

# 取扱品目における注意事項

## 取り扱えないもの（例示）

### ごはん類

おにぎり、カレーライス、丼もの、寿司類

※ごはん類は食中毒を起こす可能性が非常に高いので取り扱えません。



### めん類

パスタ、冷めん、冷やしうどん

※乾めんから茹でるもの、冷やして提供するもの(大量の水が必要だから)はできません。

### サンドイッチ類

サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドック

※はさむという手作業が必要な食品は取り扱えません。

※ソーセージのみのホットドックは可。



### ピザ類

ピザ、ピザトースト

※ピザ等は具に完全に火が通りづらいため取り扱えません。



### 肉類

焼き肉、肉を煮込んだり複雑な調理をするもの

※唐揚げ、ハンバーグなどは冷凍食品の再加熱にしてください。

※焼き鳥は串刺し・加熱済みのものの再加熱にしてください。

### サラダ類、フルーツ類

サラダ、和え物

※生野菜は提供できません。

※フルーツ類は缶詰を使用してください。



### ケーキ、菓子類

ケーキ、パウンドケーキ、クッキー、蒸しパン、シュークリーム、ゼリー、団子など

※発酵、冷やし固めるなど時間のかかる調理工程はできません。

※型抜き、成形はできません。白玉団子等は冷凍食品を使用してください。

※生クリーム、カスタードクリームなどは取り扱えません。(生クリームは冷凍のホイップドクリームに限り例外的に認めることがあります。)

### ミックスジュース

ミックスジュースなどミキサーを使うもの

### 十分に火が通らない卵料理

フレンチトースト、プリン、月見うどん

※加熱が不十分な品目は危険です。生卵、半熟卵の状態での提供はできません。

## －模擬店について－

不特定多数に食品を提供するには営業許可が必要ですが、学校等のバザーは許可不要としています。その理由は、飲食物提供期間が短く、営利を目的としないと考えられ、業と見なさない方針であるからです。

しかし、不特定多数に食品を提供するため、保健所が食中毒の危険性が高いと判断する食品は取り扱えません。上記のような食品を取り扱う届け出は基本的に受理できませんのでご了承ください。