伊勢崎市役所

（G）群馬の飲食店を（T）テイクアウトで（O）応援する

ＧＴＯプロジェクト
出店マニュアル

base on the GREEN

作成

base on the green project

出店規約（共通事項）

新型コロナウイルス感染症対策を講じた上で出店すること。

出店を以て、規約内容に承諾いただいたものとみなします。不明な点は必ず事前に確認して下さい。

・出店は、食品衛生責任者以上の資格を所持する方に限る。出店の際、食品衛生責任者の資格を保有するスタッフが現場に常駐する事。

・PL保険（生産物賠償責任保険）、又はそれに準ずるものに加入であること。
・出店者は、出店及び食品、販売行為に関して発生した事故や苦情に対して、全て自己の費用負担において賠償するものとする。

・食品の取り扱いについては、食品衛生法及び関連法令の法規定・衛生基準を遵守し、監督官庁の指示に従うだけでなく、
出店各自が自主責任として、食中毒や感染症、事故、苦情等が発生しないように十分注意すること。
万が一、事故等が発生した場合は、速やかに主催者に報告し、協議の上、出店者自らの責任と費用を持って事後対応すること。

・食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。必要に応じ温度計を設置すること。

・販売時に手指の消毒設備を設けること。

・給水所はありません。トイレでの水汲み、調理器具洗浄、廃棄物の処理等の行為は厳禁とする。

・各店舗でゴミ箱を必ず設置すること。出店の間に出たゴミ・雑排水はすべて持ち帰り、適切に処理すること。

・本人以外の応募不可。また、本人以外の出店は認めません。出店権利の第三者譲渡・貸与は禁止とする。
・過去に食品衛生法、又はこの法律に基づく処分を受けたことがある方は出店できません。
・衛生面に配慮し、事故、苦情等が発生しないように注意すること。
・混雑時には、お客様に対応する整理要員を出すこと。
・周囲に対して美観を損なう、風紀を乱すなどの迷惑行為は禁止とする。
・暴力団員等または暴力団密接関係者の出店はできません。

・不測の事態が発生した場合、当日キャンセルを申し出る場合は、朝7:00～8:00の間に連絡すること。
・豪雨や強風その他の天候不順、自然災害、事件事故等により主催者の判断で中止または内容変更する場合があり、
これにより生じた出店者その他の損害についての補償は一切ありません。

新型コロナウイルス感染症対策

購買者の列間隔の確保

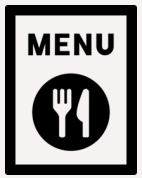
人と人との距離は２メートル以上

消毒用アルコールの設置

店頭に設置義務

キャッシュレス決済 推奨

非接触の徹底



表示と価格の工夫

遠くからも分かりやすいメニュー表示
釣銭の出ない価格設定

弁当・惣菜販売 出店規約

事前に、飲食店営業許可証（弁当、仕出し）、検便検査結果書（原則１年以内）、食品衛生責任者以上の資格を有することが証明できるもの（コピー、又は写真）の書類提出が必要です。全ての書類確認ができない場合、出店を許可することはできません。

※ 保健所の指導の元、GTOプロジェクトによって 事前注文・配達で弁当販売を実施する場合、飲食店営業許可証に（弁当、仕出し）の記載がなくても実施可能となりました。
また、食品表示ラベルも割愛するものとします。（R2.05.01 追記）

・食品製造許可のある施設で調理し、パッケージングしたもののみ販売可能。
出店現場での調理、盛り付け、ドリンクを注ぐなどの行為は、簡易調理に当たるため、一切認められません。

