年6月30日17時必着 ※下記空欄に必要事項をご記入の上、メールにてご送付ください。

●ブース出店者名(告知物等に記載する名称)および販売責任者名を二名ご記載ください。

出店名(**川西商店**) 責任者名(**川西 一郎**)

飲食出店希望 物販出店希望 責任者名(**川西 次郎**)

出店料: 70,000円(税込) 日時: 8月10日/11時~20時

※別途、置賜保健所への申請にかかる費用として、営業許可申請料「3,500円」が発生いたします。

●電気機器の使用: ある・ない ※どちらかに○をつけてください。

→「ある」に○をつけた方は使用する電気機器の名称および容量を記入してください。

※ただし電気機器は1店舗1台まで、かつ1,500w以内となります。(事故防止/要相談)

例)ホットプレート/1,500W

電気機器名称(**冷蔵・冷凍庫/例**) ・ 容量(**300/例**)W

※出店に際し、電源は会場側でのご用意がございません。発電機は、出店者様ご自身でのご用意・持参をお願いいたします。

●出店内容(飲食系の場合は別途保健所の申請書類「行事における臨時出店届」にご記入ください)

・焼きそば/例 ・生ビール/例

※臨時出店届にて出店される方は、保健所から発布されている「営業設備の配置図」も併せてご提出ください。

| | | |
|----------------------------|---|--------------------------|
| ●ご担当者氏名 川西 一郎 | ●電話 090-1234-5678 <small>※連絡先は緊急時含めず繋がる番号をお願いします。</small> | ●FAX 03-1234-5678 |
| ●住所 山形県東置賜郡川西町1-2-3 | ●メール kawanishiichiro@shoten.com | |

★当実行委員会が別紙に掲げるお申し込み条件を遵守しなかった場合、もしくは実行委員会が運営の妨げになると判断した場合は、ただちに退店していただくとともに、次回以降の出店はご遠慮いただきます。出店料の返金も致しません。また出店者の責任による施設や備品の汚れ、破損などが発生した場合は、費用等を負担していただきます。

また、飲食物提供にあたっての保健所への申請・必要書類の確認は、出店者様の責任にてご対応いただきますようお願いいたします。(置賜総合支庁 保健福祉環境部 生活衛生課0238-22-3740)

★上記内容を承諾するとともに出店を希望致します。 2025年○月○日 氏名: **川西 一郎** 印

川西夏まつり実行委員会

お問い合わせ 担当: 観光交流係 電話: 0238-42-6668 mail: kawanishi.fes@gmail.com

・出店料と基本付帯設備

| 出店カテゴリ | 出店料 | 付帯設備 |
|--------------------------|------------------------|--|
| 飲食店:管轄保健所の規則に沿った飲食物提供 | 70,000円/1日 1ブース(税込) | <ul style="list-style-type: none"> ● テント(四方幕付き (W3.6m×D2.7m×H2.5m)) ● 机1台(長さ1.8m) ● 椅子2個(丸椅子) ※売上手数料はありません。 ※保険許可申請料:3,500円別途発生 ※一般企業/営利団体(相談可) |
| キッチンカー:管轄保健所の規則に沿った飲食物提供 | | |
| 一般企業/団体:商品の展示、配布、宣伝など | | |

・主催側が無料で提供できる設備リスト

| 設備内容 | サイズ(cm)/数 | 注意事項 | 参考図 |
|----------------|--------------------|---|---|
| テント (4枚幕付き) | W360×D240×H250 1部 | テントの破損を十分ご注意の上、看板やPOPなどの装飾物は各出店者様側で用意してください |  |
| テーブル | W1800×D450×H700 1個 | 規格変更の場合あり |  |
| 丸椅子 | W40×H74 2個 | 規格変更の場合あり |  |
| 公共水道 | シンク、会場外に設置 | 固体物や油など厳禁 |  |

・出店者様ご自身で用意すべき設備リスト(必ずチェックを！！)

