

5 取り扱い可能な食品

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品	取り扱い	扱い	要件
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁			・事前(当日)に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	焼とり(豚、牛は除く)、いか焼き、焼とうもろこし			・事前(当日)に仕込み(細切等)し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとりは、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前(当日)に加工したもの
お好み焼類	お好み焼、たこ焼			・串刺しされ、ポイル済のものを購入し、その場で焼くのもの
茹煮し物類	じゃがバター			・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前(当日)に仕込み(細切等)した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・農産物や事前(当日)に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 (焼きそば類等)	焼そば、うどん、そば、ラーメン			・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの(例:焼ビーンズなど) ・うどん、そば、ラーメンの麺は、その場で茹で(水さらしは不可)、当日調整した汁をかけるもの(盛り付けには、箸・トング等を使用し、直接手では行わないこと)
揚げ物類	フライドポテト			・事前(当日)に仕込み(細切等)した具を、その場で油で揚げたもの
喫茶類	かき氷、甘酒、おしろこ、清涼飲料水			・事前(当日)に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品 ・かき氷の氷は市販の物を使用すること。
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ			・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品	取り扱い要件
焼菓子類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	ドーナッツ、大学芋	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの
まんじゅう類	焼まんじゅう、蒸しまんじゅう	・事前(当日)に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カラメル焼	・事前(当日)に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
	食料品販売行為として取り扱うことのできる食品	取り扱い要件
	魚介類加工品、菓子(洋生菓子を除く)、カップアイス、クリーム、缶詰、びん詰食品	・賞味期限等の表示が正しく表示されているか、期限切れではないか必ず確認すること

※ 事前に仕込み等を行う場合 ・当日であること (前日調理不可)  
・営業許可を受けた施設又は専用の施設で行うこと

【参考】 (検便検査受付)

窓 口：狭山保健所管内 所沢食品衛生協会  
(実施機関：社団法人・埼玉県食品衛生協会 検査センター)  
住 所：狭山市稲荷山2-16-1  
電 話：04-2955-4410  
受付時間：月～金(土日・祝日を除く)  
午前9時～午後0時 午後1時～午後4時(午後0時～午後1時を除く)  
検査項目：赤痢・サルモネラ・O157・腸チフス菌・パラチフス菌  
(検査結果がでるまで10日ほどかかります)

検査料金：1,500円

※ 提出する検便結果表は、他の機関で実施されたものでも構いません。