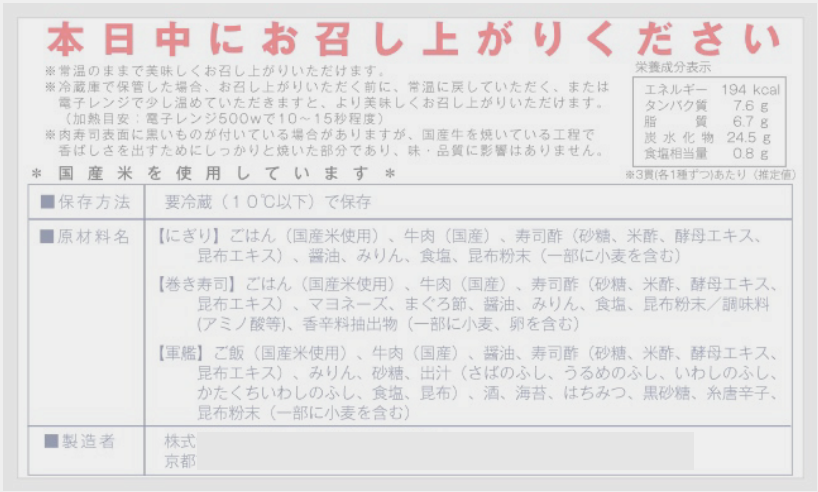
・一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品、加工食品には、食品表示義務があります。
必ず原材料、製造場所、製造年月日、賞味期限などをラベルシールに表記して商品に添付してください。
2020年4月1日から新食品表示法が施行され、【原材料の表示（アレルギー含）】だけでなく【栄養成分表示】も表示義務となりました。

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（豚肉を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン（大豆由来）、香料
内容量	100g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社〇〇 群馬県〇〇市〇〇町〇－〇

栄養成分表示（〇〇g当たり）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

出典：群馬県HP[食品表示]より

◀ 群馬県HP：事業者向け食品表示の手引き
（左記のQRコードを読み込むとリンク元にとびます）


本日中にお召し上がりください
※常温のままで美味しくお召し上がりいただけます。
※冷蔵庫で保管した場合、お召し上がりいただく前に、常温に戻していただく、または電子レンジで少し温めていただきますと、より美味しくお召し上がりいただけます。
（加熱目安：電子レンジ500wで10～15秒程度）
※肉寿司表面に黒いものが付いている場合がありますが、国産牛を焼いている工程で香ばしさを出すためにしっかりと焼いた部分であり、味・品質に影響はありません。
＊国産米を使用しています＊
栄養成分表示
エネルギー 194 kcal
タンパク質 7.6 g
脂質 6.7 g
炭水化物 24.5 g
食塩相当量 0.8 g
※3貫(各1種ずつ)あたり（推定値）
■保存方法 要冷蔵（10℃以下）で保存
■原材料名 【にぎり】ごはん（国産米使用）、牛肉（国産）、寿司酢（砂糖、米酢、酵母エキス、昆布エキス）、醤油、みりん、食塩、昆布粉末（一部に小麦を含む）
【巻き寿司】ごはん（国産米使用）、牛肉（国産）、寿司酢（砂糖、米酢、酵母エキス、昆布エキス）、マヨネーズ、まぐろ節、醤油、みりん、食塩、昆布粉末／調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物（一部に小麦、卵を含む）
【軍艦】ご飯（国産米使用）、牛肉（国産）、醤油、寿司酢（砂糖、米酢、酵母エキス、昆布エキス）、みりん、砂糖、出汁（さばのふし、うるめのふし、いわしのふし、かたくちいわしのふし、食塩、昆布）、酒、海苔、はちみつ、黒砂糖、糸唐辛子、昆布粉末（一部に小麦を含む）
■製造者 株式
京都

