

取扱品目

「臨時の食品営業施設」および「無料食品提供施設」において取り扱うことのできる食品は以下のとおりです。

<要領別紙1「食品提供施設の営業者等が遵守すべき事項」4(1)より抜粋>

取扱品目は、原則として、完成品、半完成品若しくは下処理された食品を調理、盛り付けしたものであって、かつ、作業工程が「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの加熱工程（調味料を使用する工程は除く）により調理された食品とする。ただし、以下に掲げるものは認める。

- ①かき氷（果物氷、味付き氷（削りイチゴ、台湾かき氷等）等氷以外の原材料を含む氷を使用するものは除く）
- ②クリーム類（ソフトクリーム、生クリーム等）（既製品の盛付のみ）
- ③飲料水類（既製品の注ぎ分けのみ）

【取扱品目の具体例】

取り扱える食品	取り扱えない食品
○提供直前に加熱調理する食品 【例】煮物（おでん等）、茹で物（うどん、そば等）、焼き物（焼きそば、たこ焼き、焼き鳥、回転焼、たい焼き、焼き餅等）、揚げ物（唐揚げ等）	×提供直前に加熱調理しない食品 【例】生野菜（自動車営業許可施設（キッチンカー）であっても提供不可）、漬物、寿司類、サンドイッチ、草餅、ケーキ等 ×複雑な調理食品 （現地における調理工程が多い食品） 【例】コロッケ、ハンバーグ等（ただし、食品衛生法に基づく適切な許可・届出施設において衣付けや成形等の仕込みをしたコロッケやハンバーグ等を、現地において加熱調理する場合は可） ×加熱後に調理や加工を要する食品 【例】おにぎり、クレープ、おはぎ、みたらし団子、りんご飴等
○提供直前に加熱調理する飲料 【例】コーヒー、紅茶、緑茶、甘酒等	×左記以外の飲料 【例】水出し茶、レモネード、フレッシュジュース、スムージー等
○市販飲料の注ぎ分け（混ぜ合わせは不可） 【例】ジュース等	
○製氷業者製造の製氷を使用するもの 【例】かき氷	×左記以外の氷を使用するもの 【例】果物氷、味付き氷（削りイチゴ、台湾かき氷等）等
○市販のソフトクリームミックスとソフトクリームサーバー機により製造するソフトクリーム	×左記以外のもの