

【名古屋 2018 飲食ブースの注意事項と Q&A】

①当日の飲食販売物について(出店者様に用意していただく備品など)

重要

全ての飲食物に原材料の記載 POP が必要です！！

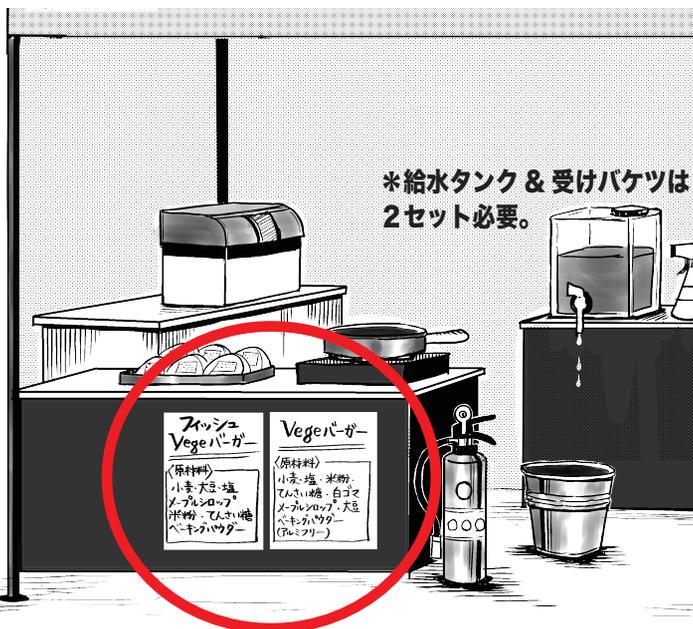
重要

《当日調理して提供する商品》

* コップへ注ぐジュースなども含みます。

《当日調理しない商品》

* 作ってきたものを販売する場合。
* 仕入れ品・既製品を販売する場合。



必ず、A4 サイズ以上の紙に商品種類ごとにお客様がみえる位置に提示してください。
* 原材料表記がない場合、その商品を販売できません。

品 名：ビーガンクレープ

原材料名：豆乳(遺伝子組み換えではない)、米粉葛、小麦粉、全粒粉、塩、甜菜糖、メイプルシロップ、ココアパウダー、菜種油、バニラエキストラクト、バニラビーンズ、かぼちゃフレーク、寒天パウダー、(一部に小麦・大豆を含む)

内容量：130g ⑦アレルギー表記

消費期限：2016年5月15日 * 弁当は時間まで記入。

保存方法：冷蔵 10°C以下で保存。

製造者：吉田光佳
名古屋市中村区鳥居通 510

本品製造場所ではピーナッツを含む製品を生産しています。

上記のような、①品名、②原材料名、③内容量、④消費期限、⑤保存方法、⑥製造者(屋号ではなく法人 or 個人名)、⑦アレルギー表記(特定原材料アレルギーは記載必須)が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。

②当日のブースについて(保健所・消防署から必須設備など)

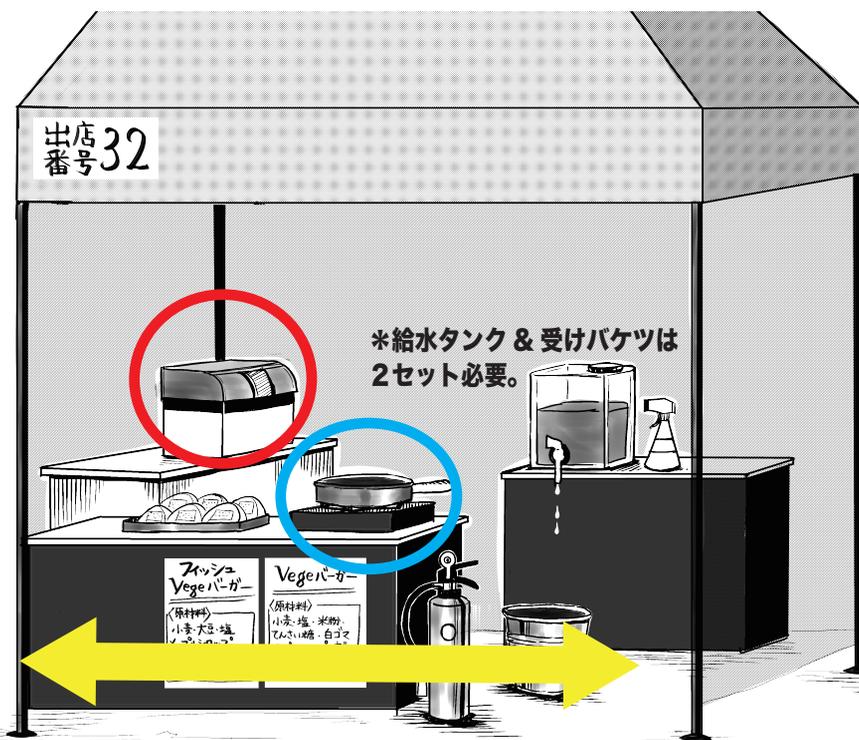
《当日のブース設営について》

「当日調理の方」

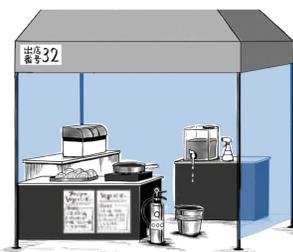
● 食材などは必ず保冷し、保冷 BOX など密閉できる容器で保管してください。食材を段ボールに入れて保管するのはご遠慮ください。また、食材は地べたに置かないでください。