▲ 表示一例

その他、食品表示の詳細は、最寄りの保健福祉事務所（前橋市・高崎市内の事業者は、それぞれの市の保健所）へご相談ください。

衛生管理について①

食中毒予防 三原則

「つけない（汚染防止）」「ふやさない（増殖抑制）」「やっつける（殺菌加熱）」

調理の際に気を付けること

調理器具の
十分な洗浄、消毒を

食品の盛り付け時は
マスクを着用し
使い捨ての手袋を使う

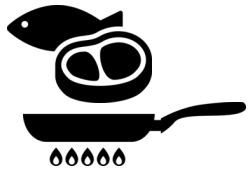
調理時も
手洗いを徹底する

ノロウイルス対策のカギを握るのが、調理時の対応です。
食品や調理器具の取り扱い、調理者の心がけで、食中毒の発生や感染の広がりを防ぎましょう。

衛生管理について②

細菌が最も繁殖しやすい温度は 35℃ 前後。これからの季節、お弁当が傷みやすくなります。

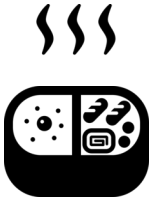
しっかり加熱しましょう



おかずは、しっかり中心部まで加熱することが大事です。
卵焼きやゆで卵などの卵料理は、半熟ではなく、完全に固まるまでしっかり加熱するようにしましょう。
火を通さなくても食べられるハムやかまぼこなども、できるだけ加熱料理をするようにしましょう。

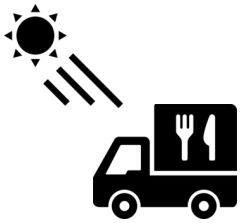
生野菜を使用する場合は、しっかりと殺菌を行ってください。
また、暑い時期の生野菜の使用は避けるようにしましょう。

水気と温度は大敵です



蒸気がこもると水分となり、傷みの原因となります。十分に冷ましてからフタをしましょう。

配達中は



直射日光が当たらないように保管し、涼しい環境を保ちましょう。

出店の手引き①

申込

出店希望日の１週間前までに申し込みをおこなう。

出店申込み（Eメール）

●出店希望日
●屋号・店名
●代表者名
●電話番号（携帯電話など）
●製造可能な個数　調理から提供までを 最長３時間とし、最大 何個の弁当調理が可能か、明記すること。
※一度に大量注文をこなさずに、無理なく、安全に提供できる個数を算出してください。

● 飲食店営業許可書
● 検便検査証明書（原則１年以内）
● PL保険（生産物賠償責任保険）、又はそれに準ずるものの保険証券。

生産個数と受注数を調整し、１日に１～２事業者でおこなうものとする。

出店確定

出店許可通知を受信後、２日以内にご提出ください。(JPEG,PDF,写メ可)

● 品目名（最大３種類）　例：幕の内弁当、ハンバーグ弁当 など
● 価格（すべて税込み表示、且つ、100円単位で定めること）　例：600円、800円　など
● 写真（できるだけ横向きに撮影したもの）
● 予約電話番号＆FAX番号　例：0270-000-0000

出店の手引き②

注文

商工労働課が全部署の注文を取りまとめて
電話＆FAXで 注文票をお送りしてくださいます。

当日

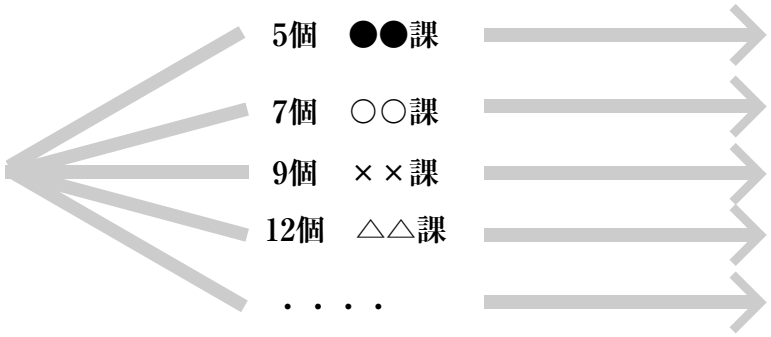
11:00に 市役所 東館５階へ

すべての弁当を 東館５階に運んでください。（車内に放置しないこと）

11:30～ 部署ごとに精算、お渡しします。

釣銭を忘れずに

例
注文数
100個



各部署ごとに
精算・お渡し
11:30～12:00

申込

翌日以降に、次回出店の申し込みが可能です。