

倉敷国際ふれあい広場 2025 衛生管理および環境配慮に関する要領

1. 本要領の目的

倉敷国際ふれあい広場 2025 内に設置する「世界の料理屋台」エリアにおける、衛生管理および環境配慮に関する順守事項を定める。

2. 食品衛生

- (1) 食材は衛生的な容器に保管し、冷蔵を要する食材は調理の直前まで冷蔵庫または保冷剤を入れた容器で 10℃以下を維持して保管すること。
- (2) 開催当日 9 時 30 分または料理販売直前に世界の料理屋台本部が行う、メニュー毎（味がいも含む）の試食および検食（50 グラムを 2 週間冷凍保存する）に食品を提供すること。
- (3) 調理を開始する前には調理器具を必ず洗浄・消毒し、または食材に異常がないか試食するなどして安全性に十分に配慮すること。
- (4) メニューは調理・加工が簡単であり、提供前に十分な加熱調理が行われるものとする。
 - ①米飯は事前に調理したものを提供することができるが、販売前に世界の料理屋台本部に申し出て保管状況等の確認・了承を得ること。
 - ②デザート、ジュースまたはスナックに類するものは出店者が加熱調理をすることなく提供できるが、食品工場で生産された食品を提供すること。（事前に実行委員会の承認を取得したものを除く。）
- (5) 販売開始後は随時試食するなどして異常が無いことを確認すること。
- (6) 販売時は直射日光や雨水等から食品を保護し、料理を渡す人と釣銭を渡す人の役割を分担すること。
- (7) 食品の衛生管理は厳重に行い、頻繁に手洗いおよび手指消毒をすること。テント内で使用するための手洗い用の水（40 リットル程度）をタンクなどに入れて用意すること。
- (8) 手袋・マスク・三角巾・エプロン等を適切に着用し、手などが食品に触れるのを防止すること。手袋は食品毎に使い分けること。
- (9) 事前に届け出たメニュー以外の販売は認めない。
- (10) 販売した食品は、会場内で飲食してもらうこと。持ち帰りは認めない。
- (11) 体調が悪いと感じたらすぐに調理をやめて、必ず世界の料理屋台本部に届け出ること。

3. 環境配慮

- (1) 出店に伴って発生するゴミは、燃えるゴミと燃えないゴミ（金属・ビン類）に分別し、出店者が友好の広場東側に持参すること。
- (2) 実行委員会にて準備するゴミ箱は来客用とする。
- (3) 揚げ物を調理する際には耐熱シート等を出店者が準備のうえ使用するなど、火災の発生および機材の保護に留意すること。
- (4) 雑排水は指定の場所で流すこと。出店者はザル等を準備し残飯などの固形物が排水されないように必要な処置を行うこと。