※搬入の際、下記必要な設備が用意できているかを必ずチェックしてください。イベント当日保健所から安全検査が行います。

| 設備内容 | 説明・要求 | 参考図 |
|-------------|---|---|
| 消火器 | 火気を使う場合は消火器が必須 |  |
| テーブル | W1800×D450×H700 1台 |  |
| 丸椅子 | W40×H74 2脚 |  |
| 店舗看板、メニューなど | テントサイズに合わせて出店者様各自で用意してください。(取付制限120cm以下/下記参照) |  |

・出店者様ご自身で用意すべき設備リスト(必ずチェックを！！)

※搬入の際、下記必要な設備が用意できているかを必ずチェックしてください。イベント当日保健所から安全検査が行います。

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| 手洗い蛇口付きタンク | 容量は18L以上であること(必須！！) |  |
| 保冷設備 | 食材を必ずクーラーボックスや冷蔵などの保冷設備で保存すること。 |  |
| 消毒液、手洗い洗剤 | 食材の処理やお客さんに食品を提供する前に徹底的に手洗いと手指消毒を行うこと。 |  |
| 石膏ボード、耐熱板 | ガスコンロを机上で使う時は必ず断熱材を敷くこと。 |  |
| 防水シート+段ボール | 会場内でブルーシートが敷いてありますが、さらにテントの下には防水シートを必ず敷き、またベニヤ板、ダンボールなどを敷いてください。 テント外と中に、履く靴を分けてください。油を踏んだ靴で外を歩かない、テント外に出る時、マットなどで吹いてから歩くなどを十分ご注意ください。 |  |
| プロパンガス、コンロ、ガスホース | 必ず机や骨組みに固定すること。 閉店する時は必ず閉めること。 |  |
| 発電機(テント内照明/調理使用) コードリール、延長コード | 全国物産店エリアでは、会場の都合により各店舗に直接電源の供給がございません。 つきましては、各出店者様にて「発電機」のご用意と設置のご準備をお願いいたします。(コードリール・延長ケーブル含む) |  |

■お振込み先情報: 出店確定した店舗様は、下記指定口座に出店料をお振込みください。

- ① 名義: 川西夏まつり実行委員会 実行委員長 茂木晶 / 金融機関: 山形銀行小松支店 / 口座番号: 621218 (普)
- ② 名義: 川西夏まつり実行委員会 実行委員長 茂木晶 / 金融機関: 山形中央信用組合小松支店 / 口座番号: 1686792 (普)
- ③ 名義: 川西夏まつり実行委員会 実行委員長 茂木晶 / 金融機関: 山形おきたま農業協同組合川西支店 / 口座番号: 0061009 (普)
- ④ 名義: 川西夏まつり実行委員会 実行委員長 茂木晶 / 金融機関: 米沢信用金庫川西支店 / 口座番号: 0120609 (普)

※お支払い期限: 6月30日 (期限を過ぎた場合は、次の出店に影響が与えられるので、ご注意ください)

■キャンセル料規定: 実行委員会はお来場するお客様のため、会場設営や会場に割り当てられた小間に空きを作らないこと及び安全対策の徹底に努めます。不可抗力事由として関係所轄各署の指導や、やむを得ない状況(コロナ/荒天等)が発生した場合、実行委員会判断により中止となることもございますが、いかなる場合も出店料の「ご返金」はできませんのでご了承願います。

