



食品の提供を検討されている企画への注意事項



食品の提供を検討されている企画は、食品の選定をする際に以下の事項に留意してください。なお、調理方法、調理器具、具材の注意事項につきましては第2回企画代表者会議にて詳細をご説明いたします。また、保健所の意向などで衛生面上危険だと判断した場合には、以下の注意事項に反していない場合にもその食品の提供を許可できないこともありますのでご了承ください。例年取扱を許可している食品であっても、保健所との調整の結果許可できないことがありますのでご理解とご協力のほどお願いいたします。何かご質問等ありましたらお気軽に「問い合わせ」にてご連絡ください。

以下の食品の取扱は禁止されています。

- ▶ 2工程以上の加熱工程があるもの
焼く、揚げるなどそれぞれで1工程です。
- ▶ 当日に包丁やミキサーなどを使わなければならないもの
五月祭の一般企画は十分な洗浄設備が整っていません。そのため禁止となっております。
- ▶ 生もの（刺身など）
かき氷、ところてん、菓子類、清涼飲料水、既製品などは問題ありません。
- ▶ クリーム類
委員会販売のロイヤルミルククリーム、常温保存可能な植物性のクリームのみ使用することができます。
ただし、保健所の意向でクリームに関する基準は変更になる可能性があります。
- ▶ カレー類
五月祭の一般企画は十分な洗浄設備が整っていません。そのため禁止となっております。
- ▶ 大量の水を使用する麺類
五月祭の一般企画は十分な洗浄設備が整っていません。そのため禁止となっております。
- ▶ アイスクリーム類
金属スプーンなどを使用するもの。シューアイスなどは問題ありません。
- ▶ 鶏肉
加熱処理済みのものなら問題ありません。
- ▶ ホルモンなどの内臓類
- ▶ フグ、牡蠣
- ▶ 牛乳を使用するもの
飲料に使用するポーションミルクのみ使用可能です。
- ▶ 加熱処理をしない乳製品
- ▶ 生地に卵を使用するもの、半熟状態の卵を使用するもの
- ▶ 米類を使用するもの
無菌包装米、レトルト米は使用可能です。
- ▶ その他衛生面上危険だと判断されるもの