別表第1(第7条関係)

| (衛生管理区分) (第1 グループ) | 加 农州 (| Esta . Dere | Mary China | falsa - Iripa |
|--|---------------|-------------|-------------------------------|----------------------|
| (第1グループ) 煮物・汁物類 煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等焼き鳥、焼きるは、茶好み焼き、海鮮焼き、焼きるは、木好み焼き、海鮮焼き、焼きるは、木好み焼き、海鮮焼き、焼きるは、木好み焼き、海鮮焼き、焼きるは、木好み焼き、海鮮焼き、焼きるにぎり等蒸し(茹で)物類 蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等温かい類類 類反びスープを加熱調理した。熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等温かい類類 大飯数 大飯後、炊飯ジャー等で電気的に保温(2時間以内)したもの井物類 米飯類 水飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの 中井、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するもの)等 加熱して調理し、熱いまま皮は既製品のホイップクリーム、果実質 おットドリンク類 加熱調理した具材を熱いまま併せたもの ホットドッグ、ハンバーガー等水ットドリンク類 加熱調理した具材を熱いまま併せたもの ホットドッグ、ハンバーガー等水ットドリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するもの 世酒等からいまま提供するもの 中間水類 削水類 削水類 削水類 削水類 削水類 加熱調理した具材を熱いまま好せたいまま 提供するもの 中間水類 加熱調理した具材であらの 中酒等 かき水、スノーアイス等 かき水、スノーアイス等 かき水、スノーアイス等 かき水、スノーアイス等 かき水、スノーアイス等 かき水、スノーアイス等 かきがいまま提供するもの 中間水質 大阪後と 時間以内の水飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 各種おにぎり 加熱後冷まして提供 かる食品 加熱調理後途やかにの頼むきせるもの 中乳、乳飲料、チーズ等 サラダ・スムージー等 かたい類類 が数後 2 時間以内の水飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 各種おにぎり 加熱後冷まして提供 であらの かり 大阪後 2 時間以内の水飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 各種おにぎり 加熱調理後途やかにの頼むきせるもの かり 大阪後 2 時間以内の水飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 る種おにぎり が数後の含むせるもの かり 大阪後 2 時間以内の水飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 を種おにぎり が数別 が数別 が数別 が数別 かり付けて冷たいまま提供する 3 を種おにぎり かり 2 がるそば、冷やし中華等 3 もの 2 が表別 2 が表別 2 が表別 3 が表別 3 が表別 3 が表別 3 が表別 4 が表別 3 が表別 3 が表別 3 が表別 3 が表別 4 が表別 3 が表別 4 が表別 3 が表別 4 が表別 3 が表別 4 が表別 4 が表別 4 が表別 3 が表別 4 | 第1欄 | 第2欄 | 第3欄 | 第4欄 |
| 加熱して熱いまま機 供する食品 | | | \(\tau^2 = \tau^2\) | 11 2111 2 2111 21 |
| 供する食品 蒸し(茹で)物類 蒸して(茹でで)調理し、熱いまま盛り付けたもの シュウマイ、じゃがバター等 揚げ物類 揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等 温かい麺類 麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等 ※飯類 炊飯後、炊飯ジャー等で電気的に保温(2時間以内)したもの 白飯、炊き込みごはん等 井物類 米飯類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの 牛井、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等 瀬里パン類 バン類に加熱調理した具材を熱いまま供せたもの ホットドッグ、ハンバーガー等 市舗等を盛り付けて提供するものに関するものに対して満仕するものに対して満たいまま提供するものの サットドリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するものの 市がリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するもののシロップや練乳等をかけ冷たいままかき水、スノーブイス等 食品 アイスクリーム類 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまままり、アイスクリーム等 (第3グループ) 満蔵保管が必要な食品の大りして冷たいまま提供するもののシログを練乳等をかけ冷たいまままり、アイスクリーム等 (第3グループ) 満庭保管が必要な食品の大りして冷たいまま提供するものの生力を必要なきせるもののの変りかま、スムージー等 (第4グループ) おにぎり類 炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調からまました。サラダ・スムージー等 (第4グループ) 冷たい麺類 加熱調理後流をかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供する。のの値り合わせでありの盛り合わせ等 (第4 グループ) 常品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもののより合わせたものの底り合わせ等 (第4 グループ) 常品 第年のに小分け又は組み合わせて盛りつけたもののより合わせでありのよりまままままままままままままままままままままます。 (第4 グループ) 常品 第年のに小分け又能のよりはよりまままままままままままままままままままままままする。 (第4 グループ) <td< td=""><td>(第1グループ)</td><td>煮物・汁物類</td><td></td><td>おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等</td></td<> | (第1グループ) | 煮物・汁物類 | | おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等 |
