

模擬店を出すときの注意点

1. 食品を取り扱うとき

- 体調の悪い人、手指に傷や荒れがある人は調理を行わないでください。
- 手の爪は短く切り、マニキュアや指輪はしないでください。
- 調理する人は調理だけ、販売する人は販売だけを行ってください。
- 食品1品目について1人の責任者を設けてください。

2. 調理するとき

- 取り扱う前に、石けんで30秒以上手を洗いましょう。その後流水でよくすすぐのも食中毒菌をやっつけるポイントです。トイレの後、汚れたものに触った後は特に念入りに洗いましょう。
- 手を拭くときはペーパータオルを使用しタオル等の共用は止めましょう。
- 清潔な服装で調理しましょう。
- お肉やお魚などの傷みやすい食品は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスの中に入れて10°C以下で保管してください。
- 食材は新鮮なものを選び、中心部までしっかり火を通しましょう。加熱した食材を切ってみて、中まで色が変わっていることを確認すると効果的です。
- 食器や箸は使い捨てのものを使用しましょう。また大きめのごみ容器を用意し、使用後の食器類を捨てられるようにしましょう。リユース食器を使用する場合は、会場での洗浄はしないようにしましょう。
- 近隣に迷惑な行為をしないように、また客にさせないようにしましょう。
- 出店場所、出店時間等については、関係法令(道路交通法等)に違反しないようお願いいたします。

3. 模擬店で取り扱える食品

- ◆ 生もの(刺身、寿司等)、生クリームを使った菓子類は出さないでください。
- ◆ 米飯類(カレーライス等)の調理や餅つきは施設の整った屋内で行いましょう。
- ◆ 下表に掲げる食品から選んでください。

分類	食品	分類	食品
煮物等	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	焼菓子類	今川焼、クレープ、焼き餅、五兵衛餅、ベビーカステラ
焼き物等	焼鳥、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼餃子、焼魚	揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
お好み焼き等	お好み焼き、たこ焼、タコス	まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
茹で物、蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
めん類	焼そば、即席カップめん	だんご類	草だんご、焼だんご
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト	その他	果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの)
喫茶類	清涼飲料水、かき氷、ところてん、甘酒、しるこ	酒類	日本酒、ビール、焼酎等
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドック類		
食料品	野菜、果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子(洋生菓子を除く)、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品【野菜、果実以外は容器包装に入れられたものに限る】		

<問い合わせ先> 葛飾区保健所生活衛生課食品衛生担当係

住所: 葛飾区青戸 4-15-14(健康プラザかつしか 2階) TEL: 03-3602-1242