

臨時営業で提供できるメニュー

臨時営業で提供できるメニューには制限があります。食中毒を出さないために、下記のルールを**厳守**してください。

ルールについて不明な点はお問合せください。お問合せ先：八戸市保健所 衛生課
電話：0178（38）0720

基本ルール

★提供できるのは、その場での調理・加工の工程が簡易なもので、

提供直前に加熱できるもののみ（ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類は除く）



加熱はしっかり！

中心部を **75℃以上で1分間 以上**加熱する。

加熱後の保温は**60℃以上**で行う。



仕込みは許可施設又は衛生的な場所で行う。調理は現場で行う。

原材料のカットや串刺し等の仕込みは、許可施設又は衛生的な場所で行う。

カットした材料を煮込んだり焼いたりするのは、現場で行う。



食器は原則として一回限りの使用。

食器は使い捨ての食器を使用する。



客に提供した食品はすぐに食べるように呼びかける。

臨時飲食店の営業許可は、その場で食べることを前提とした営業許可です。

禁止事項



包丁・まな板の使用禁止

現場への包丁・まな板の持ち込みはできません。



生野菜、生果物、生卵、刺身等のなまものの提供禁止

生の野菜、果物、卵を加熱せずに使うメニューや刺身は提供できません。



自家製生クリームの使用禁止

冷凍食品のホイップやスプレー缶のものを使用してください。



冷たい麺の提供禁止

冷たい麺を用いたメニューは提供できません。単に流水で流すだけの麺も提供できません。



米飯を使ったメニューの提供禁止

現場で米飯の調理はできません。炊飯もできません。

ただし、学校や公民館など調理室等の施設があり、設備が整っている場合の炊飯のみ例外として認められます。おにぎり、チャーハン等の調理は認められません



自家製の食肉製品の提供禁止

食肉製品製造業の許可を持たない施設で製造した自家製ウインナー、自家製ベーコン、自家製テリーヌ等の肉の割合が50%を超えるもの（そうざい以外の食肉製品）は自分の固定施設から持ち出せません。なお、自家製チャーシューはそうざいと判断し自施設で調理したものの提供を認めます。（ただし、中心部まで十分に加熱したもののみ提供可能。生焼け、加熱不足に見える状態のものは提供禁止。）



その他のルール

-  半製品（焼く前の餃子や焼売等）や浅漬けの仕込みは許可のある固定施設でのみ可能。
-  前日調理は避ける。提供までの時間が空く場合、調理後に急速に冷却（**1時間以内に10℃以下**）し、保管・運搬まで冷蔵で行う。現地で中心部**75℃1分以上**まで加熱する。
-  トッピングは5種類まで。市販品のみ。
※市販品とは **スーパー等で全国的に販売されて、大型の工場で製造されているもの。**
-  大判焼き、クレープ、お好み焼き等の水分の多い生地は現場で生地を調製し、早目に使い切る。仕込場所で調製してくる場合は、運搬・保管ともに冷蔵で行う。（パン生地は菓子製造業等の許可施設で調製する。）
-  ピザ生地等、現場で器具を使用した成形はできない。成形後に加熱工程があるもので、手で簡単に形を整えるもの（ナン、ひつつみ、南部煎餅等）は、手洗いをした後、衛生的な使い捨て手袋を着用した上で成形を行う。
-  加熱前又は加熱直後に専用のカッター（トルネードポテトカッターやピザカッター等）の使用は可能だが、複数持参し、器具の洗浄・消毒を頻繁に行うこと。
-  牛乳を使用する場合は、小さい単位で購入し、すぐに使うもののみ開封し、他のものは使用するまで冷やしておく。開封後はできるだけ早く使い切り、常温で放置しない。
-  バターは、個包装やチューブタイプのものを使用する。やむを得ず大きいサイズのものを使用する場合は、仕込場所でカットしてくる。できる限り小分けにし、提供直前まで冷蔵にしておく。ジャム、マーガリンは個包装のものを使用するか、仕込場所で小分けにし、冷蔵で運搬、保管する。器具を使用する場合は、使い捨ての器具を使用する。

