

さくほりビングマーケット

食品出店ガイドライン(2021年10月版)

このガイドラインは、さくほりビングマーケットの出店希望者の方のうち、当日の出店内容が食品に関わる方(【試食・試飲】【食品販売】【飲食提供】を行う予定の方)が対象となります。

* カテゴリーの説明:

【食品販売】・・・別の場所で調理した完成品を会場で有料で販売する方
(例:惣菜、菓子等)
※会場内で調理行為を一切行わないものが該当します。

【飲食提供】・・・別の場所で下処理や仕込みを行った食品に、会場にて簡易的な調理を行った上で、有料で提供する方
※会場内で認められるのは、簡易的な調理行為に限ります。

【試食・試飲】・・・上記のいずれかを無料で行う方

0. 前提

- 長野県が定める [露店営業及び臨時営業等取扱要領](#) に準拠しています。
- 「さくほりビングマーケット」は、地方公共団体である佐久穂町が主催し、公共的目的を有するイベントです。
- 通常は祭礼または催事における飲食提供行為は「露店営業」の許可が必要となりますが、上記の条件を満たす本イベントでは、「単なる営利目的ではなく、公共的目的に沿っているものである」限り、「臨時出店」の届出を出すことで飲食提供が可能となります。
- 新型コロナウイルス感染防止の観点から、アルコール類の提供は見合わせております。ご了承ください。

※すでに飲食提供に関する各種営業許可を取得している店舗や加工施設、キッチンカー等を所有している場合は、すでに本ガイドラインの条件を満たしているため、以下の本ガイドラインではなく、平時の露店営業と同様の対応を取ってください。

1. 全カテゴリー共通

●食品衛生責任者について

- ・食品衛生責任者の資格を所持していることが望ましいですが、必ずしも所持していなくても構いません。いずれの場合も、食品衛生には細心の注意を払ってください。

●検便の実施

- ・食品の仕込みや提供に関わる方は、なるべく検便を受けるようにしてください。（半年に1度が目安です）。検便の受け方は最寄りの保健所にお問い合わせください。
-

2. 食品販売（出店者自ら加工・製造した食品を持ち込んで販売する場合）

●包装について

- ・提供する食品は、全て事前に包装をお願いします。

●食品の下処理、仕込み施設について

- ・提供する食品に応じた許可を受けた施設での下処理、仕込みが望ましいですが、それが叶わない場合は、ご家庭の調理が行われる場（日常生活の場）とは異なる場所（例：公民館やレンタルスペース等）で下処理や仕込みを行うようにしてください。
-

3. 飲食提供（出店者自ら加工・製造した食品を、会場内で簡易調理を施して提供する場合）

●「臨時出店」の届出

- ・「臨時出店届」を本イベント事務局が一括して取りまとめ、佐久保健所へ提出します。ご記入いただく様式は出店確定後にお知らせします。

●食品の下処理、仕込み施設について

- ・提供する食品に応じた許可を受けた施設での下処理、仕込みが望ましいですが、それが叶わない場合は、ご家庭の調理が行われる場（日常生活の場）とは異なる場所（例：公民館やレンタルスペース等）で下処理や仕込みを行うようにしてください。

●出店時の品目数について

- ・出店は、原則「一品目」をお願いします。
例：ソフトドリンク、カレーライス、・・・

●出店時の設備基準

・出店時は、下記設備基準を満たすようお願いします。

以下に、上記「露店営業及び臨時営業等取扱要領」の該当箇所を転載します。

1 露店営業施設及び臨時営業施設の共通基準

(1) 施設の構造等

ア 施設は、不潔な場所に位置しないこと。

イ 施設は、食品を取り扱う量に応じた広さを有すること。

(2) 施設の設備

ア 床面、側壁及び天井は、清掃を容易にすることのできる構造であること。ただし、露店営業にあつて地面からのじんあいの飛散を防止できる構造であるときは、床面を省略することができる。

イ 採光又は照明が十分であること。

(3) 機械器具等

ア 作業に応じた機械器具等を備えること。

イ 移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。

ウ 食品に直接接触する機械器具等は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄が容易であり、消毒が可能なものであること。

(4) 給水設備及び汚物処理設備

ア 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。

① 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。

② 水源は外部から汚染されない構造であること。

イ 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

2 露店営業施設の基準

(1) 施設の設備

ア 手指洗浄設備を設け、手指の消毒薬を備えること。

イ 必要に応じて、取扱量に応じた衛生的な冷蔵又は冷凍設備を設けること。

(2) 機械器具等

ア 衛生的に作業のできる調理台等を設けること。

イ 使用する食器は使い捨てのものであること。

ウ 冷蔵及び冷凍設備には、温度計を備えること。

(3) 給水及び排水設備

ア 必要に応じて、外部汚染のおそれがなく、その構造、材質等が衛生的に良好で、飲用に適する水を十分に供給できる容量の貯水タンクを設けること。

イ 下水道その他衛生上支障ない場所へ排水する場合を除き、必要な容量の排水容器を設けること。