

# バザー出店の取扱食品（例）

## 別表 簡易な調理の範囲（加熱品）

原則1品目で、1工程のみで完成する簡易な調理に限ります。  
この表に示す食品以外のものを調理したい場合は、保健所にご相談願います。

中分類	品目（例）	簡易な調理の内容
煮物類	おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等	・許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。 ・許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。
粉物類	お好み焼き、たこ焼き、たません 等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等	・許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。 ・許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。 (注) 生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。
焼めん類	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等	・許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。 (注) その場で生めん、乾めんを茹でないこと。
串焼類	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等	・許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 (注) 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とすること。
焼肉類	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等	・許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 (注) 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とすること。
焼米飯類	五平餅、焼きおにぎり 等	・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。
ホットドック	ホットドック	・食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。 (注) パンを素手で取り扱わないこと。
ピザ類	ピザ、ピザトースト、キッシュ 等	・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 (注) 生地に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。
焼菓子	みたらしだんご、磯辺餅、いももち、手焼きせんべい、おやき 等	・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。
焼パン	パン、焼ドーナツ 等	・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。
揚物	唐揚げ、コロッケ、アメリカンドック等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等	・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。 (注) その場での衣付けは「唐揚げ※」のみに限る。 （※）その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。 ・許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。 (注) シナモンシュガー等をまぶさないこと。
茹物・蒸物	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等	・許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの。
めん類	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等	・許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。 ・同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。 (注) 水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 (注) 温かい状態で提供するものに限ること。
汁粉類	汁粉、ぜんざい、甘酒 等	・許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの (注) 温かい状態で提供するものに限ること。 (注) その場で餅をつかないこと。

(別表 簡易な調理の範囲 (加熱品) つづき)

中分類	品目 (例)	簡易な調理の内容
レトルト食品	レトルトおでん、レトルト焼きそば 等	・ その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。
丼物類	カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等	・ 許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。 ・ その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。 ・ 同一区分で調理した煮物、焼物、揚物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。 (注) その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。

別表 簡易な調理の範囲 (非加熱品・飲料)

原則 1 品目で、1 工程のみで完成する簡易な調理に限ります。この表に示す食品以外のものを調理したい場合は、保健所にご相談願います。

中分類	品目 (例)	簡易な調理の内容
氷	かき氷	・ その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。 (注) 氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。 (注) 氷を素手で取り扱わないこと。
アイス	アイスクリーム	・ その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。 (注) ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。 (注) アイスクリーム類に直接接する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。
甘味食品	わらび餅	・ 市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。 (注) その場で細切しないこと。
酒類	日本酒、ビール、焼酎 等	・ 市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの (容器に入れる行為を含む)。 ・ その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 (注) ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。 (注) 市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。
飲料	ジュース、お茶、コーヒー等	・ その場で市販の飲料 (酒類を除く) を開缶し、又は開栓したもの (加温及び容器に入れる行為を含む)。 ・ その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。 ・ その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 (注) 市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。

