

食品を提供する場合の注意事項

1 取り扱い可能な食品及び品目数

◎原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品となります。なお、以下の食品は調理工程が単純な食品として取り扱い可能。

- ・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
- ・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

◎品目数について

同時に扱うことができる品目数は1品目となります。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います。

【○の例】

- ・唐揚げ（フライヤー）と フライドポテト（フライヤー）→1品目

【×の例】

- ・唐揚げ（フライヤー）と 焼き鳥（焼き台）→異なる器具の使用と工程のため×
- ・たこ焼き（専用の鉄板）と お好み焼き（鉄板）→異なる種類の焼き台のため×
- ・いか焼（鉄板で焼くだけ）とお好み焼き（材料を混ぜて鉄板で焼く）
→同じ器具だが、異なる工程のため×

※複数品目出品したい場合は、テントを2つ（区切りを設ける）にすれば可能です。

○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します。＜1品目にカウントされない＞

- ・市販品の清涼飲料水をそのまま渡すこと。
- ・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。
- ・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。

◎具体的な食品の品目等は、下表のとおりですが、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っては、取扱うことができます。

分類	例示品目	簡易な調理として現地でできる範囲
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	焼き鳥、いか焼、焼きとうもろこし、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	お好み焼き、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、中華まん	・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、 フライドチキン、唐揚げ、 コロッケ、メンチカツ、 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	・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、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。
焼菓子類	今川焼き、大判焼き、 クレープ、たい焼、 焼き団子、五平餅 ベビーカステラ、 ポップコーン、ピザ	・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	綿菓子、べっこう飴、 カルメ焼	※トッピングや成形等の複雑な工程は含まない。
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。
その他	レトルト食品	・レトルト食品を加温する。

※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使ってください。

※調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、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使ってください。＜×の例：自家製のソース等＞

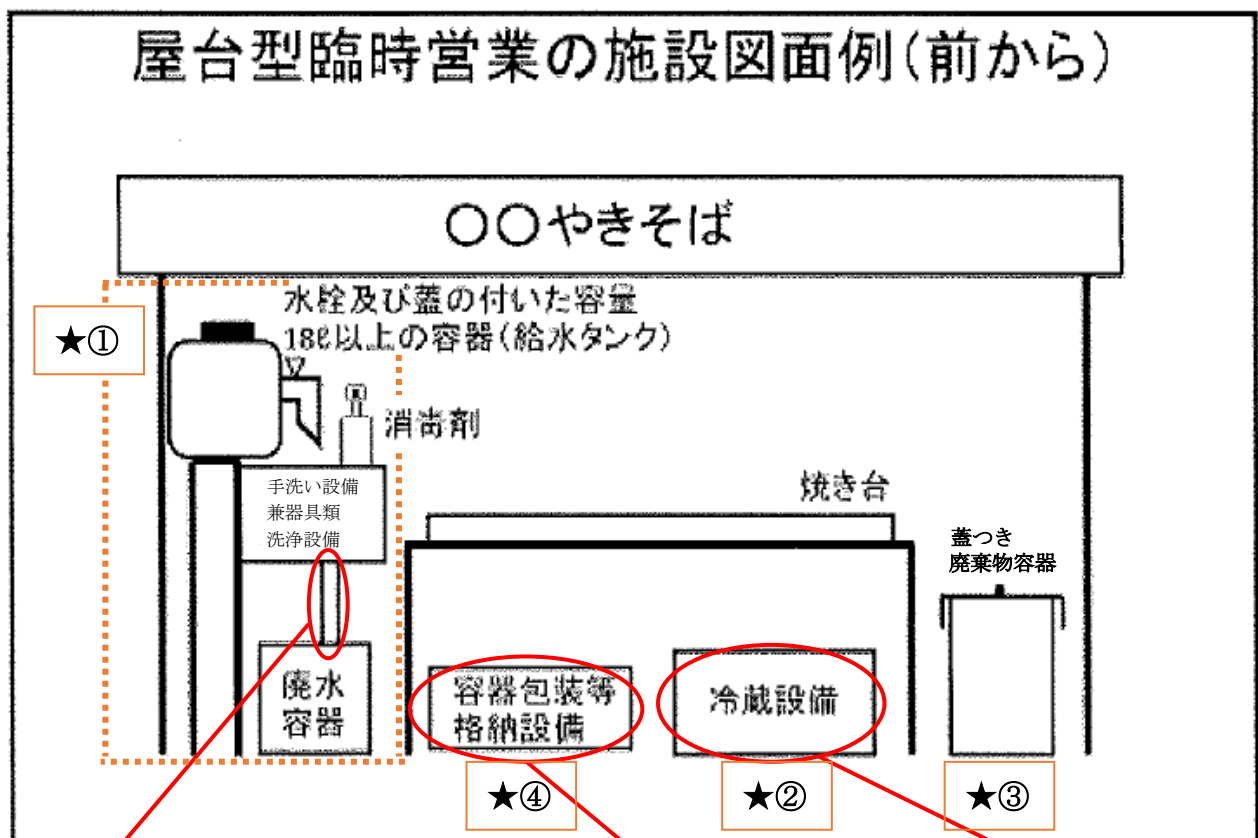
※原則、アイスクリーム類、サラダ類、酢の物、和え物、漬物等の現地で加熱調理しない食品やごはん類を提供しないでください。

※屋台等での調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないでください。

＜×の例：農産物等を加熱して調理して売るときに、土や皮が付いたままなので、現地で水洗いをする。等＞

3 施設・設備等の遵守事項

- 屋根及び側壁を有していること（3辺が囲まれている状態）。
 - 水栓及び蓋の付いた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器（蛇口付き18リットル以上のポリタンク等）を備えること。
 - 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
 - 十分な容量の廃水容器を備えること。
- ★①
- 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
 - 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
 - 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
- ★②
- ★③
- ★④



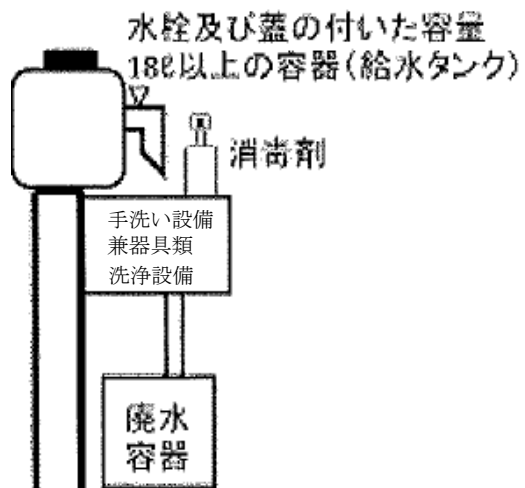
排水管のようなもので繋がってなくても可。
例：バケツで受けて、蓋付きの容器に溜めておく。
→ 詳細は裏面の補足説明へ！

段ボール不可。
プラスチックなどの
蓋付きケース（衣装
ケースなど）

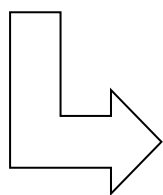
温度計を付けること。
クーラーボックスも可。

★その他ご不明点等ございましたらお問い合わせください。

★ 施設・設備等の遵守事項の①の補足



- ・ 給水タンクの設置を考慮し、必要に応じて置台（机や椅子等も可）を用意してください。（特段必要な高さの基準は設けられていません。手洗いや洗浄ができるように設置してください。）
- ・ 手洗い設備について、シンクでなくても、例えば綺麗なバケツ等でも代用可。（小さすぎて溢れてしまう容器は不可。）



施設設置例（シンクや排水管が無くて対応する場合）

