

模擬店で取扱う食品について

模擬店は水の確保が難しく、食品の調理の設備も十分ではありません。そのため、衛生確保の難しい品目の提供を避けることが食中毒などの事故を防ぐ上に大切なことです。

名古屋市では、原則として露店取扱い品目を模擬店の取扱い品目にしていただくようお願いしていますので、これに従って提供品目を決めてください。

平成31年2月

☆ 原則、原材料は冷凍食品などの既製品をご使用ください。

◎飲食店営業に属するもの

甘酒、アメリカンドック、うどん(冷しうどんを除く)、お好み焼き、おでん、おやき、からあげ、ぎょうざ、串かつ、串焼き、コロッケ、さつまスティック、しゅうまい、酒精飲料、清涼飲料水(ホット、アイス)、ぜんざい、雑煮、そば(ざるそば、冷やしそばを除く)、たこ焼、チーズボール、チヂミ、中華そば(冷し中華を除く)、でんがく、どて煮、トルネードポテト、豚汁、広島焼き、フレンチドッグ、フレンチフライドポテト、ポテト、味噌汁、焼そば、焼鳥等

☆ いずれも下処理が済んでいること。

◎菓子製造業に属するもの

あめ細工、あんまき、大判焼、カステラ焼、カルメラ焼、穀物膨張菓子(砂糖等で調味したもの)、せんべい焼、たい焼、たません、チュロス、ドーナツ、べっこう飴、みたらしだんご、ワッフル等

☆ いずれも既製品の原材料を使用し、下処理が済んでいること。

◎食品販売に属するもの

焼いも、焼とうもろこし、焼き栗、綿菓子、ポップコーン(塩味のみ)、市販の菓子類(容器包装に入れられたもの)、缶ジュース、缶ビール等

☆ 営業許可を要する牛乳類・鮮魚介類・食肉の販売はできません。

☆ 家庭等で作ったサラダ・菓子・調理パン・おにぎり等は販売できません。

◎注意事項

きゅうりの一本漬け、冷やしパインは過去に食中毒事故が起きているため、販売しないでください。同様に、未加熱の食材に手を加えてそのまま提供する内容の食品は避けてください。