

お祭り・イベント・バザー等での

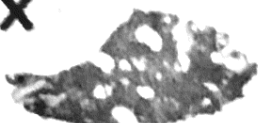
食品の提供について

衛生的に
食品を
提供して
いますか？

「提供直前に中心部まで十分に加熱」

して食品を提供しましょう。

半熟は×



玉子は完全に
固まるまで加熱！

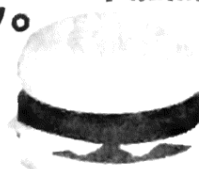


肉は中心部を
75℃で1分以上！

「生もの(生野菜等)は提供できません。」

具材として挟み込んだり、トッピングであっても十分に加熱しなければ提供できません。

未加熱ソースは×



生野菜は×

チーズは×



ピタサンドは
禁止です！

ハンバーガーはパンズ、具材の
全てを加熱しないと提供できません

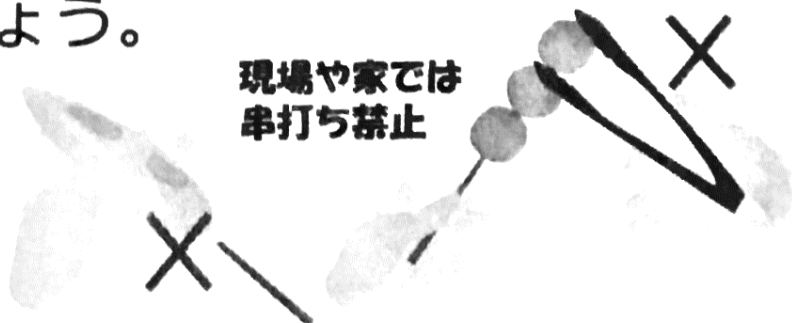
「現場や自宅で下処理は行えません」

許可施設等で下処理を行うか、下処理済みの製品を仕入れて使用しましょう。

現場や家では
カット禁止



現場や家では
串打ち禁止



「体調を確認」し、胃腸炎症状等がある場合、食品を取り扱う作業を避けましょう。

問い合わせ先

青葉区保健福祉センター(仙台市保健所青葉支所)衛生課

電話 022-225-7211(代表) 内線6722~6726

〒980-8601 仙台市青葉区上杉一丁目5-1 6階



果物のトッピングは缶詰 1種類のみ
 (生、冷凍の果物はトッピング禁止)
 シロップ、果実ソース、練乳等は市販品のみ
 (自家製品は原則禁止)

水だけで作った氷のみ使用可
 (糖分を含む練乳氷、果物氷等は禁止)

禁止食品

台湾かき氷 (練乳入り氷)
 削り冷凍果実 (例.削り苺)
 自家製シロップの使用
 生の果物トッピング



氷以外の
 氷は削れません



飲料の提供は、既製品飲料を容器から
 そのまま注ぐ行為、又は、現場にて
 熱湯抽出する行為に限ります。
 (自家製飲料、容器移し替え禁止)

タビオカトリングは、個包装
 された市販品のタビオカを
 袋等から直接カップ内へ
 入れる場合のみ提供可



飲料は、トッピング禁止

(自動車営業においては、果物等を飲料に
 添える行為が一部認められています。)

**トッピング
 禁止**

禁止飲料

果物等を入れた発泡ワイン・サー
 フォーズマシンを使用した飲料
 自家製果実酒
 自家製シロップを使ったドリンク
 店舗で抽出し、容器に移したコーヒー

