

模擬店企画についての注意事項

模擬店企画の参加団体の方は、食中毒や火事等の事故防止のために、次の事項に十分注意して実施して下さい。

1. 食品等の取り扱いについて

- ・食品の購入の際は、日付、品質、鮮度等を十分に確認すること。
- ・食品はできるだけ当日に購入すること。
- ・食品の調理行為は全て当日に行うこと。作り置きはしないこと。
- ・肉類や牛乳などの冷蔵保管が必要な食品は、10℃以下で保管すること。
- ・**食品は提供する直前に加熱処理をし、すぐに食べてもらうこと。**

2. 調理に関する注意

- ・下痢、発熱等健康がすぐれない人や手指等に化膿創がある人は、調理に携わないこと。
- ・調理をする際には爪を短く切り、指輪やマニキュアはしないこと。
- ・調理前やトイレのあとは十分に手洗い消毒をすること。
- ・調理をする服装や帽子は清潔なものを着用すること。
- ・食品を取り扱うものは専任とし、調理以外に従事しないこと。特に金銭を扱わないこと。
- ・衛生上、**テント内の人数は7人以下にすること。**
- ・調理の際は調理用手袋（当日配布）を必ず着用すること。

3. 火気の使用に関する注意

- ・火を取り扱う時には必ず火から目を離さないようにすること。
- ・油ものを調理する際、温度計を用いて油の温度を管理すること。
- ・**万一の場合に備え、テント内に濡れたバスタオル等を常備し、また最寄りの消火器の位置を確認しておくこと。消火器に関しては、手の届く範囲に設置し、各自の荷物・クーラーボックスなど、緊急の際に障害となるものを消火器付近に置かない。**
- ・発電機は使用しないこと。

4. テントに関する注意

- ・テントの横幕を外したり、緩めたりしないこと。
- ・自身の団体のテント内・及びその付近での模擬店運営に従事する人数は7人以下にすること。

その他、全総会資料の注意事項は熟読・遵守すること。

食品のデリバリー行為や試食の配り歩きを発見した場合、営業に関わる人が店頭外に運び出した商品はすべて、即刻廃棄していただきます。また上記の違反行為に加え、申請外の食品の取り扱いや調理法を行った場合は中実の勧告後、営業停止・出店停止などの厳しい処分をとらせていただきます。あらかじめご了承ください。