

【当日に調理するブースの必要設備 と Q&A】

目次

- ①当日調理するブースでの必要設備（提供するものによって必要設備が変わります）
*当日は販売のみの店舗は、テントがあればOKです。
- ②Q&A（どんなものが販売OKかNGか？）



《大原則事項》

- ・生もの、生野菜、生クリーム等の提供は現地で行えません。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は現地で行えません。
- ・食材は必要に応じて料理直前まで冷蔵してください。

①「タイプ A」 当日調理のブースの分類

重要

A

分類	調理行為
煮物類	事前に仕込み（細切・煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具をその場で焼いたもの
お好み焼き類	その場で水に溶いた小麦粉等と事前に仕込みした具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ピザ類にあっては許可施設で製造されたピザ生地事前に細切りした具をのせてその場で焼いたもの
茹物・蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 (焼きそば類等)	焼きそば。焼きそば類似品にあっては焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、 焼きそばと調理工程が同等のもの
揚物類	事前に仕込みした具をその場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ホットドッグ類、ハンバーガー類
酒類	日本酒、ビール、焼酎類 ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること
レトルト食品	その場で加熱し、またはそのまま盛り付けて提供するもの
焼き菓子類	事前に仕込み（混合・成形等）した具を、その場で焼いた・揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものをその場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの

《上記の商品項目は「タイプ A」とし、3 ページ目の設備が必要です。》

B




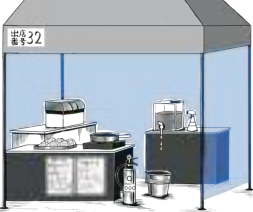





《当日調理して提供するものによって必要となる設備が異なります。》

分類	調理行為
カレーライス類 丼物類	<p>《カレー・丼物の具の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜等は許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。 <p>《ライスの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炊飯する場合は、炊飯後 65℃以上に保温するか 2 時間以内に提供すること。
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p>《めんの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日に茹で、当日調整した汁をかけるものとする（みずさらしは不可） ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>《かけ汁の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調整は当日に行うこと（前日調整は不可） <p>《具材の部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。
パスタ類	<p>《パスタの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日に茹でて、2 時間以内に提供すること。 <p>《パスタソースの部分》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜等は許可施設のある場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。
アイス クリーム類	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 ・提供は、ディッシュアップ（アイスクリーム用冷凍ケース）又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ・材料を機械に入れて作るソフトクリームは販売不可。 ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。

《上記の商品項目は「タイプ B」とし、3 ページ目の設備が必要です。》

ご自身の販売物がタイプ A か B か判断に迷う場合は事務局までご相談ください。

《必要設備について》

《必要項目》	《当日調理タイプ A》	《当日調理タイプ B》	《レンタル品の有無と料金》
	○	○	レンタル有り 15000 円 *レンタル用サイズは 業務用の 1.8m×2.7m
 消毒液 (アルコールスプレーの類) & 使い捨て手袋 & 石けん・ペーパータオル	○	○	レンタルなし
 蛇口付き水タンク & 受けバケツ (排水用に)	○	○	レンタル有り 1500 円
 テントの3面囲い	○	○	レンタル有り 2000 円
 蓋つきゴミ箱	×	○	レンタル有り 500 円
 2層シンク	×	○	レンタル有り 35000 円 *シンク設置の関係上 3面囲いされたテント込み の値段になります。 *隣接された店舗と共用で使用。
 発電機	×	×	レンタル有り 15000 円
 消火器	*カセットボンベ・コンロなど火器使用者は必須 		レンタル有り 1500 円 *エアゾール式の 消火器は NG

Q1、お惣菜弁当を当日調理して販売したいのですが、OK ですか？

- A、いいえ、出来ません。但し、丼ものとして以下条件をクリアできれば OK です。
 ①生野菜を使うのは NG になります。
 ②丼ものの具を事前に仕込んだ惣菜「1 種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
 (ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)



