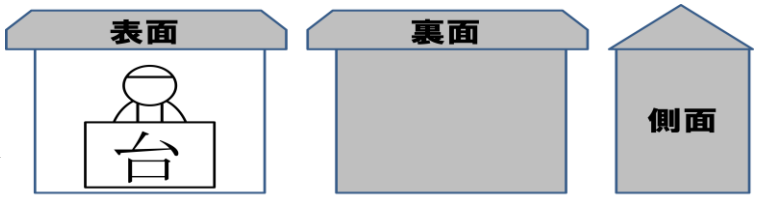
調理食品リスト

平成２９年４月１日　改正

現地で加熱、調理加工して飲食させる品目及び類似食品		注意事項
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	
焼物類	焼とり、焼いか、焼きとうもろこし、焼き貝、餃子、焼魚、焼きもち（既製品の餅）（磯辺焼き等）	肉類は短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさ
お好焼	お好焼、たこ焼、チヂミ	
茹物 蒸し物類	じゃがバター、餃子、シュウマイ、枝豆、味噌田楽、中華まん	
麺類	焼きそば、ラーメン、温そば、温うどん、パスタ類、即席カップ麺	冷やし麺類は不可 めんつゆは、提供当日に加熱調理
揚物類	フライドポテト、串かつ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、餃子、シュウマイ	
喫茶類	おしるこ（既製品の餅）、コーヒー、かき氷、甘酒、ところてん、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	使用する氷及びところてんは既製品 おしるこの具材は、提供直前に茹でた既製品の白玉又は餅
ドッグ類	ホットドッグ類、ハンバーガー類、ドネルケバブ、タコス	ドッグ類の具材は、加熱調理品（カット生野菜は不可）
焼菓子類	今川焼、クレープ（具材に乳製品を使わない）、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ	クレープの具材は、加熱調理品又は既製品（乳製品を使わない）
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	
あめ菓子類	綿菓子、水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	使用する氷は既製品
その他	果実チョコ、レトルト食品（注文ごとに１パック単位で加温）	

薬味等として極少量の非加熱食品を使用する場合は、容器包装入りの既製品を使ってください。
許可施設等で事前の仕込みをして、会場で加熱調理をしてください。
提供する食品は、客への提供直前に加熱調理をしてください。

調理加工品及びその他の食品として販売する品目及び類似食品	
許可又は届出施設で衛生的に製造されたものの販売	パン類、菓子類、団子、もち、こんにゃく、清涼飲料水、食肉製品、ハードアイスクリーム類、乳類、魚介類加工品、農水産加工品、果物・野菜・海藻類、瓶詰・缶詰、煮豆、つくだ煮、漬物、レトルト食品、弁当



注意事項

- 施設の天井及び三方の側面は、雨、風、直射日光を防ぐ機能のある材質（テント、シートを含む）で区画してください。
- 加熱する必要がある物は、中心部まで十分に加熱してください。
- 食品を取り扱う人が容易に手洗いできる手洗い場を確保してください。
- 保存基準の定めのある食品（牛乳など）を販売する場合は、冷蔵施設及び温度計を備えてください。また、保存基準の定められていない食品の保管についても保管設備を用意してください。
- 飲食時に使用するコップ及び皿等は、使い捨てとしてください。
- ごみ容器は、十分な容量があって衛生的に処理できるものを備えてください。

カレー、ご飯物、餅つきの提供はこれらによる食中毒の発生が多いため取扱いはできません。
（カレー：ウエルシュ菌）
（餅つき：ノロウイルス）など

過去の食中毒事例

みんなで餅つき　手洗いが不十分で食中毒

餅つき大会の参加者が、腹痛、嘔吐、下痢の症状を呈しました。

○原因は･･･

餅に触れた人の中にノロウイルスの感染者がおり、手洗いが不十分だったため、手指についていたノロウイルスが餅を汚染し食中毒が発生しました。

問い合わせ先　茅ヶ崎市保健所　食品衛生課
電話番号　　０４６７－３８－３３１６