| 煮し (茹で) 物類 蒸して (茹でて) 調理し、熱いまま盛り付けたもの ジュウマイ, じゃがバター等 揚げ物類 揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等 温かい麺類 麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの フライドボテト、アメリカンドッグ等 米飯類 炊飯後、炊飯ジャー等で電気的に保温(2時間以内)したもの 白飯、炊き込みごはん等 井物類 米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの 年井、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等 薬を発力 加熱して調理し、熱いままえは既製品のホイップクリーム、果実 大判焼き、キャラメルボップコーン、各種クしっプ等 (第2グループ) 油氷類 加熱調理し、悪いまま提供するもの。 日酒等 前氷類 削氷調理したまはに頼するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま かき水、スノーアイス等 を出るもの アイスクリーム類 フトクリームマンン、押し出し式又はディッシャーで小分けし ツフトクリーム、アイスクリーム等 冷底いまま提供するもの 中乳、乳飲料、チーズ等 生野菜・果実類 調理後、冷たいまま提供するもの 中乳、乳飲料、チーズ等 本野菜・果実類 調理後、冷たいまま提供するもの サラダ・スムージー等 冷たいままり類 炊飯後 2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を離り付けて冷たいまま提供する。 各種おにぎり 冷しれ過期 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの 第種おにぎり 冷しれが開発 本種おにぎり 一名をは、冷やし中華等 常は、冷水ルブライン・スムージー等 本種は、おりは、おりは、おりまままままままままままままままままままままままままままま | 加熱して熱いまま提 | 焼き物類 | 焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの | 焼き鳥,焼きそば,お好み焼き,海鮮焼き, |
| 揚げ物類 揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの | 供する食品 | | | 焼きおにぎり等 |
| 温かい麺類 | | 蒸し(茹で)物類 | 蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの | シュウマイ, じゃがバター等 |
| 米飯類 井物類 炊飯後、炊飯ジャー等で電気的に保温(2 時間以内)したもの 米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの 中井、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等 水少、類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの 東子類 加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実 伝話等を盛り付けて提供するもの。 ホットドリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するもの 市地、下リンク類 加熱調理した具材を表した金属の かたいまま提供するもの 食品 甘酒等 ・かき氷、スノーアイス等 (第2 グループ) 冷たいまま提供するもの ・ (第3 グループ) 加熱後冷まして提供するもの ・ (第3 グループ) 加熱後冷まして提供するもの ・ (第3 グループ) 加熱後冷まして提供するもの ・ (第4 グループ) 常温品**・その他 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けし で冷たいまま提供するもの ・ 次方して冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力がして冷たいまま提供するもの ・ 大力が、またいまま提供するもの ・ 大力が、大力・アイスクリーム等 ・ 大力が、大力・アイスクリーム等 ・ 本種後、2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調理し、僅事会場で速やかに喫食させるもの ・ 冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供す るもの ・ 常温品 本種おにぎり を種おにぎり ・ さるそば、冷やし中華等 るもの ・ 常温・清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子 の盛り合わせ等 ・ 不手ゴ飴、リンゴ飴等 (第4 グループ) 常温品**・その他 常額、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子 の盛り合わせ等 ・ 不手ゴ飴、リンゴ飴等 | | 揚げ物類 | | フライドポテト, アメリカンドッグ等 |
| (第2グループ) おのないとしていまま提供するものに関するものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものといっていまま提供するものを保管が必要な食品をおいまま提供するもののできる性にできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできるものにできません。 大利焼き、キャラメルボップコーン、各種クした音等を盛り付けて提供するもの。 せ酒等 かき水、スノーアイス等 がき水、スノーアイス等 がきたいまま提供するものにできないが冷たいまま かき水、スノーアイス等 がきたいまま提供するものにできないが冷たいまま かき水、スノーアイス等 がきたいまま提供するもの クート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | | 温かい麺類 | 麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの | ラーメン、うどん、そば等 |
| ## | | 米飯類 | 炊飯後,炊飯ジャー等で電気的に保温(2時間以内)したもの | 白飯、炊き込みごはん等 |
| 調理パン類 パン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの ホットドッグ、ハンバーガー等 菓子類 加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実 大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クレーブ等 (第2グループ) 加熱調理し、熱いまま提供するもの 甘酒等 削氷類 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま 提供するもの かき氷、スノーアイス等 たいまま提供するもの アイスクリーム類 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けし て冷たいまま提供するもの ソフトクリーム、アイスクリーム等 企業・果実類 調理後、冷たいまま提供するもの 牛乳、乳飲料、チーズ等 生野菜・果実類 調理後、冷たいまま提供するもの サラダ・スムージー等 (第3グループ) おにぎり類 炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調理した具材を調理した具材を調理した具材を調理した具材を調理した具材をごるそば、冷やし中華等 (第4グループ) 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類、清凉飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 果実齢類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | | 丼物類 | 米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの | 牛丼,カレーライス(当日煮込み熱いまま提 |
