

(臨時出店の取扱食品)

別表の要件を満たすものとし、取扱食品は1施設につき1品目が原則です。ただし、食品衛生上支障がないと判断される場合は、複数の品目を取り扱っても差し支えありません。なお、以下の食品の提供はできません。

- (1) 生食する食品（生食用鮮魚介類及びこれを用いた食品（刺身、すし等）、生食用食肉、生野菜サラダ、生卵等）
- (2) 食中毒の発生が懸念される食品（おにぎり、十分な加熱調理を行わない卵料理等）
- (3) 簡易な調理工程ではない食品（巻き寿司等）
- (4) 加熱後に冷却や成形工程を伴う食品（冷やしそば、餅つき）
- (5) その他別表の要件を満たさない食品

別表

加熱品	
工程	工程管理内容
原材料	流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理、又は調理された原材料を使用すること
	施設では原材料のカット、細切、成形や串打ち等の下処理を行わないこと
加熱	一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること
	加熱した食品を組み合わせる場合は、加熱後速やかに行うこと
	許可施設等で調理したものを持ち込む場合は、適切な温度で管理し、十分な再加熱を行うこと
加熱後	加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと
	トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り扱える量及び種類であること
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと
	加熱飲料に氷を入れる場合、冰雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
保管	温度管理が必要な食品については、使用、調理又は提供の直前まで適切な温度で保管すること

非加熱飲料及びかき氷等	
工程	工程管理内容
原材料	流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと
	乳及び乳飲料を使用しないこと（常温品を除く）
	氷は氷雪製造業で製造されたものを使用すること
分注・削氷	施設では分注又は削氷以外の調製しないこと
	飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること
	衛生的な器具で取り扱うこと
分注・削氷後	分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと
	調味は常温保存が可能な調味料を使用すること
	衛生的な器具で取り扱うこと

容器等	
容器	使い捨て容器を使用すること
器具	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること