

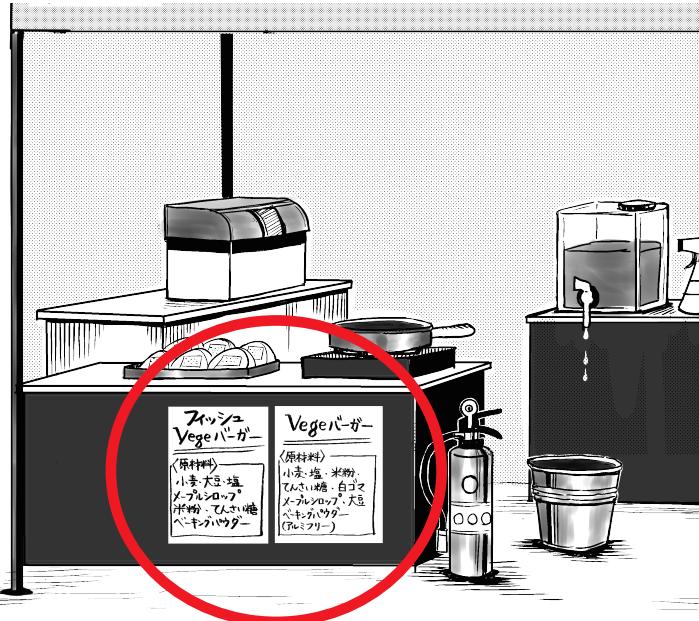
【当日に調理するブースの必要設備とQ&A】

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。



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。
***原材料記載がない場合、その商品を販売できません。**

《事前に作ってきた物を販売》

*手作り商品を販売する場合。

*仕入れ品・既製品を販売する場合も。

品名：ビーガン弁当

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、メープルシロップ、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

消費期限：2016年11月20日 18時まで

保存方法：冷蔵10°C以下で保存。 ***弁当は時間も記入**

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7品目）
が記載されたシールを、「商品ごと」に貼ってください。

当日調理される方のみ、検便の検査結果が必要です！

*「当日調理」とは容器から容器に注ぐ程度のものも含みます。

《検便検査報告について》

2017年10月1日～11月4日までの間の検便検査の
結果のコピーをお送りください。

検査項目：「サルモネア」「赤痢」「O-157」

提出期限：**2017年11月4日まで。**

***10月以前の検便検査結果では受付できません。**

《必要設備について》

《必要項目》	《作ってきた物を販売のみ》	《当日調理する場合》	《レンタル品の有無と料金》
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	レンタル有り 15000円 *レンタル用サイズは業務用の1.8m×2.7m
 消毒液 (アルコールスプレーの類) & 使い捨て手袋 & 石けん・ペーパータオル	<input checked="" type="checkbox"/> *試食を行う場合は必要	<input type="radio"/>	レンタルなし
 蛇口付き水タンク &受けバケツ (排水用に)	<input checked="" type="checkbox"/> *試食を行う場合は必要	<input type="radio"/>	レンタル有り 1500円
 テントの3面囲い	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	レンタル有り 2000円
 蓋つきゴミ箱	<input checked="" type="checkbox"/> *麺類を提供する場合は必要	<input checked="" type="checkbox"/>	レンタル有り 500円
 2層シンク	<input checked="" type="checkbox"/> *麺類を提供する場合は必要	<input checked="" type="checkbox"/>	レンタル有り 35000円 *シンク設置の関係上 3面囲いされたテント込み の値段になります。 *隣接された店舗と共に使用。
 発電機	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	レンタル有り 15000円
 消化器	*カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須  *エアゾール式の 消化器はNG		レンタル有り 1500円

Q1、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。

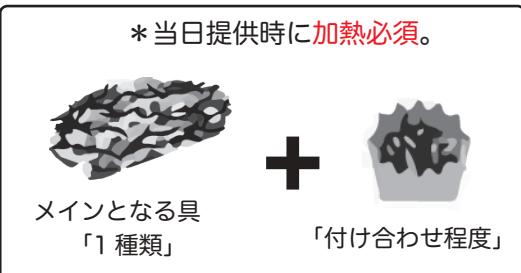
②丼もの具を事前に仕込んだ惣菜「1種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(ソースは具に入らないので、どんなものでもOKです。)



