

水辺のマルシェスペシャル 出店ガイドライン

① 食品衛生に関して

雑菌・異物の混入防止

- アルコールスプレー等を用いて手指の衛生状況を維持する。
- 食材を素手で触らない。
- 体調不良・爪の手入れ・傷に十分注意し、異常がある場合は営業を控える。
- 帽子等をかぶる、整髪料で固める、長髪は結ぶ等して、頭髪が混入したり触れることを防ぐ。
- セルフサービスのソース・シロップ容器などはこまめに取り換え、空になった容器は洗浄してから使用する（注ぎ足ししない）。
- セルフサービスの割りばし箸・スプーン類はホコリや雑菌が付着しやすいため、個別包装の物を使う、蓋付きの清潔な容器に入れるなどの工夫をする。
- 仕込み場所・車内とも十分な明るさを保ち、異物等を発見しやすくする。
- 車の外など営業許可にて認められていない場所での調理は禁止とする。

食材の温度管理

- 冷凍・冷蔵食材は保冷効果のある冷蔵庫や保冷剤入りのクーラーBOX などに入れ運搬・保管する。
- 野菜・果物:10° C 前後、食肉類:10° C 以下、魚介類:5° C 以下、冷凍類:-15° C 以下等、食材にあった保冷温度管理を徹底する。
- カレーなどの煮込み料理を温めなおす場合は加熱しきった状態（中心温度 85° C~90° C、90 秒間以上）になるまで販売しない。

② 発電機の使用に関して

- 過負荷・漏電保護機能のあるポッキンブレーカーを使用して、ブレーカーが落ちることのないよう努める。
- 取扱説明書等を確認して使用する全機材の消費電力を把握し、指定された電力以内に抑える。
- ドラムリールのケーブルは、巻いたまま使用すると熱がこもりケーブルが焼けるなど火災・故障の原因となるため、全て引き出して使用する。
- ドラムリールなどのケーブルは、歩行者のつまずき・転倒を防止するため、養生テープ・マット等で養生する。

- ドラムリールやポッキンブレーカー等、屋外で使用する可能性があるものは屋外用のものを使用する。
- 雨天時は接続部分が濡れないよう適宜ビニール袋などで養生する。

③ 法令に関して

出店に際しては関連する法令を遵守する。特に下記に掲げるものについてはよく注意する。

HACCP 対応

- 「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

景品表示法の遵守

- 景品表示法で禁止されている不当表示（商品やサービスの品質、規格などの内容について、実際のものや事実に相違して競争事業者のものより著しく優良であると一般消費者に誤認される表示等）を禁止する ※景品表示法で禁止されている優良誤認表示とは、自社の商品やサービスが、ある団体や機関から認証や評価を受けたものであると誤解を与える行為をさし、例えば、実際には使用していないブランド牛の名称や、架空の認証団体や賞を作って自社の商品にその団体や賞を与える行為などが含まれます