

臨時的食品取扱指導要領 別表

特にリスクの高い品目

品目	対策例
餅つきによる餅	成形後の餅は最終加熱してから提供する。 例) ぜんざい、雑煮
生もの（刺身、生果実、生野菜等）	最終加熱を行う品目に変更する。
自家製フレッシュジュースやスムージー	市販の飲料をその場で小分け・調整した飲料に変更する。
最終加熱を行わない食品 （おにぎり、サンドイッチ、冷やし素麺、冷やしきゅうり、チョコバナナ等）	最終加熱を行う品目に変更する。 あるいは、許可施設で製造された包装・表示のある市販品を、包装は開けずに、適切な温度管理の下で販売する。
調理工程が複雑なもの （原材料の下処理～最終加熱を現地で行う等） 例) 生肉に下味をつけて揚げる	下処理済みのものあるいは加熱済みの市販品を使用する等、調理工程が簡易なものに変更する。 例) 加熱済冷凍唐揚げを揚げる
ソフトクリームフリーザーを用いて製造するアイスクリーム類	カートリッジ押出し式のものや市販品の小分けに変更する。
生クリーム（冷蔵品）	泡立てが不要かつ常温管理が可能なものを使用する。 例) スプレー式の市販品
果物を凍結させたものや氷菓を削ったかき氷	市販の氷、市販のシロップを使用したかき氷に変更する。