

臨時営業の取扱い食品の遵守事項について

取扱食品	条 件
煮物類（鍋物）	○ 衛生的な場所で仕込み（細切り、煮込み等）を行ったものを、その場で煮ること。
焼物類	○ 衛生的な場所で仕込み（細切り、串打ち等）を行ったものを、その場で焼くこと。 ○ 串打ちは衛生的な場所で行うか、あらかじめ串に刺してある既製品を使用すること。
お好み焼き類	○ 衛生的な場所で仕込み（細切り等）を行った具や生地を、その場で焼くこと。
ピザ類	○ 生地の仕込みや生地への盛り付け等は衛生的な場所で行うこと。 ○ その場で焼くのみで、焼き終えた後のトッピングはできません。
茹で物・蒸し物類	○ 衛生的な場所で仕込みしたものをその場で茹でる又は蒸すこと。
めん類	○ 衛生的な場所で仕込み（細切り等）を行った具を使用すること。 ○ 生めんを使用し、その場で乾麺を茹でることは行わないこと。（乾麺を飲食店営業許可施設で茹でてくることは可能。） ○ 冷たいめん類の提供、めん類を水でさらすことはしないこと。 ○ 五目あんかけ等スープと具が別の調理工程になるものは取り扱わないこと。 ○ 生卵や生野菜等の生もののトッピングは行わないこと。
揚げ物類	○ 衛生的な場所で仕込み（細切り、串打ち等）を行ったものを、その場で揚げること。 ○ 衛生的な場所で串打ちを行うか、あらかじめ串に刺してある既製品を使用すること。
喫茶類 （かき氷、ディッシャーアイス、清涼飲料水、甘酒等）	○ シロップ類やジュース類は市販品又は飲食店営業等許可施設で調理したものを使用すること。 ○ 自家製アイスは提供せず、市販品のものを提供すること。 ○ タピオカを使用する場合は冷凍品を使用すること。 ○ 牛乳を使用する場合は保管中の温度管理が確実に行われること、提供直前に開封すること、一部開封したものは短時間で使い切るこ と。
ミキサーを使う喫茶類	○ 原材料は牛乳、清涼飲料水、氷及び提供時に加熱を要しない食品（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品、冷凍食品等）であること。 ○ 生の果物・野菜は使用しないこと。 ○ ミキサーを十分に洗浄できる設備を有すること。
酒類	○ シロップ類やジュース類は市販品又は飲食店営業等許可施設で調理したものを使用すること。

取扱食品	条 件
菓子類 (たい焼き、大判焼き、ペビーカステラ、蒸しまんじゅう等)	○ 衛生的な場所で仕込み（混合、成形等）を行ったものを、その場で焼く、揚げる又は蒸すこと。
クレープ	○ 生地のは込みは衛生的な場所で行うこと。 ○ ホイップクリームを使用する場合は市販品を使用すること。 ○ 生の果物・野菜は使用しないこと。
チョコバナナ等	○ 果実チョコは十分に加熱したチョコに果実をくぐらせること。
カレーパン	○ カレーパンは菓子製造業許可施設で製造したもの、又は市販の冷凍食品をその場で揚げること。
ハンバーガー・ホットドック類（パンに加熱した肉等をはさんだもの）	○ 提供直前にパンと具材をそれぞれ加熱すること。（パンは両面焼くこと。） ○ 生野菜等加熱しない具材ははさまないこと。
ホットサンド（パンに具材を挟み、ホットサンドメーカーで焼くもの）	○ パンに具材を挟む行為は飲食店営業許可施設で行うこと。 ○ その場では焼くだけであること。
カレーライス類	○ カレー類は事前に仕込み（細切り、煮込み等）を行ったものを、その場で煮ること。 ※米飯類については下記参照。
米飯類	○ その場で加工、調理や盛り付けることは行わないこと。 ○ 米飯類（炊き込みご飯等）を販売するには、許可施設（固定店舗）で製造し、容器包装に入れ表示されたものを仕入れ、販売すること。米飯類の包装をその場で開け、カレー等の盛り付けを行うことはできない。 ○ レトルトご飯の蓋を開けずに 65℃以上の保温器で保温したまま、客に提供することは可能。

【物品販売する場合】

※調理、製造及び加工に営業許可の必要な食品は、営業許可施設で製造等されたものを販売すること。
※容器包装に入れられた食品は、適切な食品表示を行うこと。



八戸市保健所 衛生課 食品衛生グループ
電話：0178-38-0720
FAX：0178-38-0737