

臨時飲食店営業で調理販売できる食品

臨時飲食店営業の許可は、外部との仕切りや洗浄設備などの施設基準が緩和されていることから、調理販売できる食品は、下記の一覧表に例示されている「加熱調理食品」または「既製食品」に限られます。
裏面の「調理計画のポイント」にも留意し、安全な調理計画を立てましょう。

臨時飲食店で調理販売できる食品

(新潟県臨時食品営業の取扱要綱 別表2)



大分類	分類名	食品名
食事類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き 等
	揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻(注1) 等
	その他の調理品	お汁粉、もち(注1)、トコロテン、酒類、ホットドッグ(注1)、ハンバーガー(注1)
	既製食品	刺身(注2)、生ずし(注2)
飲料	類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注3) 等
菓子類	焼菓子類	今川焼き(大判焼き)、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー等
	揚げ菓子類	ドーナッツ 等
	もち菓子類	あんこもち(注1)、きなこもち(注1)、あべかわもち(注1) 等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートをかためたもの) 等
鮮魚介類	容器包装に入れられていない鮮魚介類であって、臨時施設内で細切等の処理をしないもの	

注1) 営業施設内で喫食される場合にのみ認める。(持ち帰りしない)

注2) 1月から4月及び11月から12月までの期間に、生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ、施設内での盛付けを認める。

注3) 既製品の盛付けに限る。

包装済みの弁当などを仕入れて、そのまま販売するだけであれば、営業許可は不要ですが、保健所への届出が必要です。(食品衛生法第57条)

また、販売にあたり下記の注意点を守りましょう。



販売における注意点

- 容器包装に表示が必要
(名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造者など)
- 適正な温度で販売すること
 - ・肉・鮮魚介類…10℃以下
 - ・加工食品…表示された保存温度を守る



臨時飲食店の調理計画のポイント

調理計画を立てるにあたり、「微生物の汚染・増殖」と「異物混入」を防ぐため、下記のポイントに留意しましょう。

加熱調理食品

営業許可施設
又は
それに準ずる衛生的な調理室
(公共施設の調理室など)

原材料の仕込み

イベント会場

中心部まで十分に加熱

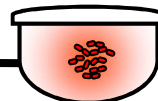
加熱調理



加熱しないトッピングは既製品を使用
(ソースや漬物など)



例) たこ焼き、タイ焼き



加熱後の料理(特に煮物)



例) カレーライス

必ずに生き残った耐熱性菌が増殖しないように
①加熱後速やかに提供する(前日調理は危険)
②菌が増殖する10~60℃に放置しない
③提供直前に十分に再加熱する(最終的な殺菌)

手や器具からの微生物汚染の恐れ

加熱後に加工あり

例) 炊飯後におにぎりを成形する



例) おにぎり

会場内で食べる
(持ち帰り不可)

既製食品

営業許可施設

調理・製造完了



例) ビール(樽入)
酒類製造業の
許可施設で製造



例) アイスクリーム
(カートリッジ入)
アイスクリーム類製造業
の許可施設で製造

盛付



例) ビール



例) アイスクリーム

会場でミックス液などを凍らせて
アイスクリームを作ることは不可



刺身、生ずし、海鮮丼など
営業許可施設で調理



会場での調理は不可

提供までの間
冷蔵庫に保管



冷蔵庫から出して
そのまま提供

鮮魚介類入りの料理
衛生上のリスクが高いため
11~4月のみ提供可能

イベント会場での微生物汚染と異物混入を防ぐため、洗淨・カットなどは、洗淨設備などが整った屋内の調理室で行う

