



提出書類

No.5 食品取扱申請書

No.6 火気・危険物等持込許可申請書
の記入方法と注意事項

No.5 食品取扱申請書に関して

- 「展示のみ」または「包装済みの商品を配布する」 のみの場合は「行わない」にチェックを入れていただき念のため取扱品目に持ち込む商品をご記入ください
- 「試飲/試食」または「調理実演」を行う場合は「行う」にチェックを入れていただき取扱品目に持ち込む商品をご記入いただき調理方法や、設備の欄も必ずご記入ください
- 「食品販売」を行う場合は、出展の手引きP.24をご確認の上、豊島区池袋保健所 生活衛生課 食品衛生担当者に直接ご連絡いただきますようお願いいたします。併せて、試飲/試食を行う場合は、上記同様に記載もお願いいたします
- 今回より調理中の煙の有無の確認欄もございますので、必ずご選択いただきますようお願いいたします
必要に応じて、講じてほしい措置に関してのご連絡がいく場合もございますので、ご了承ください
- 調理実演を行うにあたり、「調理油」や「ガスコンロ」を使用する場合は、別途「No.6 火気・危険物等持込許可申請書」にて「行う」にチェックを記入いただきまして、ご提出をお願いいたします
詳しくは、「No.6 火気・危険物等持込許可申請書に関して」をご確認をお願いいたします
- 「行う」をご選択いただいた場合は、ブース内に手洗い場と作業台を設けるか、共同シンクのお申し込みが必須となります
ブース内に設置する場合は、「No.10 給排水工事申込書」をご記入いただきましてご提出ください
共同シンクをご利用の場合は「No.9 共同シンク使用申込書」をご記入の上ご提出ください

保健所からの注意事項です。必ず事前に内容を確認いただきますようお願いいたします。

1. 試飲・試食を実施する上での注意事項

会場内には簡易な調理、衛生設備しか設置できません。

取扱中の二次汚染、食品の不適切な管理による有害微生物の増殖を防止するため、以下の事項にご注意ください。

- 予め調理加工された食品を持ち込み、そのまま提供することを原則としてください。
- 会場での下処理を始め、調理作業全般をなるべく避けるようにしてください。
- 消毒装置は、使用に便利な場所に、十分な数量を設置してください。
- トングその他、食品に直接接触する器具を洗浄するための給排水設備の設置または共同シンクの申請をお願いします。
- 試飲・試食場所では、使い捨て手袋やアルコール消毒液等を適宜使用してください。
- 冷蔵または冷凍保存が必要な食品を持ち込む場合は、会場内で適切な温度管理をするために、十分な容量の冷蔵、冷凍設備を設置して下さい。また、低温管理が必要な食品を常温放置しないよう注意してください。

2. 会場内で提供する食品についての注意事項

- 会場内で加熱後に提供を希望される場合は、半加工品の状態で持込み、最終的な加熱のみ行ってください。
【食肉、魚介類】下処理（トリミング、ポーショカット、調味）済の状態を持込む
【揚げ物の種】下処理、調味、衣付けした状態を持込む
【米飯】無洗米を使用。会場内で米とぎを行わない。おにぎりを作るなど、炊飯後の米飯の調理加工は避ける。
【麺類】茹でた後、水さらしする行為は行わないこと。
※茹でる、水にさらす等の作業を行う場合は、シンクにて行ってください。
- 食肉類を低温調理する場合は、加熱調理機の設定温度ではなく、食品の中心部分の温度が有害微生物の殺菌条件に適合しているか、検証された条件で調理してください。
- 野菜類は、下処理中の汚染を防止するため、カット、洗浄済のものを使用してください。
- 未加熱のまま提供する食品は、温度管理、取り扱い方法等に注意が必要です。
【野菜】提供食品の「付け合わせ」として、生食用野菜をしないことを検討してください。
使用する場合は、カット、殺菌洗浄済みのものを使用してください。
- 【食肉類】生食（ユッケ、馬刺しなど）をお取り扱い頂く場合は取り扱いに十分ご注意ください。
【魚介類】刺身等、未加熱状態での提供頂く場合は取り扱いに十分ご注意ください。
【その他】豆腐や牛乳など衛生上の危害発生リスクの高い食品を提供頂く場合は取り扱いにご注意ください。
- 調味料の試食の場合、何らかの食品を添えることは控えてください。
添える場合は常温で長期保存可能な衛生上のリスクの低い加工食品を使用してください。

3. その他の注意事項

感染症の流行状況によっては、多数の来場者が特定区域に集中して「密集状態」が発生するような提供方法は避けるようお願いします。

例) ・大きな声でのブースへの呼び込みはしない。

- ・希望者にだけ、都度提供する。
- ・その場での試飲試食を行う場合は、マスクを外したまま商談を行わない。
- ・調理や機械操作の実演を伴う場合は、来場者間の距離を確保する。
- ・商品を配布する場合は包装品を中心に行う。 などです。

