

飲食店営業のうち「露店営業」及び「臨時営業」の取扱食品

別表1の要件を満たすものとし、取扱食品は1施設につき1品目を原則とする。なお、以下の食品は提供できないこととする。

- (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1の要件を満たさない食品
- 2 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ないものとする。

※「臨時営業」のうち飲食店営業(露店営業を除く。)の施設基準を満たす場合はこの限りでない。

別表 1

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された原材料を使用することを原則とすること
	半製品又は既製品を使用する場合は、流通品を使用すること
	食肉を使用する場合、一口大程度までの大きさであること
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
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
	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、氷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