

イベント等における食品の取り扱いについて

○提供できる食品について

臨時営業や仮設営業の許可施設では、1つの営業許可あたり1品目しか取り扱えません。安全に提供できる食品（簡易な調理工程で提供直前に十分加熱して提供するもの、市販品の注ぎ分けなど）に限って営業を認めています。

以下の例や条件に当てはまらない食品を取り扱う予定の場合は、早めに管轄の保健所へご相談ください。

【例】

許可業種	臨時・仮設で提供できるもの	
	食品の例	条件など
飲食店営業 (臨時) (仮設)	たこ焼き、イカ焼き、はし巻き、フランクフルト、焼きそば、おでん、から揚げ、焼鳥、じゃがバターなど	<u>簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの。</u>
	蒸し饅頭、フルーツ飴、回転焼き、ベビーカステラ、かりんとうなど	
	かき氷 ※自家製氷の使用は不可	<u>市販品の氷を原料とし、密閉構造の自動削氷又は自動砕氷機を使用したもの。</u>
	アイスクリーム類	ディッシャーなどで市販品をつぎ分けたもの。
	ソフトクリーム	殺菌液状ミックスを使用し、全自動の機械で製造したもの。
	コーヒー、紅茶等の飲料、生ビール（ビールサーバー）、アルコール類 ※自家製氷の使用は不可	<u>市販品を注ぎ分けたもの。簡易な調理加工により提供できる飲物で提供する直前に十分に加熱されたもの。</u>
許可不要	ポップコーン、焼きとうもろこし、焼き芋、甘栗、綿菓子など	農産物を簡易加工したものなど。（焼く、蒸す、茹でるなど） ※味付けは不可。
	常温で日持ちする食品	市販品を開封せずに販売。
	缶、瓶、ペットボトルの飲物など	市販品を開封せずに販売。

※衛生上のリスクが高い、おにぎり、ちらし寿司、スムージー、生絞りのジュースなどの調理提供はできません。

※営業場所で食材をカットすることはできません。

※仕入れた食品をそのまま販売するだけでも、食品によっては届出が必要です。また、食品表示（名称、賞味期限、保存方法等）も必要です。