

## 簡易な施設で食品を調理（盛付けを含む）する営業を行う場合の確認事項

- ☐ 食品は提供直前に十分加熱すること（きゅうりの一本漬け、刺身、たたき、冷たい麺類、直前加熱されていないパン・ハンバーガーなどは不可）
- ☐ あらかじめ許可施設で製造した食品であっても、必ず提供直前に十分に再加熱すること
- ☐ 食品の中に未加熱のものが含まれないこと（生のレタス、キャベツ、カットフルーツ、生クリームなどは不可）
- ☐ ドリンク類は市販品の注ぎ分けに限る（ミキサー、ブレンダー、シェイカー、搾り器、エスプレッソマシン等の使用不可）
- ☐ かき氷のトッピングは市販品（シロップ、缶詰、冷凍食品のフルーツ）に限る
- ☐ アイスcream類は市販品をディッシャー等により取り分けるものに限る（ソフトクリームマシンの使用は不可）
- ☐ 現場で行うのは最終調理のみとし、概ね2工程以内に留めること（※例えば炒め物の場合、野菜や肉のカットなどは事前に仕込み場所で行う）
- ☐ 冷凍食品など、法令で保存基準が定められているものを使用する場合は、その基準に従って保存すること
- ☐ 使い捨て食器を使用すること
- ☐ 営業施設は施設基準に沿ったものとする（※三方囲い、手洗設備その他必要な設備を必ず設置すること。下図を参照）



営業の際は、上記確認事項をすべて遵守します。

年 月 日

営業者氏名 \_\_\_\_\_

（法人の場合は、法人の名称及び代表者氏名）

代理人氏名 \_\_\_\_\_

（署名代理又は記名代理による場合は、代理人の氏名及び営業者と代理人との関係）