KAWANISHIGREENFESTIVAL2025 出店規約

本イベントは参加店舗全体の共同イベントです。

参加店舗の自己責任が原則となりますので、その上でご出店をお願いします。

1. 川西町や商店街振興に寄与し、「川西夏まつり実行委員会/以下、実行委員会」が承認した飲食・物販店であること。
 - ※ 申請した内容以外の出店はご遠慮願います(当該店舗以外のPRはご遠慮ください)。
 - ※ 実行委員会による出店審査を行い、出店内容等によってはお断りする可能性がございます。
 - ※ 応募店舗が多数の場合は、実行委員会で協議の上、決定させていただきますので予めご了承ください。
2. お申し込みされた店舗以外の出店が発覚した場合は、直ちに出品資格取り消しとなりますので予めご了承ください。(又貸しの禁止) また出店位置については予め実行委員会にて決めさせていただきますのでご了承ください。
3. 商店街にて出店者にご用意できるのは、テント1張(3.6m×2.7m/サイズ変更あり)、テーブル1台(1.8m)、椅子2脚です。その他、発電機、交通費、材料費など出店にかかる費用はすべて出店者のご負担、ご用意となります。電気機器を使用する場合は、あらかじめ使用する電気機器、その容量(ワット数)を「出店申込書」に明記をお願いいたします。※使用する際は排気ガスや音に最大限ご配慮ください。
4. ブース内、販売商品に関しましては、出店者の責任において管理をお願いいたします。実行委員会では責任は負いかねます。また「店舗内のゴミ」に関しましては極力各自でお持ち帰りください。
5. 出店が決定した店舗については、取扱品目、機材、ブース内装飾、原状回復義務、ご自身での保険加入、免責事項等にご同意の上、出店をいただくこととなります。
6. 飲食出店者は保健所の許可が得られる出店内容での申込みをお願いいたします。1テント1品目(最大1工程2品目)にての出店となります。また、飲食物提供にあたっての保健所への申請・必要書類の確認は、出店者様の責任にてご対応いただきますようお願いいたします。(山形県置賜総合支庁 保健福祉環境部 置賜保健所/0238-26-6000)
7. 販売商品に関しては、今回のイベントの主旨に則った物をお願いいたします。出店内容によっては、出店もしくは出品をお断りする場合がありますので、予めご了承ください。
8. 商品には、JAS法(日本農林規格等に関する法律)に基づいた表示を厳守してください。
9. 出店者は予め指定された範囲内で営業・PR活動を行ってください。それ以外でのPRや販売は、他の出店者の迷惑となるためお控えください。
10. 発電機・冷蔵・冷凍ショーケース等大型の機材をご使用の場合、各自で機材をご用意いただき、テント内に収まるよう配置してください。
11. 火器(プロパンガス、その他)をご使用の場合、出店内容にご記入ください。出店可否につき審査をさせていただきます。また各自で消火器のご用意もお願いいたします。
12. ブース内装飾を施すことは可能ですが、テント等の支給物破損に繋がらぬよう十分注意をしてください。
13. 駐車場につきましては、実行委員会が指定する場所へ駐車をお願いいたします。また、駐車スペースは「一店舗につき一業者、一枠(1台分)」でのご利用となります。
14. 実行委員会にて、巡回警備を行います。貴重品や商品などに関しては、毎日持ち帰るなど出店者の責任において管理をお願いいたします。また実行委員会では責任は負いかねますのでご了承ください。
15. 実行委員会は、ご来場するお客様のために会場に割り当てられた小間に空きを作らないこと及び安全対策の徹底に努めます。不可抗力事由として「関係所轄各署の指導」や「やむを得ない状況(コロナ/荒天等)」が発生した場合、実行委員会判断により中止となることもございますが、いかなる場合も出店料のご返金はできませんのでご了承ください。(キャンセル含む)
16. 現在または将来にわたって直接的、間接的を問わず暴力団など反社会勢力との関わりが判明した場合、理由を問わず速やかに管轄行政機関へ届出するとともに、直ちに出品資格取り消しとなりますことをご了承ください。
17. 出店者の方におかれまして(特に飲食出店者)は各自、賠償保険(生産物等)に加入いただくようお願いいたします。イベント終了後、汚れや破損等ございましたら清掃費及び修繕費をご負担いただきます。
18. 出店申込書をデータにて送付される方に限り、原本は後日、川西町役場 商工観光課宛てに郵送でお送りください。(送料は自己負担)

1. 必ず守る3つの原則！！！！

- 原則一：出店者様各自で管轄保健所の規則に沿ったメニューを決めること。
原則二：下ごしらえをしてきて、当日現場で加熱調理する物のみ可能であること。
総菜形式で、パックに詰めた商品の提供も可能です(下記詳しい説明をご参考)。
原則三：1テントあたり1種類の料理方法のみ提供すること(1料理ではなく1種類です)

