

【当日に調理するブースの必要設備とQ&A】

《大原則事項》

- ・ 生もの、生野菜、生クリーム等の盛り付けして提供は現地で行えません。
- ・ 原材料のカット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当日（共有のシンク設備で可能な）調理行為

重要

分類	調理行為
煮物類 焼物類	事前に仕込み（細切・煮込み等）し、その場で煮込んだもの 事前に仕込み（細切・串さし等）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又は清潔な場所で仕込んだ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（生地は仕込み場所で伸ばして調整したもの）
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
揚げ物類	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し、それに事前に仕込みした具をからめたもの

①当日調理 NG 行為

アイス クリーム類	ディッピングケースからディッシャーですくい、カップに盛り付ける行為は販売不可。 材料を機械に入れて作るソフトクリームは販売不可。
--------------	---

①当日（占有のシンク設備が必要な）調理行為

重要

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"> ・レトルトまたは無菌包装の米飯を温めて提供すること ・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。 <p>《注意》炊飯したライスを持ってくる場合、炊飯後 30 分以内に中心温度を 20℃付近（又は 60 分以内に中心温度を 10℃付近）まで下げ、調理終了後提供まで 10℃以下で保存。配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下 又は 65℃以上の適切な温度管理を行う</p>
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。

①当日調理 NG 行為

アイス クリーム類	ディッピングケースからディッシャーですくい、カップに盛り付ける行為は販売不可。 材料を機械に入れて作るソフトクリームは販売不可。
飲み物類	ミキサーなど現地でジュースを攪拌するなどの調理はできません。

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

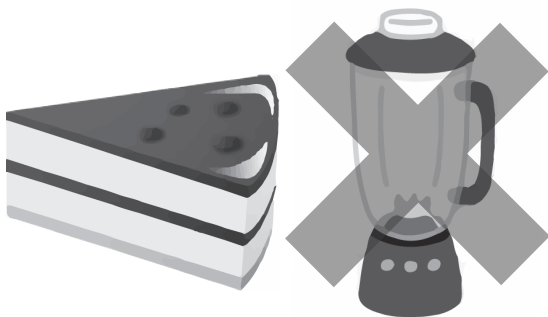
Q2、現地でご飯を炊けますか？炊いたご飯をにぎっても OK ですか？



- 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》
 ①炊飯後、65度以上で保温するか、2時間以内に提供すること。
 ②「テントの3面囲い」「占有の2槽シンク」「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。

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。
 ①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、
 ②生ジュースは「清涼飲料製造許可」or「飲食店営業許可」のある場所で作ってきたものを現地で移し替えるのみに限ります
 (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。)

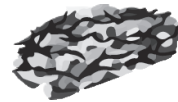
《例》



バンズ



パテ
「1種類」



「付け合わせ程度」



ソース

*当日提供時に加熱必須。

*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？



《例》

*当日提供時に
加熱必須。



クレープ生地



真空パックされた
既製品のクリーム



具・トッピング
(生もの不可)

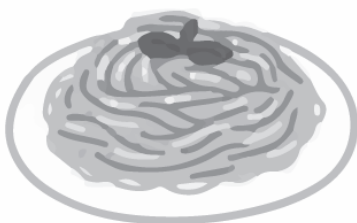


ソース

*当日冷蔵保管必須。

- 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植物性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。

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、麺を茹でる場合は「占有の2層シンク」の設備が必要。
 - ②茹でて持ってきた麺は必ず加熱調理してから販売