| 菓子類 加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実 大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クした詩等を盛り付けて提供するもの。 大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クレープ等 (第2グループ) ホットドリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するもの 甘酒等 前氷類 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま 提供するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま でき水、スノーアイス等を提供するもの。 アイスクリーム類 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けした。 ソフトクリーム、アイスクリーム等で冷たいまま提供するもの (第3グループ) 大飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調整した。 中ラダ・スムージー等を確認にきります。 (第4グループ) おにぎり類 炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調度した具材を認り付けて冷たいまま提供するもの。 本種おにぎりを確認にきりままを認めていた。 (第4グループ) 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの。 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等。 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | | | | 供するものに限る)等 |
| (第2グループ) 血熱調理し、熱いまま提供するもの レープ等 冷たいまま提供する 食品 削氷類 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま 提供するもの かき氷、スノーアイス等 アイスクリーム類 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けし て冷たいまま提供するもの ソフトクリーム、アイスクリーム等 ・一様 (第3グループ) 小分けして冷たいまま提供するもの 生野菜・果実類 押3 後、冷たいまま提供するもの 生野菜・果実類 サラダ・スムージー等 ・本にぎり類 炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 地無後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 を含むるもの 各種おにぎり ・冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの ざるそば、冷やし中華等 ・含もの ・本の他 「第4 グループ」 常温品 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 果実能類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | | 調理パン類 | パン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの | ホットドッグ、ハンバーガー等 |
| ホットドリンク類 加熱調理し、熱いまま提供するもの 甘酒等 削氷類 削氷類 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま かき氷、スノーアイス等 提供するもの アイスクリーム類 ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けし ソフトクリーム、アイスクリーム等 で冷たいまま提供するもの 一 で冷たいまま提供するもの 一 本記 上乳、乳飲料、チーズ等 生野菜・果実類 調理後、冷たいまま提供するもの サラダ・スムージー等 おにぎり類 炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 各種おにぎり 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するとの 常温品 本記 本記 本記 本記 本記 本記 本記 本 | | 菓子類 | 加熱して調理し、熱いまま又は既製品のホイップクリーム、果実 | 大判焼き、キャラメルポップコーン、各種ク |
| (第2グループ) 削氷類 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま かき氷、スノーアイス等 食品 アイスクリーム類 ソフトクリームマシン,押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの ソフトクリーム,アイスクリーム等 冷蔵保管が必要な食品やい分けして冷たいまま提供するもの生野菜・果実類を要求・果実類に変し、冷たいまま提供するものは熟えるまして提供するものは熟えるまして提供するものは、またぎり類は、冷たいまま提供するものである。 サラダ・スムージー等を表して表します。 が飲後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調度し、催事会場で速やかに喫食させるものであるものである。 冷たい麺類を確かし、具材を盛り付けて冷たいまま提供するるとは、冷やし中華等を表したのであるとは、冷やし中華等を表したのは、またでは、大きないのであるとは、大きないのである。まためは、大きないのであるとは、大きないのである。まためは、大きないのであるとは、大きないのであるとは、大きないのである。まためは、大きないのであるとは、大きないのである。まためは、大きないのでは、大きないのである。まためは、大きないのである。まためは、大きないのである。まためは、大きないのである。まためは、大きないのである。まためは、大きないのである。まためは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないのでは、大きないので | | | 缶詰等を盛り付けて提供するもの。 | レープ等 |
| 冷たいまま提供する 食品 提供するもの アイスクリーム類 ソフトクリームマシン,押し出し式又はディッシャーで小分けし て冷たいまま提供するもの ソフトクリーム,アイスクリーム等 (意3グループ) 加熱後冷まして提供する食品 小分けして冷たいまま提供するもの 生野菜・果実類 井刻・スムージー等 (第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品 おにぎり類 炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類 各種おにぎり (第4グループ) 常温品**・その他 常温品 常生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | | ホットドリンク類 | 加熱調理し、熱いまま提供するもの | 甘酒等 |
| 食品 アイスクリーム類 ソフトクリームマシン,押し出し式又はディッシャーで小分けし て冷たいまま提供するもの ソフトクリーム,アイスクリーム等 冷蔵保管が必要な食品 小分けして冷たいまま提供するもの 牛乳,乳飲料,チーズ等 生野菜・果実類 調理後,冷たいまま提供するもの サラダ・スムージー等 加熱後冷まして提供する食品 おにぎり類 炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 理し,催事会場で速やかに喫食させるもの 各種おにぎり (第4グループ) 常温品*・その他 冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの ざるそば、冷やし中華等 常温品*・その他 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | (第2グループ) | 削氷類 | 削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま | かき氷、スノーアイス等 |
