

別表第1（第7条関係）

第1欄 （衛生管理区分）	第2欄 （食品分類）	第3欄 （調理方法）	第4欄 （食品の具体例）
（第1グループ） 加熱して熱いまま提供 する食品	煮物・汁物類	煮て調理し，熱いまま盛り付けたもの	おでん，玉こんにゃくの醤油煮，豚汁等
	焼き物類	焼いて調理し，熱いまま盛り付けたもの	焼き鳥，焼きそば，お好み焼き，海鮮焼き，焼きおにぎり等
	蒸し（茹で）物類	蒸して（茹でて）調理し，熱いまま盛り付けたもの	シュウマイ，じゃがバター等
	揚げ物類	揚げた後に油切りし，熱いまま盛り付けたもの	フライドポテト，アメリカンドッグ等
	温かい麺類	麺及びスープを加熱調理し，熱いまま盛り付けたもの	ラーメン，うどん，そば等
	米飯類	炊飯後，炊飯ジャー等で電氣的に保温（2時間以内）したもの	白飯，炊き込みごはん等
	丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの	牛丼，カレーライス（当日煮込み熱いまま提供するものに限る）等
	調理パン類	パン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの	ホットドッグ，ハンバーガー等
	菓子類	加熱して調理し，熱いまま又は既製品のホイップクリーム，果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。	大判焼き，キャラメルポップコーン，各種クレープ等
	ホットドリンク類	加熱調理し，熱いまま提供するもの	甘酒等
（第2グループ） 冷たいまま提供する 食品	削氷類	削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ冷たいまま提供するもの	かき氷，スノーアイス等
	アイスクリーム類	ソフトクリームマシン、押し出し式又はディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの	ソフトクリーム，アイスクリーム等
	冷蔵保管が必要な食品	小分けして冷たいまま提供するもの	牛乳，乳飲料，チーズ等
	生野菜・果実類	調理後，冷たいまま提供するもの	サラダ・スムージー等
（第3グループ） 加熱後冷まして提供 する食品	おにぎり類	炊飯後2時間以内の米飯類及び既製品又は加熱調理した具材を調理し，催事会場で速やかに喫食させるもの	各種おにぎり
	冷たい麺類	加熱調理後速やかに冷却し，具材を盛り付けて冷たいまま提供するもの	ざるそば，冷やし中華等
（第4グループ） 常温品※・その他	常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛り付けたもの	酒類，清涼飲料水，ドリップコーヒー，菓子の盛り合わせ等
	果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの	イチゴ飴，リンゴ飴等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	チョコバナナ等

トッピングに使用できる食品は，調理後の盛り付け工程において，危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり，既製品（あらかじめ製造業施設で製造された食品）に限る。

※ 常温品：既製品のうち，常温保管が可能な食品

別表第2 (第7条関係)

第1欄 (衛生管理区分)	第2欄 (食品分類)	第3欄 (調理方法)	第4欄 (食品の具体例)
(第1グループ) 加熱して熱いまま提供する食品	煮物・汁物類	既製品等 ^{※1} を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの	おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等
	焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの	焼き鳥、焼きそば、お好み焼き、海鮮焼き、焼きおにぎり等
	蒸し(茹で)物類	既製品等を蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの	シュウマイ、じゃがバター等
	揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの	フライドポテト、アメリカンドッグ等
	温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの	ラーメン、うどん、そば等
	米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温(2時間以内)したもの	白飯、炊き込みごはん等
	丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの	牛丼、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等
	調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの	ホットドッグ、ハンバーガー等
	菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。	大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クレープ等
	ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの	甘酒等
(第2グループ) 冷たいまま提供する食品	削氷類	既製品 ^{※2} を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ、冷たいまま提供するもの	かき氷、スノーアイス等
	アイスクリーム類	押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの	ソフトクリーム、アイスクリーム等
	冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合し、冷たいまま提供するもの	牛乳、乳飲料、チーズ等
	生野菜・果実類	生野菜・果実類を調理加工するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です	
(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品	第3グループの食品を提供するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です		
(第4グループ) 常温品 ^{※3} ・その他	常温品	衛生的に小分け又は組み合わせて盛りつけたもの	酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子の盛り合わせ等
	果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの	イチゴ飴、リンゴ飴等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	チョコバナナ等

トッピングに使用できる食品は、調理後の盛り付け工程において、危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり、既製品に限る。

