



商品の搬入・搬出について

搬入時間 : AM8:00~9:00 ※8時より前の搬入をご希望の場合は事前にご相談ください。

搬出時間 : PM13:00~15:00

<搬入搬出時の諸注意>

図書館側の道路への路上駐車はご遠慮ください

車での搬入・搬出時、路上駐車はしないようお気を付けください。当日、会場に到着したら係りの者が誘導しておりますので、会場に入って荷下ろしをお願いいたします。その際に、会場に入れる車の台数が限られているので、速やかに荷物を降ろし、一旦車を出して近隣の駐車場に停めてきていただくようお願いいたします。

会場への車両侵入口は1箇所のみとなります。

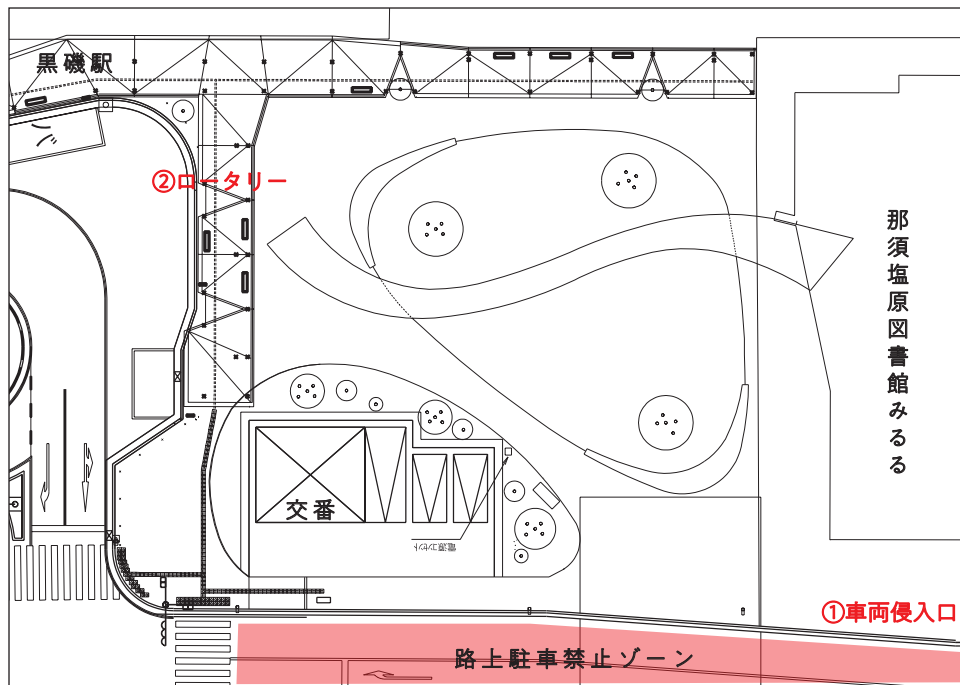
搬入・搬出時、会場への車両侵入口は下図①のみとなります。運営スタッフの許可のある場合を除いてはその他の場所からの侵入はおやめください。②ロータリーに車両を停めての搬入・搬出は可能です。会場内では近くにいる方達で誘導し合い、人や公共の施設への接触の無いよう、十分に気をつけて走行をお願い致します。

駐車場について

車を停める際の駐車場については、なるべく市営駐車場・コインパーキング・近隣銀行の駐車場をご利用頂きますようお願いいたします。会場から歩いて5分ほどの所にあります。(図書館の駐車場の利用はご遠慮ください。)

綺麗な状態に戻して帰りましょう

黒磯日用品は公共の広場を借りて開催しています。搬出の際、周りにゴミなどが落ちたら拾って頂き、元の状態に戻してお帰りいただくようご協力をお願いいたします。



飲食物提供について

<各種営業許可が必要なもの>

- ・麺打ちしたそば、うどんの販売【めん類製造業】
- ・おにぎり、弁当、いなり【飲食店営業(仕出し弁当)】
- ・サラダ、煮卵【そうざい製造業】
- ・漬け物【つけ物製造業】
- ・お菓子・パン【菓子製造業】

→ これらの内容で出店される場合には許可証のコピーの提出をお願いします。

<飲食店営業(露店)の営業許可が必要な物>

- ・会場での調理を伴う飲食物の提供、調理をしてきたものを器などに取り分ける場合、飲み物をコップに注ぐ場合。(食品が空気に触れるような状況が生じる場合)

<飲食物提供の場合の原則>

- ・提供直前に現地で加熱調理(仕込みは屋内で行うこと)
- ・当日調理(前日の仕込みはしない)
- ・手洗い設備の設置
- ・その場で食べる提供方法
- ・加工品は個包装し、食品表示基準に基づき栄養成分の量及び熱量の表示

ご出店いただけないもの

- ・生もの(刺身、生寿司、生卵など)
- ・現地で加熱しないもの
- ・ミキサーの使用(許可施設を除く)

飲食物出店の際の注意事項 (栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進班より)

◎食品の取り扱いについて

- 1・手指には、目に見えない細菌(食中毒菌)やウイルスが付着しています。調理した人の手から食品を汚染して食中毒の原因になることがあります。調理作業前やトイレの後、金銭を取り扱った後などには、こまめに手を洗いましょう。
- 2・食品に手指が触れる作業を行う場合は、使い捨てビニール手袋等を使用するように努めましょう。
- 3・冷蔵保存が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスを用意して保管し、室温に放置しないようにしましょう。
- 4・前日に調理して作り置きした場合、翌日までに食中毒菌が増殖して危険な場合があります。調理は、提供する直前に行い、作り置きはしないようにしましょう。
- 5・作ってから食べるまで時間を置かないことが大切です。会場内で早めに食べてもらうようにしましょう。
- 6・原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や給水設備が整った場所で行い、出店場所では、原則として煮る・焼くなどの加熱調理だけにしてください。
- 7・食品に直射日光が当たらないよう注意しましょう。

◎施設・設備について

- 1・調理する場所には仕切りを設け、関係者以外の人が入らないようにしましょう。

- 2・手指や器具の洗浄・消毒のために次の設備が必要です。
 - <給水設備>臨時店舗は可能な限り水道の給水設備のそばに設置しましょう。給水が近くにない場合は、蛇口の付いた蓋つき容器(18リットル以上)に飲用適の水を入れて臨時店舗に設置してください。
 - <消毒設備>手指などの消毒用として、逆性石けんや消毒用アルコールなどを用意しましょう。
- 3・排水が臨時店舗内や周囲に漏れたり、散乱しないよう、排水を受けるための十分な大きさのポリバケツなどを用意しましょう。
- 4・異物混入事故等の防止のため、臨時店舗は無人がならないようにしましょう。
- 5・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、蓋つきで十分な大きさの廃棄物用容器を用意しましょう。

◎食品取扱者について

- 1・調理従事者は、清潔な衣服などを着用するとともに、毛髪などが混入しないよう注意しましょう。
- 2・体調不良(下痢・嘔吐・発熱など)の人、手指に傷がある人が調理した場合、食品に食中毒菌やウイルスをつけてしまう可能性があります。食品に直接触れる作業は行わないようにしましょう。また、家族に同様の発症者がいる場合も注意が必要です。



問い合わせ先

黒磯日用品実行委員会

tel:070-4802-5804 mail:kuroisonichiyouchi@gmail.com (担当:岡崎・小泉)
運営:株式会社 TANZEN 後援:那須塩原市/黒磯観光協会