

新旧対照表

○神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱

新	旧
<p>第1、第2（略）</p> <p>第3 営業内容の目安</p> <p>1（略）</p> <p>2 取扱食品</p> <p>条例別表第2の1の項（2）アに規定する現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品とは、原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とする。また、<u>以下の食品は調理工程が単純な食品とする。</u></p> <p><u>（1） 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷</u></p> <p><u>（2） 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る。）等の飲料</u></p> <p><u>（3） 非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせた食品</u></p> <p>3 品目数</p> <p><u>同時に取り扱うことができる品目数は1品目とする。1品目とは、同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいう。また、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、そうざいや菓子等の調理とともに、以下に掲げる飲料の取扱いも行えるものとする。</u></p> <p><u>（1） 市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。</u></p> <p><u>（2） 市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。</u></p> <p>第4～第7（略）</p>	<p>第1、第2（略）</p> <p>第3 営業内容の目安</p> <p>1（略）</p> <p>2 取扱食品</p> <p>条例別表第2の1の項（2）アに規定する現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品とは、原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とする。また、<u>非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と併せただけの調理工程が単純な食品とする。</u></p> <p>3 品目数</p> <p><u>同時に取り扱える品目数は1品目とする。1品目とは、同一の器具及び工程で調理するものをいう。また、開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めない。</u></p> <p>第4～第7（略）</p>