その他講じられる措置がある場合は講じていただきますようお願いいたします。

No.6 火気・危険物等持込許可申請書に関して

- 裸火について、赤熱して見える発熱部が外部に露出しているもの(電気コンロ等)、外部に露出した発熱部で、可燃物が触れた場合に瞬時に着火するおそれのあるもの(発熱部の表面温度がおおむね400℃以上のも)は裸火に該当いたしますので、電気グリドル、電気フライヤー等は裸火に該当する可能性があります。判断が難しい場合は、施工担当窓口(株)トーガシに事前にご相談ください。
- 電磁調理器(IH)、ホットプレートは裸火に該当しません。
- なお、上記は危険物には当たりませんが、調理のため食用油を使用する場合は危険物の対象となります。機器をお持ち込みの場合は、どのような機器を持ってくるかを把握するため、品名や型名(型番)の分かる資料や写真をご提出ください。
- 「行う」をご選択いただいた場合、申請書類にお持ち込みいただく機器や、詳細をご記入ください。
- 試飲・試食を行う際に、食用油やガスコンロ(ガスボンベ)をご使用の場合も、上記同様にご記入いただき製品のホームページの抜粋などでも構いませんので、内容量などが分かるものをお送りください。(下記参照)
- 試飲・試食を行う際に、食用油やガスコンロ(ガスボンベ)をご使用の場合も、上記同様にご記入いただき製品のホームページの抜粋などでも構いませんので、内容量などが分かるものをお送りください。(下記参照)
- ガスは会場内への持ち込み容量に上限がございますので、場合によっては持ち込む数量のに変更をお願いする場合がございますので、ご了承ください。
- 耐火ボードをレンタルではなく、お持ち込みの場合は、その旨を図面で構いませんのでご記入ください。
- 提出期限を過ぎてしまいますと、会場への申請が間に合わなくなり、展示や実演を行えなくなってしまう恐れがございますので必ず、期限までにご提出ください。
- 申請書類の他に、下記についても併せてお送りください。

申請に必要な添付書類

- ①実演機器のカタログ1部(使用製品に○をつける)
- ②危険物品安全データシート(SDS)1部
- ③ブース内図面1部 ※図面に下記内容を記入ください
 - ・裸火、危険物品の使用位置
 - ・裸火と可燃物との距離
 - ・危険物品、裸火を使用する実演機器の固定方法
 - ・ガス漏れ警報器の位置
 - ・消火器(10号)の位置

※上記以外にも実演内容(方法)の詳細資料をご提出いただく場合があります

例)

No.6の記載方法

■下記の通り、裸火の使用・危険物の持ち込み及び設置を申請します。(記入漏れがないようにご記入ください。)

裸火・危険物を使用する機器	機器の製品番号	1時間の最大消費熱量	台数	危険物		容量	数量	容器の種類
				品名	品目	小間に持ち込む総容量		
(記入例) カセットコンロ	TH36-3	3.5kW	1	カセットガス	ブタンガス	250g	3缶	ボンベ
カセットコンロ	●-●●	1.0kW	2	カセットガス	液化ブタン	250g	2缶	ボンベ
電気グリドル	●●-●●		4	キャノーラ油	食用油	400g	5本	ポリボトル

※使用機器を主催者レンタルする場合は製品番号の欄に主催者レンタルとご記入ください。
 ※電気フライヤーは裸火・危険物にあたりませんが、危険物の油を使用する機器として必ずご記入ください。

■小間内レイアウト図(枠内に記入出来ない場合は図面をご提出ください。)

別紙参照

※周囲10cm、上方100cm以内に可燃物を置かないでください。



写真は一例です。
ガスボンベのメーカーに決まりはございません。

■商品コード：CB-250S-OR

本体サイズ	68(直径)×198(高さ)mm
使用ガス	LPG(液化ブタン)
内容量	250g



写真は一例です。
油のメーカーに決まりはございません。

400g

No.6 火気・危険物等持込許可申請書に関して (つづき)

※(11/24 追加)

必ずご確認ください、ご対応いただけますようお願いいたします。

■ 禁止行為解除対象のカタログ等概要資料について ※SDS(安全データシート)も含む

裸火、危険物品のカタログ等概要資料について、以下情報が記載されているものをご準備お願いいたします。

・揚げ物を行うなど、食用油を**煮沸**用途で持ち込む場合、指定可燃物か危険物なのかが判別できる資料が必要となります。資料のご準備が難しい場合、引火点温度をメーカー等へ聴取の上、「火気・危険物等持込許可申請書」に追記いただく、もしくは施工担当窓口(株)トーガシまでメール等でお知らせください。

※ 1 気圧において引火点が250度未満 →危険物(第四類 動植物油)

1 気圧において引火点が250度以上 →指定可燃物(可燃性液体類)

・使用機器の**概要、機器名、熱源、最大消費熱量、安全装置の状況等が確認できるもの**が記載されていること。

・裸火について、**火炎の幅・長さ、火炎の状態、裸火の非常時の停止措置**について記載されていること。

・危険物品の**名称、容量、収納容器、保管方法、漏れ、あふれ、飛散防止に対する措置等**が記載されていること。

※持込危険物品が**海外製品の場合、日本語訳されたカタログ等概要資料**をご用意をお願いいたします。

外国語表記の概要資料では解除承認を受けることが出来ません。

以上、お手数をおかけいたしますが、ご協力いただけますようお願いいたします。