“OKの例”：蒸し物(餃子、肉まん、焼売)+ドリンク

“NGの例”：蒸し餃子+焼きそば(蒸すと焼くが2つの工程となるため)

【総菜形式でパックに詰めた商品を提供する場合のご注意点】

- 厨房で調理し、密封したものであること。
- 製造者、商品名、原材料、消費期限など法律に基づき記載したシールを貼ること。

※ご参考：https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/attach/pdf/210104_7-9.pdf

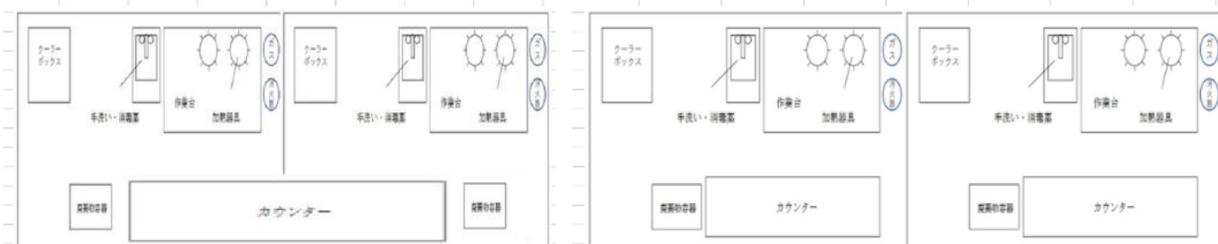
(表示例)

① 弁当

| | |
|------|---|
| 名 称 | 幕の内弁当 |
| 原材料名 | ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付け合わせ、(その他小麦、卵、大豆由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K) |
| 消費期限 | 〇〇. 〇〇. 〇〇 |
| 保存方法 | 直射日光及び高温多湿を避けてください |
| 製造者 | 〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇 |

【1テントで2種類の調理法を行う場合のご注意点】

・テントを幕などで二つに区切り、どちらにも「保冷設備、手洗い水の蛇口付きタンク18L以上、排水容器、蓋つきゴミ箱」などを配置する事により、便宜上テントを二つにし、2種類の料理を提供する事が可能です。カウンターは共有でも構いません。(以下参考例)



- 調理人も各調理法で配置が必要、同じ販売員が両方の調理をすることは出来ません。

2. 必ず守る5つの原則！！！！

- 1.現場で加熱しない生もの(さしみ、生卵、牛肉など)、生クリームなどの提供は禁止。
- 2.現場で餃子を作る、具を刻むような行為は禁止。加熱し完成する前の段階までご準備ください。
- 3.現場で大量の水で麺や餃子などを煮る行為は禁止。
- 4.現場でご飯を炊くのは禁止。
- 5.お客様へ提供を行う直前に加熱処理を行わないものは禁止。かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き。

注意事項！！

・テントの外に物を置くこと、また調理する行為は絶対禁止です。全てブース内で行ってください。食材を必ず保冷設備で保存してください。管理不全により食中毒が発生した場合、該当出店者が責任を取ります。実行委員会では一切の責任負いません。

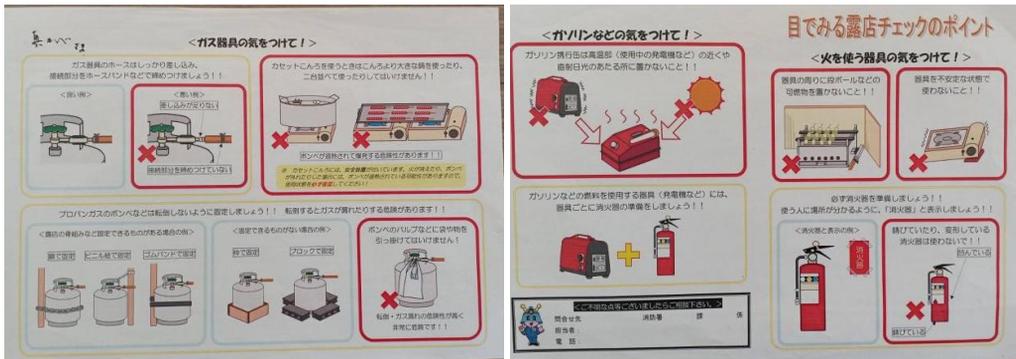
・ごみの回収は下記分別に従ってください。分別されていないゴミは店舗での持ち帰りとなります。ゴミ袋なども店舗にてご用意くださいませ。廃棄の調理器具や粗大ゴミの出しは禁止です。



