

食品を取り扱う場合の注意事項

提出書類について

- 1 会場内で食品を販売する出店者は、「取扱食品概要書(別記様式2)」を事務局まで提出してください。
(※調理を要する場合、販売のみの場合共に「取扱食品概要書(別記様式2)」に記入)
- 2 保健所への臨時出店届の提出については、事務局が「取扱食品概要書」を添付の上一括して行います。

食品提供時の留意事項について

- 1 臨時出店で提供できる食品は、簡易な加熱調理を行うもので、原則下記に掲げるものです。

| 分類 | 取扱食品の例 |
|--------|------------------------|
| 煮物類 | おでん類、煮込み類、豚汁 等 |
| お好み焼き類 | お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、今川焼き 等 |
| 焼き物類 | いか焼き、焼き鳥、フランクフルト、芋串 等 |
| 蒸し物類 | じゃがバター、シュウマイ 等 |
| めん類 | 焼きそば、ラーメン、うどん、そば 等 |
| 揚げ物類 | から揚げ、フライドポテト、コロッケ 等 |
| 喫茶類 | ところてん、清涼飲料水 等 |
| 酒類 | ビール、日本酒、焼酎 等 |

- 2 ごはん類、弁当類、まんじゅう、菓子類、味噌、惣菜、漬物等の営業許可が必要な食品については、会場での調理はできません。(※その食品に必要な営業許可を取得している施設で製造され、容器包装されたものを会場で販売することは可能。その際には食品衛生法等に基づく表示をすること)
- 3 販売許可が必要な、牛乳、乳飲料、食肉、魚介類、豆腐の販売はできません。
- 4 提供できる食品の種類は、完全に包装された既製品等、酒類及び清涼飲料水を除き、1出店者あたり2分類3品目までとします。
例)おでん(煮物類)、お好み焼き(お好み焼き類)、いか焼き(焼き物類)の販売の場合、3分類となるため不可。
- 5 衛生管理等については次の事項に留意してください。
・手洗い、消毒を徹底してください。(手洗い用ポリタンクや手指消毒剤は各出店者が用意)
・蓋のないパック等を使用し、食品の持ち帰りはさせないでください。
・食品の保管は、ほこり等に汚染されないよう管理してください。なお、要保冷食品は、冷蔵ショーケース等を用意し、温度管理をしてください。
・食品の前日調理、会場での原材料の下処理、仕込み等を行わないでください。
・衛生的な衣服を着用し、必要に応じて帽子等を着用してください。
・下痢や嘔吐、発熱等の症状がある者は、食品に直接触れる作業はしないでください。
・廃棄物及び排水の処理は適切に行ってください。
・火気類を取り扱う場合は、必ず消火器の設置をお願いします。
- 6 取扱品目の変更があった際には、速やかに事務局に届けて指示に従ってください。