

**\*\*\*\* 臨時出店で取扱う食品について \*\*\*\***

- (1) 原則として提供直前に十分に加熱処理してください。
- (2) 生もの（刺身、生寿司等）は提供しないでください。
- (3) おにぎり、弁当類は、調理しないでください。  
ただし、米飯類をその場で調理し、その場で速やかに食べていただく場合は含みません。
- (4) 使用する水は、飲用適のものを（水道水又は水道法で定める水質基準に適合する水）を使用してください。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものを使用してください。
- (5) 提供できる食品の種類は、要領中の別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、1出店あたり2種類までを目安としてください。
- (6) その他の注意事項  
未加熱品や加熱後操作のある食品等については次のような取扱いをお願いいたします。
  - ①餅つきについて  
餅つきは、作業者の素手による作業があることから、ノウイシ等による食中毒の発生が危惧されます。  
衛生的な場所で行うのはもちろん、手指にキズがなく、爪は短く切り、腹痛、下痢等のない方が作業にあたりましょう。  
また、清潔な着衣等を着用し、手指のせっけんによる適切な手洗いと消毒をしたうえで使い捨て手袋を着用するようお願いいたします。
  - ②もりそば、ざるうどんについて  
茹でた後に、衛生的に水さらしができるよう上水道等からの水の供給とシンク等の設備を確保できる場合は取扱い可能です。
  - ③ハンバーガーにはさんで提供するレタス等生野菜について  
レタス等生野菜は加熱処理せず提供するものなので、できれば使用をしないか、もしくは、仕込み場所で衛生的にカット、洗浄、塩素消毒され、衛生的に保管された状態で会場に運搬し、冷蔵保管及び衛生的な取扱いをお願いいたします。
  - ④クレープに使用する生クリームについて  
市販のホイップ済みクリームを用い、要冷蔵等の保存方法に従い、衛生的な管理及び取扱いをお願いいたします。（ホイップする必要のあるクリームは使わないでください。）
  - ⑤提供できる食品の種類の考え方について  
うどん、そば等共通の調理器具を使用し、調理方法も概ね同様のものは1種類と考えられます。