

# 【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

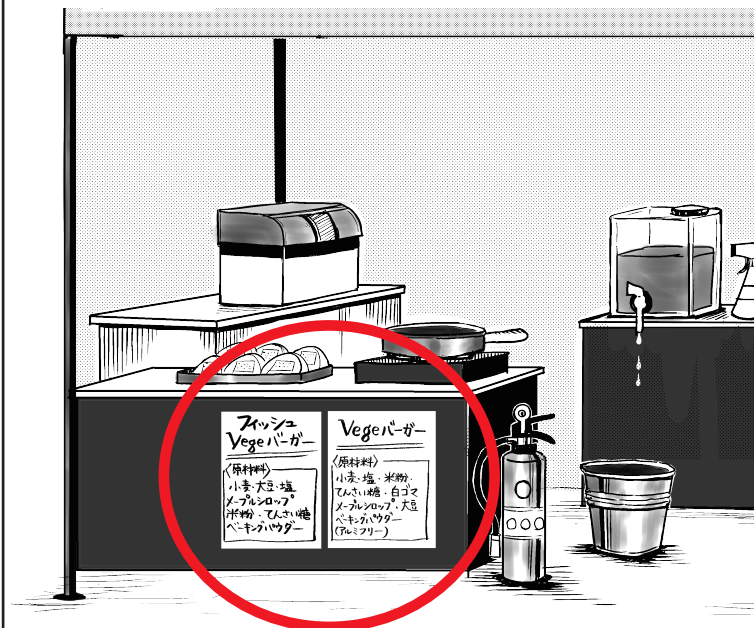
#### 《当日調理して提供する商品》

\* コップへ注ぐジュースなども含みます。

#### 《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。



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。

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℃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。




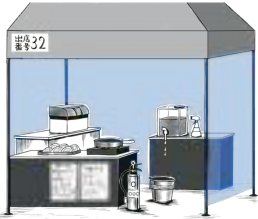





検査項目：「サルモネア」「赤痢」「O-157」

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。

A food inspection report form from the Nagoya City Health Department. The form is titled '食中毒予防のための食品衛生検査報告書' and contains fields for the inspector's name, date, and a table for recording inspection results. The table has columns for '品名' (Product Name), '検査項目' (Inspection Item), '検査結果' (Inspection Result), and '備考' (Remarks).

《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》
	○	○	<b>レンタル有り</b> <b>15000 円</b> * 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	×	○	<b>レンタルなし</b>  * 試食を行う場合は必要
 蛇口付き水タンク & 受けバケツ （排水用に）	×	○	<b>レンタル有り</b> <b>1500 円</b>  * 試食を行う場合は必要
 テントの 3 面囲い	×	○	<b>レンタル有り</b> <b>2000 円</b>
 蓋つきゴミ箱	×	×	<b>レンタル有り</b> <b>500 円</b>  * 麺類を提供する場合は必要
 2 層シンク	×	×	<b>レンタル有り</b> <b>35000 円</b> * 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用で使用。
 発電機	×	×	<b>レンタル有り</b> <b>15000 円</b>
 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		<b>レンタル有り</b> <b>1500 円</b>

## 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℃以上で保温  
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

\*65℃以上で保温必須。



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？



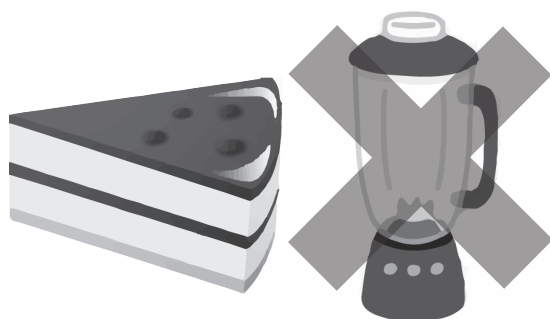
A、**炊くのは OK です。**

《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？

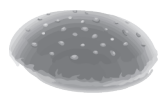
A、**はい、OK です。**但し、蛇口付き水タンク & 受けバケツ、消毒液 ( アルコールスプレー )、使い捨て手袋、石けん、ペーパータオル をご用意ください。

### 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？

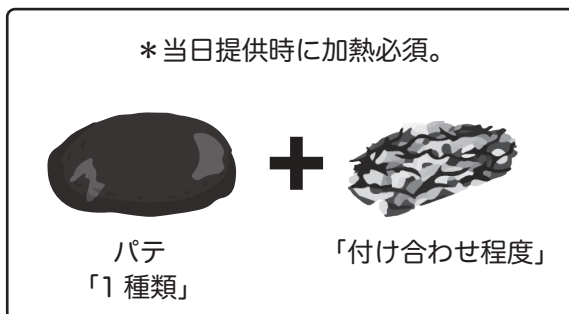


- A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。
- ①生野菜を使うのは NG になります。
  - ②ハンバーガーの具を「1 種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。  
(ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)

《例》



バンズ



パテ  
「1 種類」



「付け合わせ程度」



ソース

\* 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？

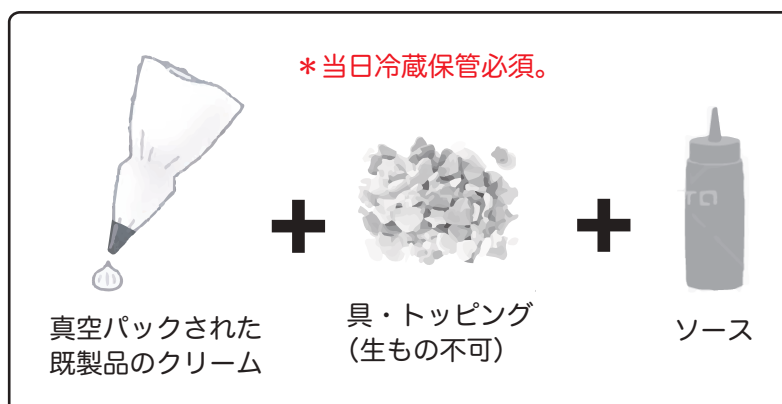


《例》

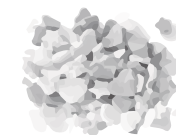
\* 当日提供時に  
加熱必須。



クレープ生地



真空パックされた  
既製品のクリーム

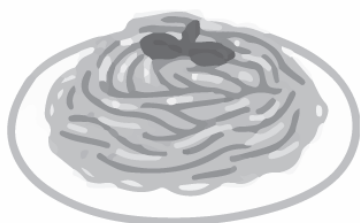


具・トッピング  
(生もの不可)



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)