

試飲試食を行うにあたり、必要な給排水設備を目安としてまとめた目安の資料となります。
 実際には、8月に実施予定の「出展者説明会」後にご提出いただく申請書を、現地保健所に提出し、
 必要な設備の設置を指示いただくことになります。

- ・品目に応じて保管のための冷蔵、冷凍設備は別途必要となります。
- ・最終的な申請内容（作業工程）によっては、追加設備が必要となる場合があります。
- ・試食の提供方法を指定される場合があります。
- ・販売の場合は、追加の設備が必要もしくは、販売行為ができない場合があります。

販売品目	試飲試食・販売 提供方法	必要な給排水設備
野菜	ジャガイモを洗う、トウモロコシの皮をむき、加熱して、既製品の塩、バター等で味付けし提供	ポリタンク＋バケツ
カット済み野菜	一口大に取り分けて既製品のドレッシングをかけて提供 ※現地でのカット作業は不可	ポリタンク＋バケツ
無洗米	炊飯し、一口大に取り分けて試食	ポリタンク＋バケツ
白米	洗米、炊飯し、一口大に取り分けて試食	1槽シンク＋手洗シンク
赤飯	小豆を入れて赤飯を炊く（蒸す）、 または、炊飯後に、既製品の甘納豆と乗せる	1槽シンク＋手洗シンク
乾麺、生麺	茹でて、一口大に取り分けて、既製品のつゆで味付けして試食	1槽シンク＋手洗シンク
お茶	お湯でいれて一口分をカップで試飲	ポリタンク＋バケツ
牛乳	一口分をカップで試飲	ポリタンク＋バケツ
ヨーグルト	一口分をカップに入れ、そのまましくは、市販ジャムで味付けして試食	ポリタンク＋バケツ
アイスクリーム	商品を一口大に取り分けて試食	ポリタンク＋バケツ
ソフトクリーム	ブース内でソフトクリームサーバーで販売	不可 個包装タイプは可
冷凍コロッケ	包装済みの商品を揚げて、一口大にカットして試食	ポリタンク＋バケツ
混合販売	業務用オープン冷蔵・冷凍ケースに、牛乳、包装済み肉を同一ケースで販売	商品ごとに区画すれば可
酒類	試飲用に一口分をカップで試飲 ※酒類製造者又は酒類販売業者の場合のみ期限付酒類小売業免許届出が可能	ポリタンク＋バケツ可 税務署に届出