

別表 屋台型臨時営業の取扱食品

- 1 取扱品目は概ね表の範囲とするが、例示品目以外の食品であっても加熱・調理工程等が類似食品の範囲と認められるものにあつては、同等に取り扱うこと。
- 2 食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。
- 3 調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま用いること。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	・ 具材を煮込む。 ・ 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	・ 具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽	・ 具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	・ 麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロッケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	・ 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・ 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	・ 品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。 ・ 使用する氷は市販品とする。 ・ 清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 ・ おしるこに使用する具材は、提供直前に市販品の餅又は白玉

		を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼肉丼等	・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。 ※ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ピザ、五平餅	・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。 ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	・具材に市販品のあめを絡める。 ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄、消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は市販品を用いること。 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること。 ※生の果物を添えることは不可とする。
アイスクリーム類	アイスクリーム	・市販品のカートリッジ式の機械で抽出する。 ※機械・器具等は衛生的に保つこと。
その他	果実チョコ、レトルト食品	・具材に市販品のチョコソースを絡める。 ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたもの

		をそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。 ・レトルト食品を加温する。
--	--	--