| で冷たいまま提供するもの大意保管が必要な食品 小分けして冷たいまま提供するもの牛乳、乳飲料、チーズ等生野菜・果実類調理後、冷たいまま提供するものサラダ・スムージー等(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品なにぎり類炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調整した。 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの各種おにぎり冷たい麺類加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供する。 るものざるそば、冷やし中華等(第4グループ) 常温品常温品衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等果実飴類果実を熱した飴材料にからめて固化させたものイチゴ飴、リンゴ飴等 | 冷たいまま提供する | | 提供するもの | |
| 冷蔵保管が必要な食品小分けして冷たいまま提供するもの牛乳,乳飲料,チーズ等生野菜・果実類調理後,冷たいまま提供するものサラダ・スムージー等(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品おにぎり類炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調理した。 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類各種おにぎり 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類ざるそば、冷やし中華等 ざるそば、冷やし中華等(第4グループ) 常温品**・その他常温品衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの の盛り合わせ等 果実飴類酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 イチゴ飴、リンゴ飴等 | 食品 | アイスクリーム類 | ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けし | ソフトクリーム,アイスクリーム等 |
| 生野菜・果実類調理後、冷たいまま提供するものサラダ・スムージー等(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品炊飯後 2 時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調理した。 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類各種おにぎり 理し、催事会場で速やかにや力し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの 常品のざるそば、冷やし中華等 であるの(第4グループ) 常温品*・その他常温品衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの の盛り合わせ等 果実飴類酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 イチゴ飴、リンゴ飴等 | | | て冷たいまま提供するもの | |
| (第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品おにぎり類炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理した具材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調理した異材を調整した。各種おにぎり では多くしています。 では多くが、冷やし中華等であるもの(第4グループ) 常温品*・その他常温品衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの の盛り合わせ等 不力は組み合わせて盛りつけたもの の盛り合わせ等 イチゴ飴、リンゴ飴等 | | 冷蔵保管が必要な食品 | 小分けして冷たいまま提供するもの | 牛乳、乳飲料、チーズ等 |
| 加熱後冷まして提供する食品 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの 冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの (第4グループ)常温品*・その他 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたものの盛り合わせ等 の盛り合わせ等 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | | 生野菜・果実類 | 調理後、冷たいまま提供するもの | サラダ・スムージー等 |
| する食品 冷たい麺類 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの ざるそば、冷やし中華等 (第4グループ) 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等 常温品*・その他 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴、リンゴ飴等 | (第3グループ) | おにぎり類 | 炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調 | 各種おにぎり |
| (第4グループ) 常温品 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの 酒類,清涼飲料水,ドリップコーヒー,菓子の盛り合わせ等 常温品*・その他 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴,リンゴ飴等 | 加熱後冷まして提供 | | 理し、催事会場で速やかに喫食させるもの | |
| (第4グループ) 常温品*・その他常温品衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの酒類, 清涼飲料水, ドリップコーヒー, 菓子 の盛り合わせ等果実飴類果実を熱した飴材料にからめて固化させたものイチゴ飴, リンゴ飴等 | する食品 | 冷たい麺類 | 加熱調理後速やかに冷却し、具材を盛り付けて冷たいまま提供す | ざるそば、冷やし中華等 |
| 常温品**・その他 の盛り合わせ等 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴, リンゴ飴等 | | | るもの | |
| 果実飴類 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの イチゴ飴, リンゴ飴等 | (第4グループ) | 常温品 | 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの | 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子 |
| | 常温品※・その他 | | | の盛り合わせ等 |
| 里宇チュコレート類 里宇を執したチュコレートにからめて国ルさせたもの チュコバナナ学 | | 果実飴類 | 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの | イチゴ飴、リンゴ飴等 |
| 木夫/ョュレード規 木夫で恋した/ョュレードにかりめて回じさせたもの /ョュバノノサ | | 果実チョコレート類 | 果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの | チョコバナナ等 |