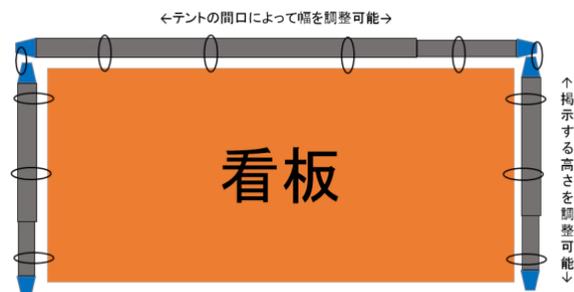
・多数の者の集合する催しにおいて火災が発生した場合、迅速な初期消火が極めて重要です。調理用器具や発電機などの火気使用器具等を使用する際には消火器を備えて下さい。

火気使用器具等を使用し、次の要件に該当する大規模な屋外催しのうち、事前に防火担当者を定めて火災予防上必要な業務に関する計画を作成し、消防署長に提出するなどの火災予防対策に取り組んでいる催しを「火災予防対策に取り組んでいる特定大規模催し」として公表されます。

また、一方で、大規模な屋外催しのうち、火災予防上必要な業務に関する計画の提出等がなく、火災予防対策が必要であると認める催しを「火災予防対策が必要な指定催し」として指定し、公表されます。



・テントに取り付ける看板幕(ターポリン等)は高さ「120cm」以下としてください。公園内は強風や突風が起こりやすく、破損や事故、怪我の原因となります。(120cm以上は厳禁)



提出が必要な書類について

・飲食ブース

| 必要な書類 | 提供〆切 |
|-------------------------|-------|
| ① 出店申し込みフォーム(出店内容などを記入) | 6月30日 |
| ② 営業許可申請書・営業届記入例(下記参考) | |
| ③ 施設の構造及び設備を示す図面(下記参考) | |
| ④ 食品衛生責任者の資格を証する書類 | |
| ⑤ 提供する諸品の写真(任意) | |
| ⑥ 店舗logo(任意) | |
| ⑦ 店舗紹介文(任意) | |

臨時飲食店の申請を行うとき臨時出店届について

【置賜保健所HP/連絡先/様式一覧】

https://www.pref.yamagata.jp/020071/kurashi/shoku_anken/shokuhineigyou/eigyou-rinji.html

https://www.pref.yamagata.jp/325025/kenfuku/kenko/hokenjo/okitamahokenjo/eiseijouhou/yousiki_itiran.html

こちらより申請書をダウンロードし、記載してスキャンしてお送りください。

出店申込書をデータにて送付される方に限り、原本は後日、川西町役場 商工観光課宛てに郵送でお送りください。(送料は自己負担)

【PDF版】

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/4712/3rinjirei.pdf>

添付書類の施設の構造及び設備を示す図面(エクセル:19KB)、提供食品別の調理方法(エクセル:14KB)、露店飲食営業出店計画書(ZIP:4KB)食品衛生責任者の資格を証する書類に関しましては各自ダウンロードしていただきご用意ください。

以下、申請様式ページ(参考画像)

