

# まつりで提供する食品について

安全で楽しいまつりとするため、提供品目や施設について以下の点に注意してください。また、会場での調理の有無に関わらず、「食品取扱い調査票」（別紙）の提出をお願いします。

## 1 提供品目について

- ・原則、簡易な調理で熱を加えて食べるものとし、最大2品目（販売のみの品目は除く）にとどめてください。（提供可能な品目については別表2、別表3を参照ください）
- ・最終に加熱工程がない品目など、食品衛生上危害度が高いと考えられる品目は提供を控えてください。

〈例〉サラダ、サンドイッチなど生野菜、カット果物を使用するもの。

自家製シロップを炭酸飲料などで薄めたもの。

- ・品目について不明な点がありましたら、千種保健センターまで相談してください。

## 2 施設について

### 会場で調理・盛り付けを行う方（盛り付けのみを含む）

- テント（横幕が必要）
- 蛇口付きタンク（18ℓ以上）2つ以上と受けのバケツ（手洗いと器具類の洗浄用）
- 石けん、アルコールスプレー（手指等の洗浄消毒用）
- 冷蔵設備（クーラーボックスなど） ※必要に応じて
- 蓋付きケース（器具等の保管用）
- 蓋付きごみ箱

### 会場で調理・盛り付けを行わない方（包装済製品の販売のみを行う方）

- 食品に直射日光が当たらないようにするための設備 ※必要に応じて
- 蛇口付きタンクと受けのバケツ ※必要に応じて
- 石けん、アルコールスプレー ※必要に応じて
- 冷蔵設備（クーラーボックスなど） ※必要に応じて

## 3 その他の注意事項

- ・下処理は営業許可を取得した施設で行ってください。下処理を行う施設の所在地・名称等を食品取扱い調査票に記入してください。
- ・出店者は、食品を取り扱う方の健康に注意し、手指に傷がある場合や下痢・嘔吐などの症状がある場合には、食品の取扱いをさせないようにしてください。