

提供食品の概要記入例と注意事項

名称	事前の仕込み日時及び場所	現場での調理方法	注意事項
たこ焼き	前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する 加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	たこ焼き機で加熱調理	祭り会場内での仕込み等の調理行為は全て禁止 ・粉溶き ・野菜、肉のカット及び串刺し 等 事前に仕込みを行う場合は営業許可を受けた飲食店又は調理場で行うこと ※営業許可証の写しを別途添付すること
お好み焼き、広島焼き等	営業許可証に記載の住所にて当日(前日)に仕込みを行い、冷暗所にて保管する。野菜はカット野菜を使用するため仕込み無し	鉄板で加熱調理	
焼きそば	麺は半製品を使用し、野菜はカット野菜を使用するため、仕込み無し 前日に営業許可証に記載の住所にて野菜をカットし、冷暗所に保存	鉄板で加熱調理	
やきとり等串焼き類	串に刺してある半製品(冷凍)を使用するため、仕込み無し 営業許可証に記載の住所にて仕込み(串刺し等)を行い、冷暗所に保管	炭火で加熱調理 鉄板で加熱調理	
からあげ	前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する 加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	フライヤーで加熱調理	
ポテト類	加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し	フライヤーで加熱調理	
フランクフルト等	加熱するだけの半製品を使用するため仕込み無し 前日(当日)に営業許可証に記載の住所にて仕込みを行い、冷暗所にて保存する	鉄板で加熱調理	
かき氷	無し	市販のブロック氷をかき氷機で削り、シロップをかける フルーツ等のトッピングは無し	フルーツ等のトッピングをする場合は缶詰のフルーツを使用すること
チョコバナナ	無し	バナナに串を刺し、湯煎して溶かしたチョコレートを周りにコーティングする	

【上記以外の食品等について】

～仕込み作業有りの場合～

いつ、どこで、仕込みを行うのか。また、保存方法について細かく記載すること
(記入例)

・前日に、営業許可証に記載の住所にて、肉及び野菜のカットを行い、冷暗所にて保存する。

～仕込み作業無しの場合～

仕込み作業が発生しない理由を記入すること
(記入例)

・加熱するだけの半製品を使用するため、仕込み無し
・野菜はカット野菜を使用するため、仕込み無し

～デザート系～

・現地にて攪拌した生クリームを使用した生菓子の提供は不可
・フラッペ等、ミルクを使う食品の提供は不可

【その他注意事項】

・生食用食肉、生食用魚介類の提供は不可
・現地にて攪拌した生クリームを使用した生菓子の提供は不可
・生野菜(ホットドック等に挟むものも不可)、現場でのカットは不可
・サラダ等の保存性の低い食品(現地での作業は不可)の提供は不可
・現地でスムージーに加工するのは不可
(市販の出来合いのものを現地で注ぐだけなら可)
・会場では、簡易な調理行為(加熱や冷却など)のみ可
・会場での仕込み作業は不可
衛生的な管理が行われている、食品衛生法に基づく許可営業施設で行うこと
また、提供する食品を調理する能力を充分に有する者が行うこと
※仕込みとは、食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等の調理をいいます
・食品取扱施設は、屋根があり使用する器具及び食品がすべて収容できること