

＝注意事項＝

★出店参加について

1. 基本的にテント・備品等の必要物品、電源等は出店者でご用意願います。
(どうしても調達・持込不可能なものについては、一度ご相談ください。)
2. 出店については、申し込み締め切り後、申込状況によって調整させていただくことがあります。
お申し込みいただいても決定ではないことをご了解ください。
3. 保健所、消防等の関係機関への届出にあたり、追加でご用意いただくものや許可等が必要になる場合もあります。また、内容によっては、お断りする場合がありますので、あしからずご了承ください。
4. 食べ物を提供する場合は下記事項にご注意ください。また、出店決定後は、大会実行委員会より内容の詳細をお聞きいたします。

★衛生管理等注意事項について

1. 原則

- (1) 会場で加熱する食品を扱うこと(生の食品は取扱わないこと)
- (2) 開催当日購入し、当日調理を行うこと
- (3) おにぎり・サンドイッチの類は取扱わないこと
- (4) 加工食品であっても、加熱後に手作業をとまなう食品は取扱わないこと

2. 会場設営

- (1) 食品加工の場所はテントを張り、衛生上良好な条件を保つこと
- (2) 容器は、使い捨ての容器を使用すること
- (3) 食品を取扱う者は健康者であり、開催当日下痢・化膿性疾患のある者や爪の長い者は従事させないこと
(それぞれの現場で責任者を決めて、その責任者がチェックをしてください)
- (4) 食品を取扱う者は、作業前や用便後には十分に手を洗うこと
(手洗い設備がない場合は、消毒用アルコール綿花を用意して使用してください)
- (5) 調理する者は、清潔な衣服を着用し、必要に応じてマスクや髪覆い(帽子)等を使用すること

3. 食品の購入及び取扱い

- (1) 食品の購入に際しては、表示・品質・鮮度を十分に調べ、その保管等にも十分配慮すること
- (2) 食品原材料で10度以下に保存する必要があるもの(肉類・牛乳等)は冷蔵庫に保管すること
(会場に小出しして持ち込む分には、アイスストッカー(クーラーボックス)でも差し支えありません)
- (3) 調理については、清潔な器具・容器を使用し、加熱処理を行う場合には食品の中心部まで十分に加熱されるように行い、調理後は速やかに喫食してもらうこと
(会場では、焼く、煮る等の加熱行為に限ります)
- (4) 生もの、直接手作業が入るもの、食中毒が起こりやすいものは取扱わないこと

4. その他

- (1) 購入した食品の購入先・数量・製造者・製造(加工)年月日等を記録しておくこと
- (2) 残品は速やかに処分すること
- (3) 缶詰は、開缶後ただちに器を移し替えること
- (4) 仕事の分担を決めておくこと
- (5) 検便は原則として実施してください
- (6) 食品を取扱う者は、現金を扱わないこと
- (7) 食品を取扱う者は、絶対に持ち場を離れないこと