

○ 臨時出店において飲食店行為として認められているもの

※仕込みは許可施設が原則です。

※テント1区画につき、原則1品目の出店のみ可能です。

分 類	食 品 の 例 示	運 用 範 囲
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	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	焼鳥、焼き貝、いか焼き、焼魚、 焼きさつま類、焼きぎょうざ	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。焼鳥類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分に出来る大きさ（ひと口サイズ）に事前に加工したもの。
お好み 焼き類	たこやき、お好み焼き、タコス	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焼いたもの。
茹で物・ 蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ 蒸ししゅうまい	農産物で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、即席カップメン、焼ビーフン	水さらしの工程が無く、焼きそばと調理工程が同等のもの。
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、 フライドポテト	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	清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、 ところてん、かき氷	事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので通常喫茶営業で提供される飲料、茶菓、甘味食品 かき氷については、飲用氷を使用し、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。
ドック類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドック類、 ハンバーガー類	ハンバーガー類とは、パンに熱処理した食肉ミンチ等をはさんだもの。
酒 類	日本酒、ビール、チューハイ、焼酎など	ビールサーバー使用の際は、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。 ただし、翌日への持ち越しは不可
その他	レトルト食品、無菌包装米飯	その場で加熱し、又はそのまま盛付けて提供するもの。

○ 臨時出店において菓子製造行為として認められているもの

※菓子製造行為として下記の食品以外は取り扱うことができません。

分 類	食 品 の 例 示	運 用 範 囲
焼菓子類	今川焼、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛焼餅、焼き餅	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	ドーナッツ、大学芋	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	草団子、焼き団子	事前に団子に成型したものをその場で焼くか、蒸し、事前に仕込みした具をからめたもの。
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	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	あんころもち、おろしもち	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	べっこう飴、果実飴、カルメ焼	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	

○ 臨時出店において食料品販売行為として認められているもの

※食料品販売行為として下記の食品以外は取り扱うことはできません。

取 扱 食 品	食 品 の 例 示	運 用 範 囲
食品衛生法の販売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。 野菜・果物以外は、容器包装に入れられたものに限る。	野菜、果物、煮豆、つくだ煮、魚介加工品、アイスクリーム、菓子(洋生菓子を除く)、レトルト食品、缶詰、びん詰食品	容器包装に入れられた物に限る。

## ×取扱禁止食品 一覧

以下の食材は、調理方法に関わらず取扱自体を禁止としています。

食材名	取扱禁止の理由
カレー・シチュー	ルーの中で雑菌が増殖し、食中毒の危険性が高い為不可
うどん等の麺類	熱が通りにくく、傷みやすいため使用不可 ※下記取り扱い注意の項を参照
乳製品	食中毒の原因となる雑菌が繁殖しやすいため使用不可／牛乳で割った商品の提供も不可 ※ただし営業許可車両による販売を除く

## ×取扱禁止メニュー例

うどん・そば・ラーメン・おにぎり・焼きおにぎり・カレー・シチュー・スパゲッティ・寿司・刺身・サラダ（生野菜を用いたもの）、フルーツ（生で用いたもの）
--

## △取扱注意食品 一覧

以下の食材は、取扱注意となります。扱い方法によっては不可となりますので充分にご注意下さい。  
 ※焼き鳥やタピオカ飲料など、一部のメニューにおいては、調理が難しく食中毒が発生しやすいため  
 取扱い方法によっては許可できない場合があります。

食材名	適切な取扱方法	不可となる場合
生クリーム	植物性のもので、あらかじめホイップされ、使い捨ての状態のものに限って使用可能（常時冷蔵保存）	動物性のものは使用不可また、事前仕込みも含め、「泡立てる」という行為は禁止。
麺類	生麺は炒めて提供すれば使用可能（焼きそばまたは焼きそばと同等の調理工程のもの）。乾麺(カップラーメンや乾燥春雨)は使用可能。	麺を煮込む水の中で雑菌が発生するため、ゆでることは禁止。よってラーメン・スパゲッティ・うどん・そば等のメニューは禁止。
肉・魚・野菜	加熱調理をすれば使用可能。焼き鳥や串揚げなどに関しては、その場で中心まで加熱が十分にできることが必要（小さく加工しておく、事前に焼いておいたものも再度焼く、冷凍したものは冷蔵状態に戻して調理、等）また、加工済みのものを使うこと。冷蔵保存を徹底すること。	サラダや寿司、刺身など生のままでの提供は禁止。蒲鉾・竹輪などの魚肉練り製品は、既製品の取扱に厳密な規定があるため（保存温度、環境等）不可。
米類	傷みやすく、衛生的保存が難しいため基本的には使用不可であるが、専門の業者が製造しパック詰めしたものを、そのまま販売する場合のみ提供可。	カレー・おにぎり・リゾットなど、盛り付けや加工で当日手を加えたものはすべて不可。
煮込み料理	スープがサラサラした豚汁などは調理可能だが、できる限りこまめに作り、作り置きは避けること。チョコレートフォンデュに関してはこまめに湯煎すること。	とろみのあるものは、雑菌が繁殖しやすいため禁止。
アイス	シューアイスやモナカアイスなどの既製品に手を加えずそのまま提供する、または素揚げするといった場合に限り使用可能。	高栄養価であるアイスクリームが溶けると、そこに雑菌が繁殖しやすいため、アイスをつくうなどの行為は禁止。
タピオカ	<u>* 保健所に個別に相談して下さい</u>	<u>* 保健所に個別に相談して下さい</u>
あんこ	既製品に限り使用可能。ただし、冷蔵保存を徹底すること。	
果物	調理直前まで冷蔵保存を徹底すること。	
餅・白玉	既製品に限って使用可能。冷蔵保存・冷凍保存などの表示に従って使用すること。	
酒類（飲料系）	開栓して販売すること。ビールサーバーによる提供では、専門業者に管理調整されたサーバーを用いる。	
氷（飲料系）	割れている氷を使用する。	塊をその場で砕いて使用する事は不可。
豆腐	加熱したものであれば提供可能。 (例 揚げたり)	加熱処理されていない物は提供不可。