

食品提供を行う団体の皆様へ

○臨時出店（現地調理）時の設備・器具の準備について

現地調理の食品を提供する際には、次の設備・器具を備える必要があります。

- ・手を洗うための水を入れるタンクと、その排水を受けるバケツ、手を洗う洗浄・薬用石鹸
 - ・調理器具等を洗うための水を入れるタンクと、その排水を受けるバケツ
 - ・原材料、器具、容器等を衛生的に保管する設備
 - ・温度計を備えた冷蔵・冷凍設備（温度管理が必要な食品を取り扱う場合）
 - ・屋根があり、両横・後ろの三方を囲えるテント（屋外での出店の場合）
- 各1ずつ必要

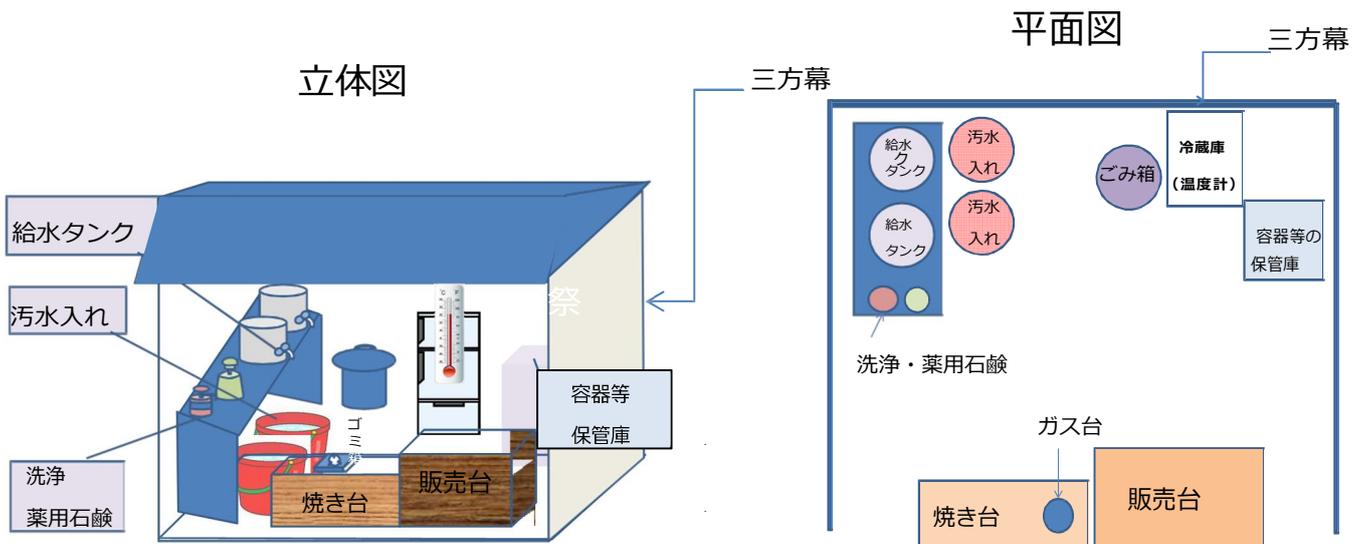
⇒この内、

両横・後ろの三方を囲える幕（三方幕）

については、テント設営時に設置する必要がありますので、現地調理をする各団体のテント1張につき**追加負担金 4,000 円**を負担いただきます。三方幕以外の設備・器具（ウォッシュブルタンク・バケツ・洗浄消毒剤等）については現地調理をする各団体で用意をしていただくことが必要です。

また、火気を使用または加熱調理する場合は、テント1張につき、**消火器 1本**の設置が必要です。貸出を希望する団体には実行委員会より**有料（追加負担金 1本 1,600 円）**で貸出をさせていただきます。団体による持込（**10型以上**）も可能とします。

<参考図>



兵庫県伊丹健康福祉事務所(保健所)に「臨時出店届」を提出し、提供が認められた食品のみが当日提供できます。申請した食品の提供ができなくなった場合、出店内容を変更していただくこととなります。