《例》

ご飯を扱う当日調理ブースは「タイプ B」になります。



ご飯



* 当日提供時に加熱必須。



メインとなる具「1 種類」



「付け合わせ程度」

or

* 当日提供時に加熱必須。



カレー、シチューなど



ソース

Q2、現地でご飯を炊けますか？炊いたご飯をにぎっても OK ですか？



A、条件が整えば炊くのは OK です。

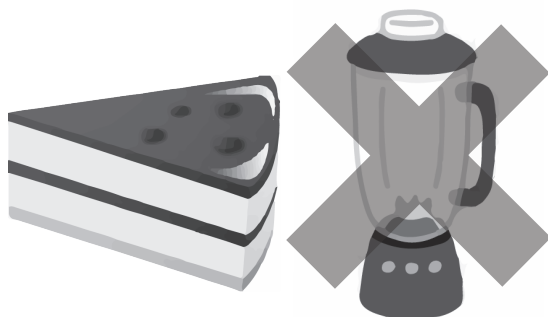
《現地でご飯を炊くときの条件と必要設備》

- 炊飯後、65 度以上で保温し、2 時間以内に提供すること。
- 「テントの 3 面囲い」「2 層シンク」「保温する為の発電機」を揃えること。

現地でご飯はにぎれません。

ご飯を扱う当日調理ブースは「タイプ B」になります。

Q3、生ケーキ・生ジュースを当日販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、生ケーキは「菓子製造許可」のある施設で作られたもの、生ジュースは「清涼飲料製造許可」のある場所で作ってきた商品を現地で移し替えるのみに限ります(ソースをかける程度も OK)。

(現地でジュースを攪拌するなどの調理はできません。)

その場で組み立てる調理やミキサーにかけて販売するのも NG です。

* 提供直前まで冷蔵保管してください。

Q4、当日調理はしませんが、試食を出したいのですが OK ですか？

A、はい、OK です。但し、蛇口付き水タンク & 受けバケツ、消毒液(アルコールスプレー)、使い捨て手袋、石けん、ペーパータオル をご用意ください。

Q5、ハンバーガーを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



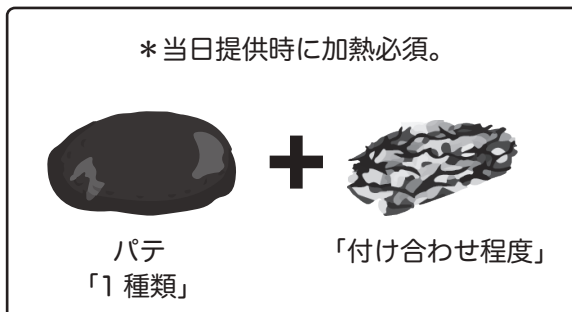
A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

- ①生野菜を使うのは NG になります。
- ②ハンバーガーの具を「1 種類」(+「付け合わせ程度」)にしてください。
(ソースは具に入らないので、どんなものでも OK です。)

《例》



バンズ



ソース

* サンドウィッチも同様。

Q6、クレープを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

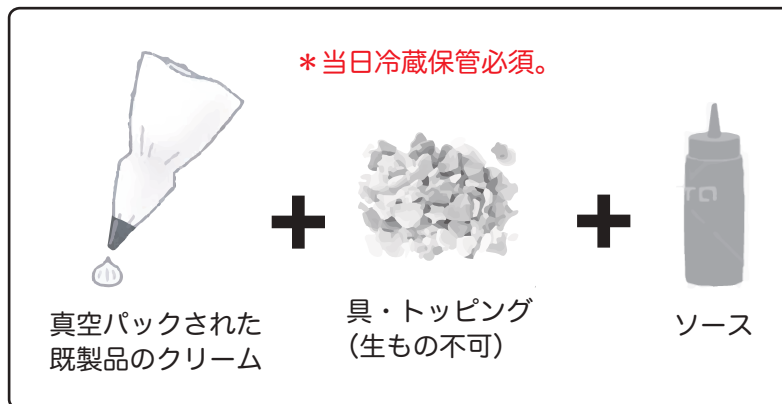
- ①クレープ生地は当日加熱が必須。
- ②クリームは既製品の真空パックされたものなら OK(冷蔵保管必須)
* 自家製のクリームは加熱処理されていても保健所の許可がありません。
- ③生もの・生フルーツのトッピングは不可。

《例》

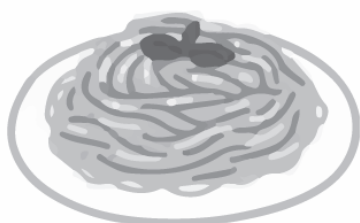
* 当日提供時に
加熱必須。



クレープ生地



Q5、パスタを当日調理して販売したいのですが、OK ですか？



A、はい、OK です。但し、以下条件をクリアしてください。

- ①当日、面を茹でる場合は「タイプ B」の設備が必要。
- ②茹でてきた面を調理する場合は「タイプ A」の設備で OK。
(茹でて持ってきた面は必ず加熱調理してから販売してください)

麺類を扱う当日調理ブースは
「タイプ B」になります。