

- ・露店営業取扱食品は、現場で簡易な調理加工を行う以下の食品である。
- ・分類1で定める「食品、調理工程、飲料およびその他」に該当する食品のうち提供直前に加熱処理を行う食品および分類1で定める「飲料」は、1施設で2品目まで提供できるものとする。
- ・冷めん物については、1施設で1品目まで提供できるものとする。
- ・飯物（組合せ）の市販品（米飯）については、提供まで10℃以下もしくは65℃以上で温度管理が可能であるなど、適切にHACCPに沿った衛生管理を行うことができる場合のみ、許可施設で調製した米飯の取扱いを可能とする。
- ・調味、トッピング等の調製は、市販品または許可施設（仕込み場所を含む。以下同じ。）で調製したものとする。
- ・分類2「その他の菓子」のアイスクリームについては、冷凍状態を維持することが可能な冷凍設備を設置し、器具類を洗浄できる十分な給水設備を設置できる場合に限り、ディッシュアップ等小分けして提供する市販品のアイスクリームの取扱いを可能とする。
- ・許可施設等とは、現場を含むものとする。

<1品目の定義>

・「1品目」とは、調理加工により完成した1つの食品群（例：ラーメン、焼きそば、たい焼き、クレープ）とする。
ただし、調味、トッピング等の調製は、1品目の範囲に含めるものとする。

<分類方法>

- ① 取扱う食品が分類1「食品」もしくは分類1「飲料」のいずれかに該当するか判断し分類する。
- ② 取扱う食品が分類1「食品」に該当する場合は、分類2で定める項目で分類する。
- ③ 取扱う食品が分類1「食品」に該当しない場合は、分類1「調理工程」の分類2で定める項目で分類する。なお、調理工程は、最終工程で判断する。
- ④ 取扱う食品が分類1「飲料」に該当する場合は、分類2で定める項目で分類する。
- ⑤ 取扱う食品が分類1「その他」に該当する場合は、分類2で定める項目で分類する。

分類1	分類2	調理加工工程	露店営業取扱食品（例）
食品	温めん物	市販品または許可施設等で調製した材料とスープ・ソース等を現場で加熱し、茹でためん(市販品または許可施設で調製したものに限る。)とあわせる。	ラーメン、うどん、そば、パスタ
	冷めん物	めん(市販品または許可施設で調製したものに限る。)を現場で茹でる。 茹でためんを冷水で冷却し、汁をあわせる。	おろしそば、そうめん
	焼きめん物	市販品または許可施設等で調製した材料とめん(市販品または許可施設で調製したものに限る。)を現場で炒める。	焼きそば、焼うどん、焼ラーメン、焼きビーフン
	飯物(冷凍食品)	市販品(冷凍食品に限る。)を現場で加熱する。	肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯、ピラフ
	飯物(組合せ)	市販品(米飯)と市販品もしくは許可施設等で調製したもの(具材)を現場で加熱し、組み合わせる。	カレーライス
	汁物	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で温める。	みそ汁、豚汁、けんちん汁、しじみ汁、スープ
	調理パン	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で加熱し、パン(市販品または許可施設で調製したものに限る。)にはさむ。	ハンバーガー、ホットドック、タコス、ドネルケパブ、ミートサンド、ホットサンド
	パン	パン生地(市販品または許可施設で調製したものに限る。)を現場で焼くまたは揚げる。	カレーパン、メロンパン、ラスク、揚げパン、アイスコロネット
	あめ菓子	あめ材料(市販品または許可施設等で調製したものに限る。)を現場であめ状にして、冷やし固める。	あめ、ペッコウあめ
		果実にあめ材料(市販品または許可施設等で調製したものに限る。)を現場であめ状にして、冷やし固める。	りんごあめ
もち・団子菓子	もち(市販品または許可施設で調製したものに限る。)を現場で焼く、蒸すまたは揚げる。	五平餅、揚げもち、みたらし団子、焼き団子	
	市販品または許可施設等で調製したタレをつける。		
	もち(市販品または許可施設で調製したものに限る。)を現場で切碎する。 市販品または許可施設等で調製したきなこをつける。	わらびもち	
調理工程	煮物	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で煮る。	おでん、牛筋煮込み、水餃子、こんにゃく煮
	焼き物	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で調製した小麦粉等と混合し焼く。	お好み焼き、たこ焼き
		市販品または許可施設等で調製した材料を串に刺し、現場で焼く。	串焼き
	揚げ物	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で揚げる。	鉄板焼き、網焼き、ピザ、焼餃子、野菜炒め
	蒸し物	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で蒸す。	フライドポテト、サツマイモスティック、芋けんぴ、大学芋、串揚げ、唐揚げ、天ぷら、フライドック、春巻き
	焼き菓子	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で焼く。	ジャガバター、シューマイ、小籠包
		市販品または許可施設等で調製した材料を現場で焼いた生地にはさむ。	今川焼き、たい焼き、大判焼き、人形焼き、カステラ焼き、ペビーカステラ、ワッフル、ホットケーキ、プレッツェル、どら焼き
	蒸し菓子	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で蒸す。	クレープ
揚げ菓子	市販品または許可施設等で調製した材料を現場で揚げる。	ういろう、中華まんじゅう	
飲料	飲料(調製品含む)	市販品の飲料(酒含む)を現場で開栓し、注ぐ。 市販品の飲料(酒含む)を現場で調製(希釈、混合、調味、トッピング)する。 市販品の材料を現場で加熱し、抽出する。 市販品または許可施設で調製した野菜または果実を現場で切碎し、圧搾する。	飲料(調製品含む)
	かき氷	市販品の飲用水を現場で削る。	かき氷
その他	その他の菓子(上記に該当しない菓子)	市販品または許可施設等で調製した材料をもなか(市販品または許可施設で調製したものに限る。)にはさむ。	もなか
		市販品または許可施設で調製した材料を現場で加温(溶かす)し、果物にあわせる。	チョコレートバナナ
		市販品を用い、現場でディッシュアップ等して盛り付ける。	アイスクリーム
		市販品(現場で切碎した市販品含む)または許可施設で調製した材料を現場で盛り付ける。	パフェ
市販品	市販品(そのまま喫食できる食品)の盛り付けのみを行う。	〇〇(市販品)の盛り付け	