

別表1 (露店営業における取扱食品)

1 取扱食品

分類	分類の説明	品目
煮物類	あらかじめ仕込み(具材の細切、煮込み等)し、その場で加熱調理したもの	おでん、豚汁、煮込み、汁粉、ぜんざい、雑煮 等
	その他、煮て販売するもの	
焼き物類	あらかじめ仕込み(細切、串打ち等)し、冷蔵等した具を、その場で焼いたもの	肉串焼き(焼きとり、牛串等)、魚介串焼き(いか焼き等)、焼肉(焼肉、焼きソーセージ類、野菜炒め等)、焼魚介類(焼魚、焼貝等) 等
	生地にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	お好み焼き、チヂミ、広島焼、たこ焼き 等
	麺にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン 等
	あらかじめ許可営業施設において成型し、冷蔵等した米飯類を、その場で焼いたもの	五平餅、焼きおにぎり、焼餅 等
その他、焼いて販売するもの		
揚げ物類	あらかじめ揚げる状態に加工した具を揚げたもの	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ、春巻き 等
	その他、揚げて販売するもの	
蒸し物類	あらかじめ蒸す状態に加工した具を蒸したもの	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい 等
	その他、蒸して販売するもの	
飲料 (酒類含む)	コップなどで小分け販売するもの(複数の既製品飲料の混合を含む)(フロート類を除く。)	
焼菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を焼いたもの、生地にあん等を加えて焼いたもの 等	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼 等
揚げ菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を揚げた(蒸した)もの	ドーナッツ類、揚げまんじゅう、蒸しまんじゅう 等
飴菓子類	あらかじめ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飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼 等
バーガー類	その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するもの	ハンバーガー又はドッグ類
その他	その場で簡単な調理・加工で提供するもの	かき氷、ところてん、アイスクリーム類(いわゆるソフトアイスに限る。)、果実チョコ(果実にチョコをからめたもの)、ポップコーン(キャラメル等をからめたもの) 等

2 取扱食品の制限等

- (1) 生もの（さしみ、馬刺し等）は取り扱わないこと。
- (2) 煮る、焼く、揚げる等、加熱調理するものによっては、その食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 加熱調理後の細切や和える等の複雑な調理工程を必要とする品目は取り扱わないこと。
- (4) 米飯類（五平餅、焼きおにぎりを除く。）は取り扱わないこと。
- (5) 原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。
- (6) ハンバーガー及びドッグ類に使用する野菜類は、その場で加熱調理したものをを用いること。
- (7) かき氷の原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。
- (8) 果実等をその場で搾汁する生ジュースは取り扱わないこと。
- (9) いわゆるソフトアイスとは、アイスクリーム類製造業の施設で製造され、個別の包装容器に入れられたアイスクリーム類を、専用の器具を用いてにコーン又はカップに盛り付けるものをいうこと。
- (10) クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。
- (11) 焼菓子類には、焼いた後、ジャム、はちみつ等を塗ったものを含むこと。
- (12) あん類は、あん類の製造が認められる許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。
- (13) 生めんゆで行為等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。