

模擬店の出店にあたって

1. 施設・設備・従事者について

- (1) 模擬店を屋外で実施する場合は、テント張り等で天井及び三方を囲み、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
- (2) 模擬店は給水及び洗浄設備を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
- (3) 給水場所に専用の手洗い設備を設け、アルコールや逆性石鹼などの消毒液を用意すること（手洗い設備を設けられない場合はアルコールスプレー等を用意して手指の消毒をすること）
- (4) 清潔な調理器具を使用すること
- (5) 模擬店内における取箸、トング、杓子等は予備を用意し、汚染された恐れがある場合は交換すること
- (6) 従事者は清潔な衣類を着用すること（髪覆い、マスク着用が望ましい）
- (7) 健康状態の不良、手指の傷や化膿性疾患がある場合は、従事を控えること（事前に検便等を行い、健康状態を把握しておくことが望ましい）
- (8) 従事する前および用便後等必要時には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと
- (9) お金を扱う人と食品を扱う人を分けること

2. 取り扱い可能な品目

必ず販売当日に調理してください

- (1) 模擬店内で中心部まで加熱してすぐ販売するもの

フライドポテト、フランクフルト、焼き鳥、イカ焼き、唐揚げ、焼きそば、たこ焼き、綿菓子、ホットケーキ、カップラーメン、回転焼、たい焼き（あんは既製品を購入し使用すること）

- (2) 販売中常に加熱しながら販売するもの（おでん、豚汁、雑煮、ぜんざい等）
- (3) かき氷（市販の氷を使用し、使用時毎に氷の表面を飲用できる水で洗うこと）
- (4) 市販されている包装品をそのまま販売するもの（市販のパン、菓子類、氷菓、飲料等）

3. 取り扱うべきでない品目

- (1) 生もの（さしみ、寿司、肉たたき等）
- (2) 生野菜調理品（生野菜サラダ、カット野菜、カットフルーツ、サンドイッチ、浅漬け等）
- (3) 米飯類（弁当、おにぎり、巻寿司、カレーライス、炒飯等。ただし市販完成品を包装のまま販売する場合を除く）
- (4) 自家製造の飲料（フレッシュジュース、飲料のブレンド、タピオカジュース等）
- (5) 生クリーム、アイスクリームの小分け販売

4. 食品の取り扱いに関する注意事項

- (1) 要冷蔵食品、要冷凍食品を使用する場合は、保冷可能なアイスボックス等で保管し、模擬店内に持ち込む量を最小限とすること
- (2) 出店現場や自宅で材料の下ごしらえを行わないこと（飲食店営業許可を受けた施設や開催場所内の調理実習室等の衛生面の確保された調理施設を利用するか、下ごしらえ済みの材料を購入し使用する）
- (3) 必ず販売当日に調理すること
- (4) 販売時に充分加熱し、過量の作り置きは行わないこと
- (5) 異物混入やいたずらを防ぐため、常に従事者を店に置くこと
- (6) 雨天、強風時には、食品への雨粒、塵埃の混入を防ぐこと
- (7) 調理した食品約50gを検食として2週間冷凍保管すること
- (8) 餅つき大会では出来上がり餅の持ち帰りや配布はせず、ぜんざい・雑煮等加熱したものを提供すること