

【給水タンクが40L以上の露店形態の施設】

1日の営業において営業できる品目について

(1) 原則として、1品目に限ります。ただし、次のような組合せによる複数品目は可能です。

ア 「簡易調理品」の複数品目（相互汚染のおそれが少ない組合せに限る。）

イ 「2工程程度の直前加熱調理品」の1品目＋「簡易調理品」

ウ 「直前加熱調理品に提供直前に市販品を無加工で盛付するもの」1品目＋「簡易調理品」

(2) 許可申請時の設備により取扱品目を制限する許可条件を付したときは、これに従うこと。

	分類	品目	
簡易調理品	① 市販品を加工せずに提供直前に加熱調理するもの	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍食品や市販の既製品を加熱調理したもの（例フライドポテト、焼餃子、焼フランクフルトなど） 許可施設で仕込み済のものを揚げるもの（唐揚げなど） 下処理済市販品を細切等の加工をせず加熱調理（焼きそばなど） 	
	② 施設内で加工等を行うものであって、危害発生のおそれが少ないもの	<ul style="list-style-type: none"> 水分活性が低く危害のおそれが少ないもの（餡細工、等） 皮むき、細切していない果実に餡を付加するもの（りんご餡、ぶどう餡（皮むき・細切していない果実を包んだ餡）） かき氷（市販シロップのみで味付けしたもの） アイスクリーム類の小分け（ディッシャーで小分けするもの） 	
		<ul style="list-style-type: none"> 市販の飲料（酒類を含む）と氷の小分け・混合（複数混合を含む）（市販品を容器内から提供食器内に直接移す行為のみを行うもの） 	
直前加熱調理品 2工程程度の	① 施設内で下処理を行い、提供直前に加熱するもの	肉類、魚介類を使用するもの	お好み焼、焼きそば、焼肉、唐揚げ、串カツ、コロッケ、とんかつ、たこ焼き、いか焼き
		温かい麺類	かけうどん、ラーメン、かけそば
	② 提供直前に加熱した食品を、加熱直後に細切のみ行い、熱い状態で提供するもの	米飯類	白飯（おにぎり不可）、炒飯 （直前加熱又は加熱後65℃以上で保温）
		揚げ菓子、焼菓子、パン類	たい焼、ベビーカステラ、ドーナツ、カレーパン
	③ 直前加熱調理品どうしの組み合わせ		カレーライス、親子丼、牛丼等
提供直前加熱調理品又は簡易調理品目に、提供直前に市販品を無加工で盛付するもの	(1) 加工や容器の移替えをしていない少量の市販品を盛付するもの	クレープ（市販クリームのみを容器から直接加えたもの）	
	(2) バルクで保管した乾燥食品や冷凍食品（凍結のまま）等、危害が少ない食品を無加工で提供直前に盛付するもの	アイスクリームにチョコレートトッピング ドーナツに粉糖等を付けるもの かき氷に冷凍食品の果物を凍結したまま加工せずに盛付	

※ 次の食品を簡易調理品に添える行為も簡易調理の一環とします。

- ・常温保存可能な市販調味料（ソース、マヨネーズ、しょうゆ等）を容器から直接食品に加えるもの又は当日使用分のみを容器に移したものを加えるもの
- ・乾燥食品又は薬味（青のり、かつお削り節、チョコレートチップ、刻みねぎ、紅しょうが等）
- ・市販めんつゆ等を提供直前に規格に合致したミネラルウォーター類で希釈するもの

【給水タンクが80L以上の露店形態の施設】

上記の40L以上の露店形態の施設で取り扱える品目に加えて、次の品目も取り扱うことができます。

分類	品目例（実線枠内にあるものを1品目とする）
① 40L以上、80L未満の給水設備を備えた施設で扱うことができる食品に、プレカットの市販品（加工せず使用するもの）をバルクで保管したものを提供直前に盛付するもの	市販飲料の小分けに市販品タピオカを混合したもの
	提供直前に加熱調理した具材に市販品のプレカット野菜を加えたハンバーガー
	缶詰果物を細切せずに盛付したクレープ（クリームは市販品を容器から直接分注するものに限る）
② 氷菓若しくはアイスクリーム類の小分け（削氷機等、器具の洗浄に比較的多くの水と工程を要するものを使用するもの）又はソフトクリームフリーザーによるソフトクリーム	台湾かき氷（氷菓を削氷機等の複雑又は大型の器具で削氷したもの） いちご氷（冷凍食品たる果実を削氷機で削ったもの）
	市販品のソフトクリーム用原料のみを使用し、ソフトクリームフリーザーで調製したソフトクリーム