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| 置賜保健所 (置賜総合支庁保健福祉環境部) 生活衛生課 | 【住所】米沢市金池3-1-2 6 【電話】0238-22-3740 | 米沢市、長井市、南陽市、高畠町、川西町、小国町、白鷹町、飯豊町 |
| 3 | 露店飲食店の申請を行うとき | 事前 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ○営業許可申請書・営業届(新規、継続)(エクセル:42KB) ○営業許可申請書・営業届(新規、継続)記入例(露店)(PDF:950KB) ○添付書類 ○施設の構造及び設備を示す図面(エクセル:19KB) ○提供食品別の調理方法(エクセル:14KB) ○露店飲食営業出店計画書(ZIP:4KB) ○食品衛生責任者の資格を証する書類 ○施設の状況がわかる写真(テント全体、使用機器類など) ○法人の番号または登記事項証明書(法人が申請する場合) ○水質検査の結果(飲用に適する水使用の場合) 【参考】臨時及び露店飲食店の衛生管理計画(PDF:248KB) |

保健所よりの指導・原文

取扱食品

1つの臨時営業許可施設で取り扱うことができる食品は、表1、2に示す食品のうち、1品目のみに限ります。また、食品の取扱いに当たっては、以下の「遵守事項」を必ず守らなければなりません。

表1 飲食店営業（臨時）の取扱食品※1

| 分類 | 食品 |
|---------|---------------------------------------|
| 煮物類 | おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁 |
| 焼物類 | 焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚 |
| お好み焼類 | たこ焼き、お好み焼、タコス |
| 茹物・蒸し物類 | じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい |
| めん類 | 焼きそば、即席カップ麺 |
| 揚物類 | 串かつ、フライドチキン、フライドポテト |
| 喫茶類※2 | ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶 |
| ドッグ類 | ソーセージ類をそのまま、又は衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類 |
| 酒類※2 | 日本酒、ビール、焼酎等 |

※1 飲食店営業（臨時）では、飲料1品目（ところてん及びかき氷を除く喫茶類1品目、または酒類1品目）を、他の分類の食品1品目と併せて提供することができます。

※2 開店または閉店を行うだけの清涼飲料水及び酒類は、複数品目を取り扱うことができます。

表2 菓子製造業（臨時）の取扱食品

| 分類 | 食品 |
|--------|----------------------------|
| 焼菓子類 | 今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅 |
| 揚菓子類 | ドーナツ、大学芋 |
| 団子菓子類 | 草団子、焼き団子 |
| まんじゅう類 | 焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう |
| あめ菓子類 | べっこう飴、果実飴、カルメ焼 |
| その他 | 果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの） |

注：餅をつく行為は仕込み場所で行い、営業場所で餅をつくことはできません。

〔遵守事項〕

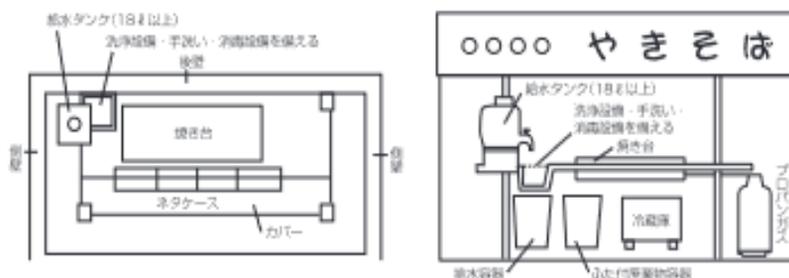
- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

保健所よりの指導・原文

施設基準

| | |
|---------|--|
| 構 造 | 屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。 |
| 洗 浄 設 備 | 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。 |
| 消 毒 設 備 | 手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。 |
| 格 納 設 備 | 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。 |
| 給 水 設 備 | 蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、飲用適の水であること。 |
| 廃棄物容器 | 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。 |
| 排 水 設 備 | 排水容器を備えること。 |
| 冷 蔵 設 備 | 必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。 |

施設 図面例



衛生管理の基準（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

- ・施設周辺を清潔に保つこと。
- ・手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- ・施設の補修及び水の補充に努めること。
- ・食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
- ・営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とし、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。
- ・客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- ・廃棄物容器は、汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- ・営業場所における調理、加工、製造等の行為は、全て施設内で行うこと。
- ・飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- ・調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- ・従事者は、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。