トッピングに使用できる食品は、調理後の盛り付け工程において、危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり、既製品(あらかじめ製造業施設で製造された食品)に限る。

※ 常温品: 既製品のうち, 常温保管が可能な食品

別表第2(第7条関係)

| <u> </u> | | | |
|-----------|---|--|--|
| 第1欄 | 第 2 欄 | 第3欄 | 第4欄 |
| (衛生管理区分) | (食品分類) | (調理方法) | (食品の具体例) |
| (第1グループ) | 煮物・汁物類 | 既製品等*1を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの | おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等 |
| 加熱して熱いまま提 | 焼き物類 | 既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの | 焼き鳥、焼きそば、お好み焼き、海鮮焼き、 |
| 供する食品 | | | 焼きおにぎり等 |
| | 蒸し(茹で)物類 | 既製品等を蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの | シュウマイ, じゃがバター等 |
| | 揚げ物類 | 既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの | フライドポテト, アメリカンドッグ等 |
| | 温かい麺類 | 既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの | ラーメン、うどん、そば等 |
| | 米飯類 | 無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電気的に保温(2時間以内)し | 白飯、炊き込みごはん等 |
| | | たもの | |
| | 丼物類 | 米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの | 牛丼,カレーライス(当日煮込み熱いまま提 |
| | | | 供するものに限る)等 |
| | 調理パン類 | 既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの | ホットドッグ、ハンバーガー等 |
| | 菓子類 | 既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイ | 大判焼き、キャラメルポップコーン、各種ク |
| | | ップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。 | レープ等 |
| | ホットドリンク類 | 加熱調理し,熱いまま提供するもの | 甘酒等 |
| (第2グループ) | 削氷類 | 既製品*2を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳 | かき氷、スノーアイス等 |
| 冷たいまま提供する | | 等をかけ、冷たいまま提供するもの | |
| 食品 | アイスクリーム類 | 押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提 | ソフトクリーム、アイスクリーム等 |
| | | 供するもの | |
| | 冷蔵保管が必要な食品 | 既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複 | 牛乳,乳飲料,チーズ等 |
| | | 数の既製飲料を混合し、冷たいまま提供するもの | |
| | 生野菜・果実類 | 生野菜・果実類を調理加工するためには、施設外部との物 | 加理的な区画及び水道設備が必要です |
| (第3グループ) | | | |
| 加熱後冷まして提供 | 第3グバ | レープの食品を提供するためには、施設外部との物理的な区 | 画及び水道設備が必要です |
| する食品 | | The second of th | - A CONTRACTOR OF THE PROPERTY |
| (第4グループ) | 常温品 | 衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの | 酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子 |
| 常温品※3・その他 | | | の盛り合わせ等 |
| | 果実飴類 | 果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの | イチゴ飴,リンゴ飴等 |
| | 果実チョコレート類 | 果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの | チョコバナナ等 |
| 2 | D 32 - 3mam (// 1 1 2 4 1 1 2 | フォルス - 色字の双生塔序及が毛袋序が低いまのでもの 肛制日に阻え | |