● 火気を使用する場合、図のようにお客様と対面するテーブルでの調理はご遠慮ください。やもえない場合は必ずガードをつけるなどして安全面の確保してください。

● お客様と対面する側は、基本的にテーブルなどで塞いでください。スペースがあっても人1人が通れるくらいの大きさにしてください。



《必要設備について》

《必要項目》	《当日調理の方》	《当日調理しない方》	《レンタル品》
 <p>消毒液 (アルコール スプレーの類)</p>	○	○	なし
 <p>ハンドソープ</p>	○	×	なし
 <p>蛇口付き手洗いタンク & 受けバケツ</p>	<h1>2セット</h1> <p>*手洗い用と食器用と 2セット必要です。 *試食を行う時も 1セット必要です。</p>		あり
 <p>テントの3面囲い</p>	○	×	あり
 <p>消火器</p>	 <p>*エアゾール 式の消火器は NG</p> <p>*カセットコンロ使用者は必須</p>	×	あり

重要

Q1、当日冷たいドリンクを販売して OK ですか？

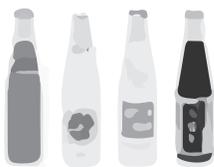
A、出来ないケース。



- ①自家製の冷たいドリンクなど作ってきて、現地でコップに注いで提供する場合。
 - ②自家製のシロップとサイダーなどを混ぜて、提供する場合。
- *酵素原液なども自家製は NG.

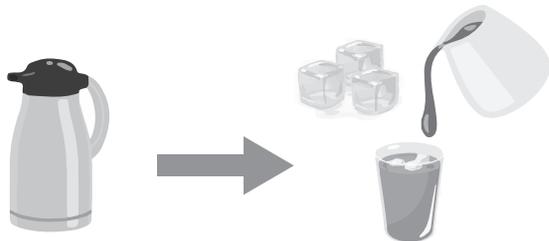


A、出来るケース。



- ①「清涼飲料水製造許可書」のある施設で作られたもの、または既製品を現地でコップに注いで提供する場合は OK.

*飲食店営業許可書などは NG



- ②HOT の状態 (65°C以上) で持参いただき、現地で氷を入れて冷まして COLD の状態で提供の場合は OK.

*氷は市販品のもの (自家製は NG)

65°C以上で保温

Q2、ハンバーガーを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

- ①生野菜を使うのは NG になります。
- ②ハンバーガーの具を「1種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)

《例》



バンズ



パテ
「1種類」



「付け合わせ程度」



ソース

*当日提供時に加熱必須。

Q3、ラーメンを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？

A、はい、OK です。但し、水道直結の設備が必要となりますので一度事務局にご相談ください。

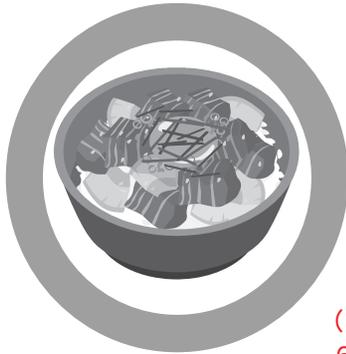
Q4、お惣菜弁当を当日調理して販売したいのですが、OK ですか？

- A、**いいえ、出来ません。**但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。
- ①生野菜を使うのは NG になります。
 - ②あらかじめ許可のある施設で炊いたご飯を持参する。
 - ③丼ものの具を「1種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)



《例》

あらかじめ許可のある施設で炊いたご飯を持参する。



ご飯 (※)

(※) 調理後から提供まで 65℃以上で保温が必須



* 当日提供時に加熱必須。



メインとなる具
「1種類」



「付け合わせ程度」

or

* 当日提供時に加熱必須。



カレー、
シチューなど (※)



ソース

Q5、現地でご飯を炊けますか？炊いたご飯をにぎっても OK ですか？



A、**いいえ、どちらも出来ません。**

また、ご飯のほか、粉ものも同様に現地でこねたりは出来ません。

*キッチンカー設備があれば OK

Q6、生ケーキを販売(ケースから箱に入れる行為含)したいのですが、OK ですか？



A、**はい、OK です。**但し、商品ごとに個別包装が必要です、またはシンク設備と電気冷蔵庫が必要です(レンタル表をご覧ください)

その場で組み立てる調理は NG です。

変更点

Q7、生ジュースを当日販売したいのですが、OK ですか？



A、**いいえ、NG です。**作ってきた商品を移し替える行為も NG です。

既製品をその場で開けて、コップに注ぐのは OK です。

Q8、当日調理はしませんが、試食を出したいのですが OK ですか？

A、**はい、OK です。**但し、蛇口式手洗いタンク & 受けバケツをご用意ください。



重要