

## 取扱食品の要件

- ・生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリーム等の提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- ・営業場所での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

## 簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調製したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャブチエ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚げ物類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

## 食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

## 一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2 に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となります。

分 類	取扱いの要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる 危害の発生例
カレーライス類	<p><b>【カレー類】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。</li> <li>残品の翌日への持ち越しはしないこと。</li> </ul> <p><b>【ライス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。</li> <li>炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内に提供すること。</li> </ul>		<p><b>【カレー類】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖</li> </ul> <p><b>【ライス】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生</li> </ul>
めん類 (うどん、そば、 ラーメンなど)	<p><b>【麺】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む。）を使用し、当日茹で、当日調製した汁をかける行為に限ること。</li> <li>水さらしは行わないこと。</li> <li>必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。</li> </ul> <p><b>【具材、めんつゆ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。</li> <li>生卵は使用しないこと。</li> <li>具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄設備</li> <li>・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。</li> <li>・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須</li> </ul>	<p><b>【めんつゆ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖</li> </ul> <p><b>【うどん】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染</li> </ul>
パスタ類	<p><b>【麺（パスタ）】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて2時間以内に提供すること。</li> </ul> <p><b>【パスタソース】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。</li> </ul>		<p><b>【麺（パスタ）】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生</li> </ul>
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。</li> <li>・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。</li> <li>・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。</li> <li>・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染</li> </ul>

- ◆ 施設……………できる限り屋内の施設を利用すること。
- ◆ 床……………塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- ◆ 構造……………屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。