

別紙 食品の取り扱い

原則として、営業者及び出店者が1回の催事で取り扱うことのできる食品は、1品目とします。
また、現場での作業は、加熱調理など簡易な方法による調理に限ることとします。

食品の取り扱いについては、以下の（１）～（５）の事項を遵守してください。

- （１） すし、さしみ等生食する食品で衛生上の危害発生の恐れの高いものは取り扱わないこと。
- （２） 原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込の必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込を行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。
- （３） かき氷には飲用適の水を製氷したものを使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いること。
- （４） 生めんゆで行う行為等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。
- （５） 客への提供直前に加熱調理が行えるものを提供すること。ただし、かき氷、ところてん、清涼飲料水及び酒類並びにクレープ、団子、果実チョコ等のいわゆるトッピング、からめ等を行うものはこの限りでない。また、農産物の簡易な加工品については、必要に応じて殺菌等の処理を行うこと。

なお、取り扱い可能な品目の例示については、以下のとおりです。

（１） 飲食店営業

分類	品目の範囲	品目例
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。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。焼き肉、焼きとり類にあつては、その場で加熱が十分できる大きさ（一口サイズ等）に事前に加工したもの。	焼き肉、焼きとり、焼き魚、焼き貝、いか焼き、焼きまんじゅう
	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。	お好み焼き、たこ焼き
	許可施設等で製造されたピザ生地に、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの。	ピザ
焼めん類	事前に仕込みした具とめん類を、その場で炒めたもの。	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン
茹で物、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。	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ
揚げ物類	事前に仕込みした具や既製品、そうざい半製品を油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
めん類（原則、最終加	事前に仕込みした具、汁、ソース等を、その場で茹でるか炒めためん盛りに盛り付けたもの。または、めんと合	うどん、そば、らーめん、スパゲティ

熱があるもの。)	わせて炒めたもの。	
ドック類	ホットドッグ類、ハンバーガー類については、市販のパンにその場で加熱調理したソーセージ類やパティをはさんだもの（生のもの（野菜等）をトッピングすることは原則不可。）。	ソーセージ類をそのまま、若しくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類、ハンバーガー類
酒類	その場でコップ等に注いで提供するもの。	日本酒、ビール、焼酎、ワイン
米飯類	事前に加熱調理された食品（レトルト食品を含む。）を、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。	カレーライス
飲料	既製品を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味する飲料、茶菓、甘味食品。	清涼飲料水、甘酒、コーヒー、紅茶
軽食類		ところてん、しるこ
かき氷類	その場で市販の氷を削氷機で削り容器に盛り付け、市販のシロップ等で調味したもの。	かき氷
アイスクリーム類	カセット式アイスクリーム類に限る。（汚染があれば、その都度、機械・器具等を洗浄すること。）	
焼菓子類	許可施設等から仕入れ冷蔵したあん類等を、その場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又はその場で焼いたクレープで包んだもの。	今川焼き、たい焼き、クレープ（生クリームは既製品に限る。）、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅
揚菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの。	ドーナツ、大学芋
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し、それに事前に仕込みをした具をからめたもの。	草団子、焼き団子
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。	蒸まんじゅう
もち菓子類	事前についたもちに、事前に仕込みした具をからめたもの。	あんこもち、きなこもち
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	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他菓子類	事前に仕込みした具に、その場で簡単な加工を行って作る菓子	果実チョコ
その他	保健所長が衛生上支障がないと認めた品目	

営業施設等の基準

営業施設等の基準は以下のとおりです。なお、臨時出店の施設設備についても、これらの基準に

準じたものとしてください。

営業施設等の基準一覧

場所	営業施設は、公衆衛生上支障のない場所に位置すること。 営業施設は、建物の周囲の汚染及び騒音並びに客の行為により付近住居者に公衆衛生上有害な影響を与えるおそれのある場所に位置しないこと。
給水設備	水道がない場合には、蛇口のついた容量18リットル以上の給水栓を有するフタ付き容器を備え、使用する水は、水道水又は飲用適の水であること。
洗浄消毒設備	従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗いを設けること。
排水設備	排水容器を備えること。
格納設備	防じん及び防虫ができる衛生的な食品及び食器具の保管容器を備えること。
廃棄物用設備	ふた付きで不浸透性及び十分な容量を備えた廃棄物を保管する容器を備えること。

出典：<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/8711.html>

お問い合わせ先：利根沼田保健福祉事務所 衛生係
Tel：0278-23-2185