

模擬店販売品管理提出書類

10月17日（水）17：00までに下記の書類を提出してください。ファイルは工大祭HPの「模擬店出店者の方へ」に掲載しております。提出先のメールアドレスは「mogi10.58th@gmail.com」です。第3回模擬店説明会受付時に確認いたします。提出していない場合、説明会には参加できませんのでお気を付けてください。

1. 食品別の調理方法（飲食店のみ）

2. 模擬店取扱商品・貸出物品リスト

1. 「食品別の調理方法」について

模擬店で食品を取り扱う場合、保健所への手続きが必要です。調理方法の詳細を、本書付属の「注意事項」と「記入例」を参考にし、「食品別の調理方法」に必要な事項をすべてご記入ください。提出していただいた書類は、工大祭実行委員会がまとめて保健所に提出します。記入欄が足りない場合、適宜欄を作成してください。

2. 「模擬店取扱商品・貸出物品リスト」について

・取扱商品リストについて

模擬店で販売する商品名、1日あたりの販売予定数量、1品あたりの商品価格をご記入ください。

※酒類（ノンアルコールも含む）の販売・持込みはできません。

※衛生上の関係で販売できない商品がありますので、ご了承ください。

・貸出物品リストについて

1. 学習机および椅子について

工大祭期間中、各模擬店に学習机および椅子を旧体育館で貸し出します。借用を希望する団体は、必要数をご記入ください。ただし、数に限りがありますので、1店舗につきそれぞれ最大2脚までとします。

※工大祭実行委員会は、長机の貸し出しは行っておりません。

2. 臨時入構許可証について

準備日の11月23日（金）と片付け日の11月26日（月）に車で入構する場合、臨時入構許可証が必要となります。該当箇所に必要な枚数をご記入ください。ただし、数に限りがありますので、1店舗につき最大2枚までとします。

※11月24日（土）、25日（日）は車の入構はできません。

※臨時入構許可証は車両1台につき1枚です。

質問等がございましたら、配布書類「第2回模擬店説明会」の表紙右下の連絡先または模擬店用メールアドレスまでご連絡ください。

食品衛生に関する注意事項

調理の場所

- 野外で調理する時は、テントの3方、背面と側面をシート等で覆い、風雨、直射日光を避けましょう。
- 下ごしらえが必要な場合は、家庭の台所は使わず、市民センター等十分に広く、調理器具や冷蔵庫等が整った場所を利用しましょう。
- 調理場等に、部外者や犬・猫等が入らないようにしましょう。



調理する人

- 指輪や時計をはずし、手洗い消毒はこまめにしましょう。
- 清潔な服装(エプロン、三角巾、マスク等)で調理しましょう。
- 手に傷や手荒れのある人や下痢等で体調の悪い人は、調理しないようにしましょう。

食品等の保管

- 要冷蔵、要冷凍の食品は、調理する直前まで冷蔵庫等で保管しましょう。
- その他の食品や容器等は、直射日光、高温多湿を避け、ホコリや異物が入らないように管理しましょう。

調理するとき

- 食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- できるだけ作り置きしないようにし、短時間で販売しましょう。
- 調理に使用する機械器具等は、洗浄と消毒をしましょう。
- 水は水道水を使用し、手洗いや調理・洗浄に十分な量を備えましょう。
- 加熱調理後の食品にさわる時は、はし、トング等を使用しましょう。
- 食器類は使い捨てのものを使用しましょう。
- 持ち帰らずに、その場で食べてもらいましょう。



検食の保存、食中毒が起こった時に調査をするために・・・

- もしもの時のために、調理した食品を50gずつ別々のビニール袋に入れて、最低でも3日間冷蔵庫又は冷凍庫で保存しておきましょう。

引用:北九州市ホームページ