



# 食品の提供を検討されている企画への注意事項

## はじめに

食品の提供を検討されている企画は、品目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上危険だと判断した場合には、以下の注意事項に挙げられていない場合でもその食品の提供を許可できないことがあります。近年の提供食品の多様化に伴い、衛生上やや危険なものが増えてきているため、**保健所との調整の結果により今後基準が厳しくなる可能性があります**ので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。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。

## 注意事項

一般的な縁日の屋台で見られる食品のような、調理工程が簡素なものにしてください。

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  
「煮る」「焼く」「揚げる」「炒める」などそれぞれで1工程です。
- 当日に包丁やミキサーなどの使用が必要なもの  
十分な洗浄設備が整っていないため、禁止されています。
- 生もの（刺身、生野菜、果物など）  
加熱処理を行わない食品は、原則禁止とします。かき氷、ところてん、果実チョコ、飲料、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。
- カレー類  
十分な洗浄設備が整っていないため、禁止されています。
- 大量の水を使用する麺類  
十分な洗浄設備が整っていないため、ゆでる必要のあるうどん、そばなどは禁止されています。焼きそばなど鉄板で調理できるものは問題ありません。
- アイスcream類  
アイスクリームをすくう金属スプーンを使用することに衛生上問題があるため、禁止されています。シューアイスなど個別包装のものは問題ありません。
- 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、加熱処理をしない乳製品  
飲料に使用するポーシヨンミルクのみ使用可能です。
- 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  
無菌包装米は使用可能です。
- その他衛生上危険だと判断されるもの