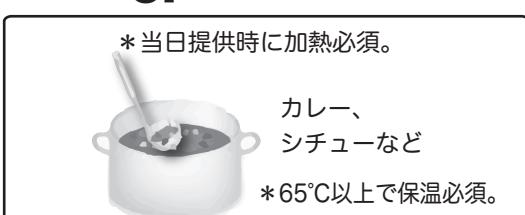
《例》



ご飯
*65°C以上で保温
必須。



or



ソース

Q2、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？



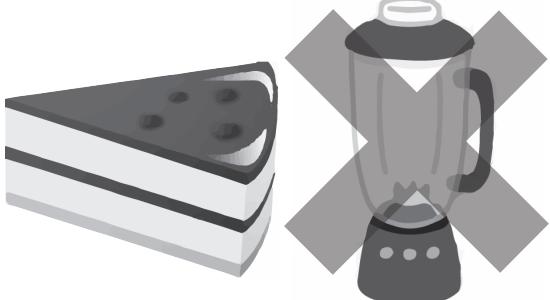
A、炊くのはOKです。

《現地でご飯を炊くときの条件と必要設備》

①炊飯後、65度以上で保温し、2時間以内に提供すること。
②「テントの3面囲い」「保温する為の発電機」を揃えること。

現地でご飯はにぎれません。

Q3、生ケーキ・生ジュースを当日販売したいのですが、OKですか？



A、はい、OKです。但し、生ケーキは「菓子製造許可」のある施設で作られたもの、生ジュースは「清涼飲料製造許可」のある場所で作ってきた商品を現地で移し替えるのみに限ります
(ソースをかける程度もOK)。

(現地でジュースを攪拌するなどの調理はできません。)

その場で組み立てる調理やミキサーにかけて販売するのもNGです。

* 提供直前まで冷蔵保管してください。

Q4、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、蛇口付き水タンク & 受けバケツ、消毒液(アルコールスプレー)、使い捨て手袋、石けん、ペーパータオルをご用意ください。

Q5、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



+



ソース

* サンドウィッチも同様。

Q6、クレープ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クレープ生地は当日加熱が必須。
- ②クリームは既製品の真空パックされたものなら OK(冷蔵保管必須)
*** 自家製のクリームは加熱処理されていても保健所の許可がおりません。**
- ③生もの・生フルーツのトッピングは不可。



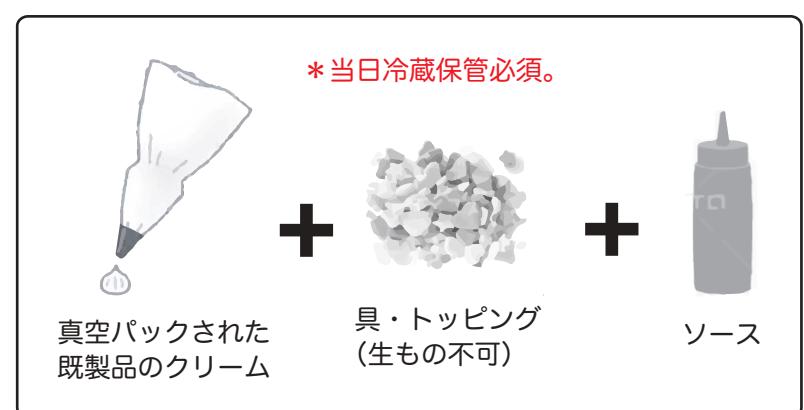
《例》

* 当日提供時に
加熱必須。



+

クレープ生地



+



ソース

Q5、パスタ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当日、面を茹でる場合は「シンク」の設備が必要。
- ②茹でてきた面を調理する場合は「シンク」不要です。
(茹でて持ってきた面は必ず加熱調理してから販売してください)