※1 既製品等：既製品又はあらかじめ飲食店営業等の許可施設で下処理された食品 ※2 既製品：あらかじめ製造業施設で製造された食品

※3 常温品：既製品のうち、常温保管が可能な食品

別表第3（第11条関係）

第1欄	第2欄
営業場所（条例別表第2第1号関係）	施設は、不潔な場所に位置しないこと。
面積（条例別表第2第1号関係）	施設は、他の用途に併用しないものであり、取扱数量に応じた広さを有するものであること。
食品を取り扱う区域の区画（条例別表第2第2号、第5号二（1）関係）	食品を取り扱う区域の区画は長テーブル等の構造物で示されていることやテントの境界にロープを張ることなどで従業員以外が容易に立ち入ることのできない構造とすることができる。
施設の防じん等（条例別表第2第3号イ、第5号二（2）関係）	施設には、じん埃の侵入を防止できる適当な膜構造の屋根、覆いなどの設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、じん埃及び廃棄物による汚染を防止できるよう完全区画され、外部からのねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備が設けられていること。
廃棄物容器（条例別表第2第3号イ、力関係）	施設には、蓋付きで十分な容積を有する廃棄物容器を設けること。
採光及び照明（条例別表第2第3号ホ、第5号二（3）関係）	施設には、衛生上必要な照明設備を設けること。ただし、自然光線による照度で支障がない場合は、照明設備を有しないことができる。
給水設備（条例別表第2第3号へ、別表第3第1号口、第4号へ関係）	次の基準を満たすこと。 イ 使用水は、水道水又は水道水以外の飲用に適する水であること。 ロ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、自動的に、かつ十分に供給できる水道設備を設けること。 ハ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつては、40L以上の蓋付きの給水容器、かつ廃水を保管することのできる貯水容器を設けること。
手指洗淨消毒設備（条例別表第2第3号チ関係）	施設には、手指洗淨消毒設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつて、手指洗淨設備として給水容器を使用する場合は、蛇口付きのものとする。
冷蔵冷凍設備（条例別表第2第3号ヌ関係）	次の基準を満たすこと。 イ 飲食店営業 冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取扱う場合は、取扱数量に応じた容積と必要な機能を有する冷蔵冷凍設備を設けること。なお、冷蔵冷凍設備は機械式を原則とするが、営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつては、機械式ではない保冷性を有する容器についても認めるものとする。 ロ 魚介類販売業 取扱数量に応じた容積と必要な性能を有し、原則として機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。

便所（条例別表第2第3号ヲ関係）	便所は、常に使用できるよう営業場所近隣に確保することが望ましい。
保管設備（条例別表第2第3号ワ関係）	施設には、取扱数量に応じた原材料のほかに、食品に直接接触するおそれのある器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
洗淨設備（条例別表第2第3号レ、第5号二(4)関係）	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあっては、食品、容器包装、機械器具等を洗淨するための洗淨設備を有すること。</p> <p>ロ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあって、洗淨設備として給水容器を使用する場合は食品、容器包装及び大型の機械器具類の洗淨を行わないものとし、蛇口付きのものとする。ただし、洗淨を要する機械器具等を使用しない場合は洗淨設備を有しないことができるものとする。</p>
温度計（条例別表第2第4号へ関係）	冷蔵冷凍設備には、外部から見易い位置に温度計を設けること。また、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態にあっては、氷水の温度を確認するための温度計を備えること。
清掃設備（条例別表第2第4号ト、第5号二(5)関係）	施設を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。

別表第4（第12条関係）

第1欄	第2欄
食品の温度管理（規則別表第17号第3号イ関係）	次の基準を満たすこと。 イ 食品保管設備については、直接日光をしゃ断する措置をすること。機械式冷蔵冷凍設備については、蓋に遮光性を有するフィルムを貼る、蓋の上に直射日光を遮るための板を置くなどの方法を認めるものとする。 ロ 冷蔵冷凍設備の温度を定期的に測定し、内部の温度が10℃以下（保存基準が設定されているものを保管する場合は当該温度以下、包装品を保管する場合は保存方法に規定する温度以下）であることを定期的に確認し、その結果を記録すること。
器具（規則別表第17号第3号ホ関係）	水道施設がない施設にあつては、使い捨て容器を使用して食品を提供すること。
給水容器（規則別表第17号第4号ニ関係）	給水容器を使用する場合は、内部を定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。
原材料の保管（規則別表第18号第1号、第8号関係）	原材料の保管にあつては、交差汚染を避け、適切な温度管理を行うこと。
提供食品の取扱い（規則別表第18号第1号、第8号関係）	飲食店営業にあつては、提供食品はその場で喫食させるものであること。また、調理後の保管は極めて短時間に留めること。