

## 出店に際する遵守事項

参加者に飲食物を提供したり、販売したりすることは食品衛生法に基づく監視指導の対象となっています。食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください。

### 1 施設・設備について

- ・テント張りで天井及び背面・側面の三方を囲み、ほこりや直射日光を避けることができるようにすること。
- ・施設は給水及び洗浄設備の利用しやすい場所に設置し、排水についても考慮すること。
- ・給水個所に専用の手洗い設備を設け、液体石けん及び消毒用アルコール等の消毒液を用意すること。
- ・汚物容器はフタ付のものを用意し、特にゴミの処理は完全に行うこと。

### 2 食品・器具等の取り扱いについて

- ・原材料は日付け等を確認し、新鮮なものを購入すること。また、購入先、購入日を記録しておくこと。
- ・原材料は一次加工済みの原材料を仕入れるか、一次加工を購入店に依頼するか、営業許可を有する調理施設で一次加工を行うこと。**(各家庭での調理は禁止されています)**
- ・手洗いは石けん及び消毒液を使用して十分に行うこと。調理前、調理中、トイレの後等。手ふきはペーパータオルが望ましい。
- ・食器等はできる限り使い捨てのものを使用すること。
- ・布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えること。
- ・要冷蔵食品（ゆでだこ、肉など）を使用する場合は、10℃以下に冷蔵保管すること。（クーラーボックス等を使用すること）

### 3 調理従事者について

- ・体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切り、マスク、使い捨て手袋等を使用すること及び時計や指輪をはずすこと。
- ・清潔な服装及び帽子を着用すること。
- ・店舗毎に責任者を定めること。
- ・調理に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねないこと。特に金銭取扱い者との兼務はしないこと。

### 4 調理品目について

- ・取扱い品目は客に提供する直前に加熱調理する食品とし、**なまもの、米飯、手の込んだ食品等は絶対に提供しない**こと。（裏面参照）
- ・飲食業営業許可証の取得者は露店設備の概要に記載された取り扱い品目以外を提供しないこと。
- ・原材料にアレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、**くるみ**等）が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質について質問があった場合には、正確な情報を伝えること。

### 5 製品の取扱いについて

- ・調理後は早く食べてもらうこと（作り置きは行わず、当日調理を心掛け、持ち帰りは避けること）。また、先に調理したものから販売すること。
- ・製品については、異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。

**調製後 1 食分を 2 週間冷凍保存すること**

## メニューの例（臨時出店届に限る）

可能なメニュー （基本は提供直前に加熱調理する食品）	禁止されているメニュー
フライドポテト、じゃがバター フランクフルト 焼きそば、たこ焼き、お好み焼き うどん 綿菓子、ポップコーン、たこせん ホットケーキ、ベビーカステラ かき氷（市販の氷を使用し使用の度に 氷の表面を飲用適の水で洗うこ と） 市販品のジュース、袋菓子類など現場 で手を加えないもの カレーライス	すし、いなりずし、刺身、生野菜・果物 おにぎり、炊込みご飯、焼き飯 そうめん、冷やしうどん 焼肉 サラダ サンドイッチ 手作りアイスクリーム 市販アイスクリームの小分け販売 生クリーム 自家製の飲料（フレッシュジュース、 タピオカジュース等）

○条件付きで提供してもよいメニュー

- 焼き鳥：串打ちされた加熱済み製品を再加熱して提供する
- 唐揚げ：肉のカットや衣付けが済んだ加熱済み製品を再加熱して提供する
- みたらし団子：既製品を再加熱して提供する