トッピングに使用できる食品は、調理後の盛り付け工程において、危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり、既製品に限る。

※1 既製品等: 既製品又はあらかじめ飲食店営業等の許可施設で下処理された食品 ※2 既製品: あらかじめ製造業施設で製造された食品

※3 常温品: 既製品のうち, 常温保管が可能な食品

別表第3 (第11条関係)

| 第1欄 | 第2欄 |
|---------------|---|
| 営業場所(条例別表第2 | 施設は、不潔な場所に位置しないこと。 |
| 第1号関係) | 旭以は、小孫は物別に位直しないこと。 |
| 面積(条例別表第2第1 | 施設は,他の用途に併用しないものであり, 取扱数量に応 |
| 号関係) | じた広さを有するものであること。 |
| 食品を取り扱う区域の | 食品を取り扱う区域の区画は長テーブル等の構造物で示 |
| 区画(条例別表第2第2 | されていることやテントの境界にロープを張ることなど |
| 号,第5号二(1)関係) | で従業員以外が容易に立ち入ることのできない構造とす ることができる。 |
| 大説のけい) な (タ周回 | |
| 施設の防じん等(条例別 | 施設には、じん埃の侵入を防止できる適当な膜構造の屋は、悪いなどの記憶な訊はステル、などは、党業期間が同 |
| 表第2第3号イ,第5号 | 根、覆いなどの設備を設けること。ただし、営業期間が同 |
| 二 (2) 関係) | 一場所で連続して 15 日以上の施設にあつては、じん埃及 |
| | び廃棄物による汚染を防止できるよう完全区画され、外部 |
| | からのねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備が設けらしたでいる。 |
| 皮充肺房即 / 友居即主始 | れていること。 |
| 廃棄物容器(条例別表第 | 施設には、蓋付きで十分な容積を有する廃棄物容器を設け |
| 2第3号イ,力関係) | ること。 |
| 採光及び照明(条例別表 | 施設には、衛生上必要な照明設備を設けること。ただし、 |
| 第2第3号示,第5号二 | 自然光線による照度で支障がない場合は,照明設備を有し |
| (3) 関係) | ないことができる。 |
| 給水設備(条例別表第2 | 次の基準を満たすこと。 |
| 第3号个,別表第3第1 | イ 使用水は、水道水又は水道水以外の飲用に適する 水 |
| 号口、第4号へ関係) | であること。 |
| | ロ 営業期間が同一場所で連続して 15 日以上の施設に |
| | あっては、自動的に、かつ十分に供給できる水道設備を 設けること。 |
| | ハ 営業期間が同一場所で連続して 15 日未満の施設に |
| | あっては, 40L 以上の蓋付きの給水容器, かつ廃水を保 |
| | 管することのできる貯水容器を設けること。 |
| 手指洗浄消毒設備(条例 | 施設には、手指洗浄消毒設備を設けること。ただし、営業 |
| 別表第2第3号チ関係) | 期間が同一場所で連続して 15 日未満の施設にあって, 手 |
| | 指洗浄設備として給水容器を使用する場合は、蛇口付きの |
| | ものとすること。 |
| 冷蔵冷凍設備(条例別表 | 次の基準を満たすこと。 |
| 第2第3号ヌ関係) | イの飲食店営業 |
| | 冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取扱う場合は,取 |
| | 扱数量に応じた容積と必要な機能を有する冷蔵冷凍設 |
| | 備を設けること。なお、冷蔵冷凍設備は機械式を原則と |
| | するが,営業期間が同一場所で連続して 15 日未満の施 |
| | 設にあっては、機械式ではない保冷性を有する容器に |
| | ついても認めるものとする。 |
| | 口 魚介類販売業 |
| | 取扱数量に応じた容積と必要な性能を有し,原則 |
| | として機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。 |

