

参考

臨時飲食店で調理販売できる食品

(新潟県臨時食品営業の取扱要綱 別表2)

大分類	分類名	食品名
食 事 類	煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、コンニャク煮 等
	焼物類	焼きとり、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、タコ焼き 等
	揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
	めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
	飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ、おにぎり(注1)、のり巻(注1) 等
	その他の調理品	お汁粉、もち(注1)、トコロテン、酒類、ホットドッグ(注1)、ハンバーガー(注1)
	既製品	刺身(注2)、生ずし(注2)
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、アイスクリーム類(注3) 等	
菓 子 類	焼菓子類	今川焼き(大判焼き)、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー等
	揚げ菓子類	ドーナッツ 等
	もち菓子類	あんこもち(注1)、きなこもち(注1)、あべかわもち(注1) 等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
	その他の菓子	果実チョコ(バナナ等果実にチョコレートをからめたもの) 等
鮮魚介類	容器包装に入れられていない鮮魚介類であって、臨時施設内で細切等の処理をしないもの	

注1) 営業施設内で喫食される場合にのみ認める。(持ち帰りしない)

注2) 1月から4月及び11月から12月までの期間に、生食用鮮魚介類を取り扱うことのできる飲食店営業等の許可施設で調理されたものを、提供までの間冷蔵庫に保管することができる場合にのみ、施設内での盛付けを認める。

注3) 既製品の盛付けに限る。

包装済みの弁当などを仕入れて、そのまま販売するだけであれば、営業許可は不要ですが、保健所への届出が必要です。(食品衛生法第57条)

また、販売にあたり下記の注意点を守りましょう。



販売における注意点

- 容器包装に表示が必要
(名称、原材料名、消費期限、保存方法、製造者[※])
- 適正な温度で販売すること
 - ・肉・鮮魚介類…10℃以下
 - ・加工食品…表示された保存温度を守る

