

## イベント等で提供できる食品の例

あくまでも例示です。提供の可否については調理工程によって個別の判断になりますのでご注意ください。  
 ※ご不明な点については、お早めに鹿児島市保健所(生活衛生課食品衛生係電話:099-803-6885)にお問い合わせください。

●**飲食店営業**：簡易な調理工程により提供でき、供食前に十分に加熱された食品又は酒類等の提供

分類	留意事項
<b>めん類</b> (うどん、そば、ラーメンなど)	① 原則、直前加熱したものを提供すること。(そうめん、冷麺は不可) ② トッピングできる食品は、原則として既製品(生鮮品は除く)のみ、生の野菜等を使用する場合は、殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ③ 自家製麺は使用しないこと。
<b>ごはん類</b> (カレーライス、牛丼など)	① ご飯は、テント内で炊飯又は仕込み場所(※2参照)で炊飯したものをテント内で電気式機器で保温し、使用すること。 ② 具材は、直前加熱したものを提供すること。 ③ 具材は当日仕込み場所ですり込み、調理したものに限る。
<b>バーガー類</b> (ホットドック、ハンバーガーなど)	① カット済み、個包装のパンを使用すること。 ② 直前加熱した具材を挟むか、パンに具材を挟んだ後、直前加熱を行うこと。 ③ 生の野菜類を使用する場合には、市販のカット野菜又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。 ④ テント内でパン、野菜のカット行為は行わないこと。
<b>焼き物揚げ物</b>	① 冷凍品または仕込み場所(※2参照)で下処理したものをテント内で直前加熱して提供すること。 ② 加熱後、タレ等をからめる行為は行わないこと。 ③ ソーセージ、ハム等の食肉製品は既製品に限る。(自家製は不可)
<b>白熊</b>	トッピングする果物は缶詰又は殺菌等を行ったもの(※1参照)を使用すること。
<b>アルコール飲料</b>	原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。)

注)「おにぎり」については、既製品の販売しかできませんのでご注意ください。(テント内で「おにぎり」を握ることはできません)

●**喫茶店営業**：供食前に加熱調理する飲物の提供、酒類以外の飲物及びアイスクリーム類の小分け提供、削氷営業等

分類	留意事項
<b>ホットドリンク</b> (コーヒー、紅茶など)	
<b>コールドドリンク</b>	① 原則、市販品を注ぐのみ。(かき混ぜ行為は行わないこと。行う場合は、使い捨てのマドラーを使用すること。) ② その場で熱湯抽出したものに市販のロックアイスを加え提供することは可。 ③ 水出し行為は行わないこと。 ④ サーバー、ディスペンサー等は使用しないこと。
<b>アイスクリームソフトクリーム</b>	① 殺菌液状ミックスを原料としたソフトクリーム製造機を用いる場合は、作業場に洗浄設備及び100L以上の貯水タンクを備えること。 ② アイスクリーム類については、ディッシュアップ又はカセット式の機械による方法に限ること。ディッシュアップの場合、使用の都度、器具を洗浄消毒すること。
<b>かき氷</b>	味付き氷(ラクトアイス、果汁入り氷など)を使用する場合は、水道直結の設備を備えること。

●**菓子製造業**：簡易な加工により提供でき、供食前に十分に加熱された菓子の提供

分類	留意事項
<b>回転焼き、たい焼き</b>	
<b>その他</b>	① 原則、冷凍既製品を直前加熱し、提供すること。 ② テント内で生地を伸ばしたり、成形する行為は行わないこと。

※1:生の野菜、果物を使用する場合

仕込み場所において大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた洗浄殺菌を行い、短時間で利用できる程度毎に清潔な容器等に小分けし冷蔵保管し、作業場においては小分けした食品用の電気式冷蔵設備を有すること。

※2:食品の仕込みをする場合

許可施設又はそれに準じた施設において行うこと。