| 便所(条例別表第2第3 号ヲ関係) | 便所は,常に使用できるよう営業場所近隣に確保すること が望ましい。 |
|------------------------------------|---|
| 保管設備(条例別表第2 第3号ワ関係) | 施設には,取扱数量に応じた原材料のほかに,食品に直接接触するおそれのある器具,容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。 |
| 洗浄設備(条例別表第2 | 次の基準を満たすこと。 |
| 第3号レ,第5号二(4)関係) | イ 営業期間が同一場所で連続して 15 日以上の施設に あっては、食品、容器包装、機械器具等を洗浄するため の洗浄設備を有すること。 ロ 営業期間が同一場所で連続して 15 日未満の施設に |
| | あって、洗浄設備として給水容器を使用する場合は食品、容器包装及び大型の機械器具類の洗浄を行わないものとし、蛇口付きのものとすること。ただし、洗浄を要する機械器具等を使用しない場合は洗浄設備を有しないことができるものとする。 |
| 温度計(条例別表第2第 4号へ関係) | 冷蔵冷凍設備には、外部から見易い位置に温度計を設けること。また、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態にあっては、氷水の温度を確認するための温度計を備えること。 |
| 清掃設備(条例別表第2 第4号卜,第5号二(5) 関係) | 施設を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。 |

別表第4 (第12条関係)

| 加权为 · (为 12 木岗 //) | |
|--------------------|-----------------------------|
| 第1欄 | 第2欄 |
| 食品の温度管理(規則 | 次の基準を満たすこと。 |
| 別表第17号第3号イ関 | イ 食品保管設備については、直接日光をしゃ断する措 |
| 係) | 置をすること。機械式冷蔵冷凍設備については,蓋に |
| | 遮光性を有するフィルムを貼る、蓋の上に直射日光を |
| | 遮るための板を置くなどの方法を認めるものとする。 |
| | ロ 冷蔵冷凍設備の温度を定期的に測定し、内部の温度 |
| | が 10℃以下 (保存基準が設定されているものを保管す |
| | る場合は当該温度以下,包装品を保管する場合は保存 |
| | 方法に規定する温度以下)であることを定期的に確認 |
| | し、その結果を記録すること。 |
| 器具 (規則別表第17第 | 水道施設がない施設にあっては,使い捨て容器を使用 |
| 3号ホ関係) | して食品を提供すること。 |
| 給水容器(規則別表第 | 給水容器を使用する場合は,内部を定期的に洗浄し,常 |
| 17 第 4 号二関係) | に清潔に保つこと。 |
| 原材料の保管(規則別 | 原材料の保管にあっては,交差汚染を避け,適切な温度 |
| 表第18第1号,第8号 | 管理を行うこと。 |
| 関係) | |
| 提供食品の取扱い(規 | 飲食店営業にあっては、提供食品はその場で喫食させ |
| 則別表第 18 第 1 号,第 | るものであること。また,調理後の保管は極めて短時間に |
| 8号関係) | 留めること。 |
| | |