取扱食品等の注意事項

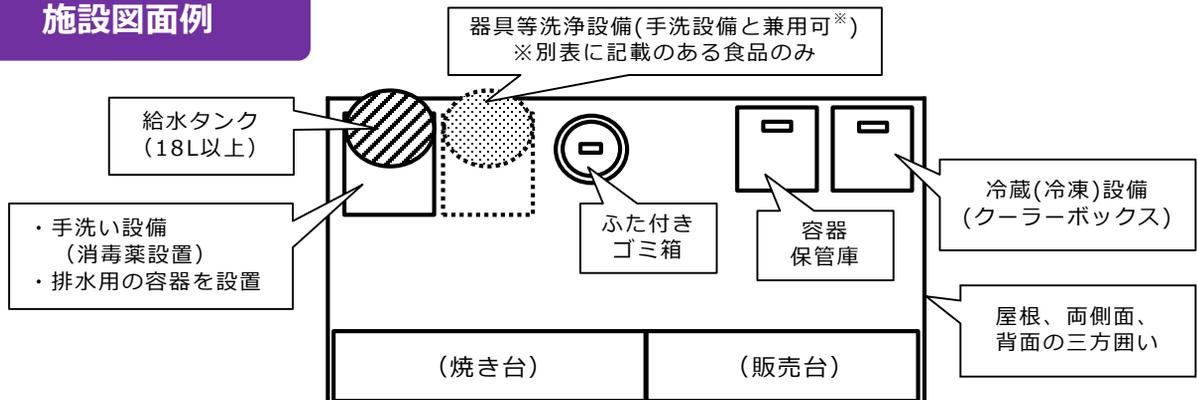
- (1) 食中毒防止の観点から取扱品目 (調理の範囲) を制限しています。
- (2) 1 施設 (区分) で取り扱える食品は、「別表」に掲げる簡易な調理の範囲の食品とします。
- (3) 原則 1 品目ですが、次の事項を満たした場合に限り、複数品目取り扱うことが可能です。
  - ア 同一の調理器具類を使用し加熱調理を行う。
  - イ 取扱品目ごとに使用する食材から想定される危害が同様である。
  - ウ 取扱品目ごとに専任の者が調理し、かつ、同一の調理器具での食材を取り扱う場所が定まっておき、交差しない。
  - エ 複数品目を取り扱っても衛生上支障がない (主たる取扱品目以外の付随する品目であり、かつ取扱量が少量である等)。
- (4) 上記ア～エを満たさない場合は、施設内を区分し、区分ごとに次の設備を設け、区分ごとに 1 品目を取り扱うこととします。
 

給水設備 / 手洗い設備 / 洗浄設備 (手洗い設備と兼用可) / 排水設備 / 冷蔵又は冷凍設備 / 容器等保管設備 / 廃棄物容器 (蓋付)
- (5) 取扱食品と併せて、容器包装に入れられた飲料 (市販の酒類、清涼飲料水等の規格基準に適合しているもの) を開封又は開栓し販売することができますが、営業許可施設以外で製造した飲料 (いわゆる自家製) は取り扱うことができません。
- (6) 調理にあたって、次のことを遵守してください。
  - ア 事前に前処理等を行う場合は、飲食店営業等の営業許可施設及び同等以上の設備のある前処理施設で行うこと。
  - イ 前処理等を行う場合は、販売 (提供) する当日に行い、必要に応じて使用 (調理) 直前まで十分に冷蔵保管すること。
  - ウ 施設内では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、又は魚介類の内臓抜き等の処理はその場で行わないこと。
  - エ 生もの (刺身、すし等) 及び生クリームは取り扱わないこと (生クリームは原材料として使用し、加熱処理して提供することは可)。
  - オ トッピング (簡易なものに限る。) を行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取扱わないこと。
  - カ 調理済み又は開封済み残品 (調味料等、常温で保存可能なものを除く。) を翌日に持ち越さないこと。

# バザー出店の施設設備（参考）

内 容	
施設の構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・区画：屋根、三方の側壁、カウンターを有していること。</li> <li>・床：必要に応じ、耐水性シートを設置すること。</li> </ul>
給水設備 (手洗い・洗浄用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いること。</li> <li>・水の容量は、18リットル以上用意すること。</li> </ul>
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・貯水タンクを利用した流水式手洗い設備を設けること。</li> <li>・消毒液（アルコール又は逆性石けん等）、洗浄剤（液体せっけん）を設置すること。（消毒効果のある液体せっけんのみの設置も可。）</li> </ul>
器具等洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要に応じ、シンクを設置すること。</li> </ul>
排水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水設備の同等量の排水用貯留槽を設け、適切に排水できること。</li> </ul>
冷蔵・冷凍設備等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵又は冷凍設備を設けること。（常温品のみを取扱う場合は、省略可）</li> </ul>
食器等保管設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器等保管設備を設けること。</li> </ul>
廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蓋付きの廃棄物容器を設けること。</li> </ul>

## 施設図面例



## ひとつの店舗を区画する場合

ひとつの店舗を区画する場合、その区画ごとに、手洗い設備等の食品を衛生的に取り扱うための設備が必要です。

<ひとつの飲食店営業（1区分）の中で取扱える食品の範囲>

- ・「取扱食品等の注意事項」(3)のア～エを満たしたもの
- ・開封して提供する酒類、清涼飲料水
- ・容器包装に入れられた弁当又はそうざいをそのまま提供するもの