臨時営業で出せないメニュー例

物販の場合、開封して販売できません。

✕ カレーライス、肉巻きおにぎり、チャーハン、おにぎり、そば飯等の米飯を使ったメニュー



✕ 冷やし中華、ざるそば等冷たい麺



✕ 月見うどん・そば等の生卵を使ったメニュー



✕ ハンバーガー、クレープ、生ジュース等の生野菜、生果物を使ったメニュー



固定の許可施設で仕込みが必要なメニュー例

きゅうり等の浅漬け



冷やしこんにゃく
（味付きの市販品は除く）



自家製餃子、自家製シュウマイ等
自施設で半製品を製造する場合



●メニュー別ルール（現場で調理するもの）

メニュー	注意事項
焼き鳥	串刺しは仕込場所で行う。
唐揚げ等の揚げ物類 	- 串刺しは仕込場所で行う。 - 揚げた後に串に刺す場合は、清潔な串を揚げた直後のみ可。爪楊枝も同様
パスタ類 	茹でたての麺に、直前加熱したソースをかける。ウエルシュ菌食中毒防止のため、ソースは簡単に現場で調理できるもの。
ラーメン類 	- その場で茹でた麺に直前加熱した汁や餡をかける。 - 茹でた麺を水で洗うことは不可。 - ネギ等の薬味は、少量（大さじ1程度）のみ使用可。 - トッピングのチャーシューは市販品又は自分の固定施設で調理したもののみ。中心部まで十分に加熱したもののみ。生焼け、加熱不足に見える状態のものは提供禁止 - 生卵の使用は不可。ゆで卵は腐りやすいため市販品のみ。
果実飴 	完成後、包丁でのカットは不可。
チョコバナナ、果実チョコ 	- 現場で包丁を使って材料や完成品をカットすることは不可。 - 現場で串を刺す場合は、衛生的に串を保管する。串刺しをするときは手洗い後、清潔な使い捨て手袋を使用する。串刺しをする都度、手袋を新しくする。 - バナナや果実全体に熱いチョコレートを通す。チョコレートを部分的にコーティングするのみは不可。
甘酒	- 温かい甘酒は現場で調理する。 - 冷たい甘酒は市販品を注ぐのみ。許可施設で調理して冷やして持ってくることは不可。また、現場での冷やし込みも不可。
アイスクリーム類 	アイスクリーム類製造業の許可施設で製造したもののみ可。自家製のアイスクリームは不可。
アイスコーヒー	- 市販品を注ぐか、固定の許可施設で調理し、冷やし込んできたものを注ぐ。（固定の許可施設を有しない事業者は市販品のみ） - その場でドリップしたものを急激に冷やして、すぐに提供する場合可。
シロップ類 	自家製シロップは、固定の許可施設で調製し、冷やして運搬・保管すること。（固定の許可施設を有しない事業者は取扱不可）
スムージー 	- 洗浄機付きミキサーを使用し、食数に応じた洗浄水を持参する。 - 洗浄機付きではないミキサーの場合は、<u>手洗いタンクとは別に洗浄設備（シンク）を用意し、使用の都度洗浄すること。洗浄するための水は食数に応じて用意すること。目安：1回の洗浄に800mL程度。使用する果物は缶詰、レトルト又は冷凍食品（食品表示に冷凍食品と記載されたもの）のみ。「凍結果実」と表示に書かれているものは使用不可。現場での果物カットは不可。</u>
削り果実	削りイチゴ等の果実や味付きの氷を削るものは、<u>手洗いタンクとは別に洗浄設備（シンク）を用意し、都度洗浄すること。洗浄するための水は食数に応じて用意すること。</u>
ハンバーガー、ホットドック、ピタパン類	パン及び使用する具材は直前に加熱する。市販品で個包装のパンの場合は加熱をしなくても可。
ホットサンド 	仕込場所で全て具をはさめてくるか、手洗い後、清潔な使い捨て手袋を着用してはさめる。

● 物販品（許可施設で調理・製造してきたもの） の販売ルール

- ☑ 許可または届出を行った固定施設で調理・製造してきたものを販売する。
- （許） 許可がなければ調理できないメニュー （届） 届出を行えば提供できるメニュー
- ☑ 包装済みの商品は必ず食品表示を貼り付ける。
- ☑ 物販を行う事業者は、許可を取得していても保健所へ営業届の提出が必要。
- ☑ 商品は**60℃以上**又は**10℃以下で保管**。常温で保管する場合でも、25℃を超えないように管理し、廃棄の時間を決める。

メニュー	注意事項
冷やしこんにゃく  （許） （届） 市販品のみ	・ 固定の許可施設で煮込み、冷やし込んでくる。運搬、販売時も鍋ごと氷水に入れる等、常に冷やす。 ・ 調理を必要としない味付きの市販品を販売する場合は届出施設でも仕込み可能。串刺し、冷やし込みは仕込場所で行い、運搬、販売時も常に冷やす。
フルーツ串  （届）	・ カットは届出施設で行い、個包装にする等、野ざらしにしない。 ・ 運搬・販売時も保冷する。
カット野菜  （届）	・ カットは届出施設で行い、個包装にする等、野ざらしにしない。 ・ カット野菜の詰め合わせは不可。（サラダ（そうざいに分類）とみなされるため固定施設の許可が必要） ・ 味噌やマヨネーズ等の市販品を添えることは可能。
ローストビーフ、 ローストポーク等を用いたメニュー （許）	・ 規格基準の試験を行っていない場合は、販売不可。ローストビーフ類は食品衛生法に基づき、「特定加熱食肉製品の規格基準」を遵守したものでなければ販売できない。
小分け販売（ドーナツ等の菓子、珍味等の水産製品） （許）	・ 固定の許可施設で製造したもののみ販売可能。 ・ 運搬容器を蓋つきのものにする、届出施設で個包装にしてくる等、野ざらしにならないようにする。
きゅうりの一本漬け  過去に大規模食中毒が発生 取扱注意△ （許）	・ 仕込みは飲食店営業、そうざい製造業等の固定の許可施設で行う。 ・ きゅうりはよく洗浄し、必要に応じて消毒する。 ・ 漬け込みから運搬、販売まで常に10℃以下に冷やした状態にする。 ・ 販売時は、サンプル以外は保冷効果のある容器に入れるか、氷につける。 ・ 氷の上に山積みして陳列することは禁止。
テリーヌ等食肉の割合が多いもの （許）	・ 食肉の割合が多い食品は、販売不可。食肉製品製造業の許可が必要。
自家製 チャーシュー （許）	・ 自分の固定の許可施設で調理したもののみ販売可能。 ・ 中心部まで十分に加熱したもののみ提供可能。生焼け、加熱不足に見える状態のものは提供禁止。
米飯、弁当類  （許）	・ 固定の許可施設で調理したものを容器包装に入れたまま、60℃以上で保管するか、10℃以下で保管する。 ・ 常温で販売する場合は、廃棄の時間を決める。（おおむね炊き上がりから4時間以内） ・ 包装を開封して温めることはできない。パックごと温めることは可能。