

大阪公立大学学園祭 臨時出店届出チェックリスト

今回皆さんが営業する露店（屋台）は、設備も限られた臨時特例施設であるため、食中毒予防の観点から提供食品、調理方法に制約があります。

次のリストを確認いただき、回答で「いいえ」となる場合は食品の取扱いはできません。

| No | 確認内容 | はい | いいえ |
|----|--|----|-----|
| 1 | 取扱う食品に調理パン（サンドイッチ、バーガー類）、非加熱食品（刺身、生野菜、果物、パフェ等）は含まれませんか。 | | |
| 2 | 取扱う食品は提供直前に十分に加熱するものですか。（綿菓子、ミルクせんべい、既製品飲料、かき氷（既製品のブロック氷のみ可）は除く） | | |
| 3 | トッピングは塩、さとう、醤油、ソース等の簡易なものであり、クリーム類、あんこ類など危険性が高いものは含まれませんか。 | | |
| 4 | <u>出店場所</u> における使用原材料・調理済食品の「包丁、まな板を用いたカット」、「串打ち」は無いですか。 | | |
| 5 | <u>自宅、知人宅、部室など</u> での使用原材料（肉、野菜、魚介類等）のカット、事前の仕込み、調理はありませんか。 | | |
| 6 | 出店場所における作業は「焼く・煮た後、器具で使い捨て容器に盛付け」などの簡単な作業内容ですか。 | | |
| 7 | 受付後、区役所担当者から調理方法、使用原材料について確認することがあります。 <u>担当者、連絡先に間違いありませんか。</u> | | |

上記内容を確認しました。

出店名・責任者（要署名）

担 当：住吉区役所保健福祉課（担当：久松）
連絡先：06-6694-9973

別紙 提供する食品の取扱方法
※食品ごとに1枚記入して下さい。

出店団体名： _____ TEL _____

提供食品： _____

調理責任者： _____ TEL _____

1. 提供食数 _____ 食/日（提供日 _____ ）

2. 原材料購入と下処理の方法

| 原材料 | 原材料購入先 (名称・所在地) | 下処理場所 (名称・所在地) | 下処理の内容 |
|-----|--------------------|-------------------|--------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

3. 模擬店（現地）での食材の保管方法

4. 模擬店（現地）での調理内容