

模 擬 店 開 催 時 の 注 意 事 項

ふるさとまつりに出店希望する団体等は以下の事項を了承した上で申込して下さい。

○2日間出店できる方。

- ・半テント大きさ 間口 2.7m×奥行 3.6m
- ・テーブル1卓(73cm×176cm)、イス2脚付き

○応募した後に辞退する場合は、出店者説明会開催日前日までに事務局に連絡すること。

○出店料支払後の返金はいたしません。

※出店料は出店者説明会時に徴収します(半テント2日間 6,000円)

○出店者説明会には、必ず出席すること。

なお、欠席の場合は、事前に事務局に連絡し、出店料を支払うこと。

○出店にあたっては、主催者の指示には必ず従うこと。

○出店者が出したごみは必ず持ち帰ること。

○主催者が指定した駐車場を必ず利用すること。

○周囲の出店者に迷惑をかけるような行為を行わないこと。

※テント内で必ず展示・販売すること。

○酒類の販売は原則禁止。但し税務署の許可等を得たものは除く。

食品を取り扱う方

1. 食品の取扱品目について

食中毒防止のため、例示の品目程度の食品を取り扱うようお願いします。

* 調理食品

おでん、焼き鳥、たこ焼、焼きそば、ラーメン等の加熱食品で調理工程が簡単な食品

※(弁当・おにぎり・すし・カレーライス等の米飯類やハンバーガー・サンドイッチ等の調理パン類の出品を予定されている方は必ず相談して下さい。)

* 喫茶食品

削氷(食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷の使用)
清涼飲料水

* 菓子類

今川焼、焼きだんご等の加熱製造食品であって製造工程が簡単な菓子類
(生クリームを使用する菓子類は出品出来ません。)

例示

2. 衛生管理について

細菌性食中毒や病原菌大腸菌O157の発生を防止するため、「清潔」・「迅速」・「加熱又は冷却」を徹底すること。

- ①新鮮な材料を仕入れ、表示に注意すること。
- ②原材料や器具等の保管にあたっては、二次汚染の防止に注意すること。
- ③食材に応じた保管（温度管理）をすること。
- ④原材料、まな板・包丁等の器具や手指の洗浄・消毒を徹底すること。
- ⑤加熱は中心部まで十分に（目安：75℃1分間以上）行うこと。
- ⑥食品の作り置きを避けること。
- ⑦使用水の管理（消毒）に注意すること。
- ⑧ゴミ処理の衛生確保に注意すること。
- ⑨「下痢をしている者」や「手指に傷や化膿性疾患のある者」は調理を行わないこと。
- ⑩原材料や調理済食品を2週間冷凍保管するよう努めること。

※調理に携わる方の細菌検査（検便）票の提出が必要となります。

（検査項目…赤痢菌・サルモネラ菌・O-157）

なお、食品営業許可書をお持ちの方は細菌検査票と併せて提出して下さい。