

食品出店の規則

表 1 (臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合)

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
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、許可施設で製造された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
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
めん類 (焼きそば類等)	・焼きそば ・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(例:焼ビーフン、チャプチェなど) ・即席カップ麺
揚物類	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
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、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
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付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(パンに、熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの)
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サーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
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
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	・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

食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品
例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子(洋生菓子を除く。)、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品
※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

表2 (給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合)

具体的な食中毒事例があるため、臨時営業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	<p>カレー</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。 当日煮込んだものとする。 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <p>ライス</p> <ul style="list-style-type: none"> できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 <p>※いずれも給排水設備を完備(以下同じ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて冷蔵設備 	<p>ウエルシュ菌(カレー)</p> <p>黄色ブドウ球菌(ライス)</p> <p>セレウス菌(ライス)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p>めん</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする(水さらしは不可)。 必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>かけ汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 調整は当日に行うこと(前日調整は不可)。 <p>具材</p> <ul style="list-style-type: none"> 事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする(生卵は不可)。 盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 <p>必要に応じて冷蔵(冷凍)設備</p>	<p>サルモネラ(めんつゆ)</p> <p>ノロウイルス(うどん)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 水さらし工程、玉取り工程での手指からの汚染
スパゲッティ(パスタ)	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの(乾麺を含む)を使用すること。 当日茹でて2時間以内に提供すること。 <p>パスタソース</p> <ul style="list-style-type: none"> 上記のカレーの取扱いに準ずること。(当日調製又はレトルト食品に限る) 		<p>セレウス菌(パスタ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ディッシュアップでは、使用の都度、器具を洗浄すること。 カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 冷凍設備 	<p>大腸菌群:陽性(規格に不適合)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

- ◆ 施設設備の要件…P.2の施設の要件に加えて設置すること
- ◆ 施設……………できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと
- ◆ 床……………屋外の場合、塵埃等の影響が少ない舗装された道路やビニールシートの上が望ましいこと
- ◆ 構造……………屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるかぎり少ない方が望ましいこと

※ 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。