

加熱品	
工程	内容
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・流通品又は許可施設等の衛生的な施設で下処理された原材料を使用すること。ただし、半製品又は既製品を使用する場合は、流通品を使用すること ・食肉を使用する場合、一口大程度までの大きさであること
加熱	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では原材料のカット、細切、成型、串打ち等の下処理を行わないこと ・一度の加熱工程で調理が終了し、速やかに提供する食品であること（茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出する加熱飲料を含む）
加熱後	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱後は簡易な調味、トッピング以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・トッピングは簡易なものであって、衛生的に取り扱える量及び種類であること ・調味、トッピングは衛生的な器具を用いて行うこと ・茶葉、コーヒー豆等を熱湯抽出した加熱飲料に氷を入れる場合、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと
容器	使い捨て容器を使用すること
機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

非加熱飲料及びかき氷	
工程	内容
原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・飲料は流通品を使用すること。ただし、許可施設等で、茶葉、コーヒー豆等を水又は湯で抽出し、冷却したものは流通品に含むこと ・乳及び乳飲料を使用しないこと ・かき氷に使用する氷は氷雪製造業で製造されたものを使用すること
分注・削氷	<ul style="list-style-type: none"> ・施設では分注又は削氷以外の調製を行わないこと ・飲料は直接容器に分注し、速やかに提供すること ・飲料に氷を入れる場合は、氷雪製造業で製造された氷を使用し、氷は衛生的な器具で取り扱うこと ・かき氷は、衛生的な機器を用いて削氷し、速やかに提供すること
分注・削氷後	<ul style="list-style-type: none"> ・分注・削氷後は簡易な調味以外の行為を行わないこと ・調味は常温保存が可能な調味料を使用すること ・調味は衛生的な器具で行うこと
容器	使い捨て容器を使用すること
機器	使用する器具は洗浄が簡易に行えるものであること

※米飯類は冷凍食品等の既製品に限ること