

(別表)

主な取扱い食品と注意事項

区分	食品例	注意事項・条件等
市販品の販売	弁当・おにぎり	仕入先をよく確認し、十分な製造能力のある施設から仕入れる。
		食品表示に従い保存する。常温で保存可能な場合は、直射日光を避け、風通しのよい場所で保存する(20℃以下での保存が望ましい)。
		仕入先に喫食時間帯に配慮した配送を求め、販売時間の短縮に努める。
	アイスクリーム	冷凍(−18℃以下)で保存する。
	菓子類	包装を開封することなく、食品表示に従い保存する。常温で保存可能な場合は、直射日光を避けて保管する。
飲料	ペットボトル等を氷水につける場合は水道水を使用する。	
市販品の販売 (小分け)	ジュース・ビール	自家製造品は厳禁。
		防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱う。また、氷を使用する場合は市販の食用氷以外は厳禁。
		ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いる。
アイスクリーム	ディッシャー専用の流水式洗浄設備(シンク)を設置し、販売のつど洗浄・消毒する。	
直前加熱品目	焼きそば・焼肉・フランクフルト	肉・麺は冷蔵で保存し、十分加熱する。菜箸やトングは専用の物を使用する。
	たこ焼き・お好み焼き	タコ・卵・肉等は冷蔵で保存し、最終加熱をしっかりとる。
		とき粉はフタ付き容器に保管し、一度に多量に作らない。
		卵を触った手はその都度洗浄消毒する。
	おでん・ぜんざい・カレー	前日の加熱調理は厳禁。
		大鍋で煮炊きする場合は定期的によくかき混ぜる。十分に加熱する。
ラーメン・うどん・そば	スープは当日に調理し、スープ、麺、具材等を合わせて十分に火をとおす。	

加熱工程が直前ではない品目	焼き菓子(クッキー・カップケーキ)	事前調理できる調理室等の施設において調理を行い、清潔な場所で放冷後、洗浄消毒済みのフタ付き容器等に保存する。
	綿菓子・ポップコーン・たこせん	防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱う。
		手袋等を着用し、素手で触らない。
米飯類		カレーライス等に使うご飯は、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用する。
		炊飯する場合は、調理室等の施設での調理に限る。また炊飯後 2 時間以内に喫食できるように提供する。
加熱調理工程のない品目	かき氷	防塵効果のある施設(注 1)で衛生的に扱い、氷は市販の食用氷を使用する。
		手袋等を着用し、素手で触らない。

(注 1)屋根及び三方テント囲いされた施設

- ※ 家庭での調理は危険を伴いますので絶対に避けてください。
- ※ 調理はできるだけ避け、市販品を利用してください。
- ※ 食材は原則、当日仕入れてください。やむを得ず、前日以前に仕入れる場合は、常温で保存できる食品のみとし、家庭での保存は避けてください。
- ※ 調理を行う場合は、なるべく下処理済の原材料を用い、加熱工程のみの簡易な調理にとどめてください。
- ※ 加熱後の食品の盛付等は専用の調理器具や使い捨て手袋を使用し、素手で直接触れないでください。
- ※ もちつきは食中毒事故が多いためできるだけ避けてください。行う場合は、ついたもちは速やかに煮込む等、中心部まで十分に加熱して食べてください。