

飲食店営業特殊形態第1種で取り扱うことのできる食品例

給水・廃水タンク容量40Lで取り扱うことのできる食品(※40Lの食品を複数品目取り扱う場合は80Lとなります)

品目区分	調理区分	食品例	できること(例)	できないこと(例)
汁物	汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん	下処理施設で細切し煮込んだものを、その場で再加熱する。	その場で具材を細切する。
焼き物	焼き物	焼き鳥、串焼き、焼きイカ、フランクフルト、ウナギの蒲焼き	下処理施設で下処理、串刺し等をしたものを、その場で加熱する。	その場で下処理、串刺し等を行う。
	お好み焼き	お好み焼き、たこ焼き	下処理施設で細切等をした具材と生地を混ぜ合わせて焼き、市販のソースをぬる・青のり等を振りかける	その場で具材を細切する。
	麺類(焼き物)	焼きそば、焼きうどん	下処理施設で細切等をした具材とゆで麺をあわせて焼く。	その場で具材を細切する。
揚げ物	揚げ物	唐揚げ、天ぷら、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ、チュロス	下処理施設で細切し、味付けした具又は具に衣をつけたもの、調製した生地を油で揚げる。塩や砂糖で調味する。市販のソースをかける。	その場で下処理する。加熱後、生野菜や生果物をトッピングする。
市販品	市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し盛りつける。	加熱せず盛りつけのみ。
焼き菓子	焼き菓子	大判焼き、たい焼き、ベビークラステラ	生地と市販のあん類等をあわせて焼く。	焼き上げた菓子に自家製ホイップクリームや生果物を盛りつける。
アイス類	かき氷	かき氷	氷雪製造業で製造された市販のブロック氷を、削氷し、市販のシロップをかける。 ※既製品の缶詰・冷凍果物を盛りつける場合は80L	下処理施設で調製した氷を削氷する。自家製シロップをかける。生果物を盛りつける。
	アイス類	アイスクリーム、ソフトクリーム	ミックス(既製品)を使用したソフトクリームや市販のアイスクリームを使い捨て容器や市販のコーンに盛りつける。 ※既製品の缶詰・冷凍果物を盛りつける場合は80L	市販のソフトクリームミックスやアイスクリームに果物等を混ぜ込む生果物を盛りつける。自家製のソフトクリームやアイスクリームをその場で盛りつける。
ご飯もの	ご飯もの(丼物)	カレーの盛りつけ、丼もの盛りつけ	下処理施設で調理加工したものを、再加熱しご飯に盛りつける。 ※その場で加熱した素揚げ野菜等をトッピングする場合は80L	その場でおにぎりをにぎる。
ピザ	ピザ	ピザ	下処理施設で調整した生地に、細切されたチーズ・食肉製品・野菜等を載せて加熱する。	加熱後、生ハムや野菜等をトッピングする。
飲料	飲料	希釈ジュース、タピオカドリンク、ドリップコーヒー	シロップをミネラルウォーター、炭酸水、牛乳等で希釈して提供する。茹でたタピオカ、市販のシロップを追加する、市販のホイップクリームを盛りつける。豆から焙煎してコーヒーを調製する。 ※既製品の缶詰・冷凍果物を盛りつける場合は80L	その場で果物、冷凍果物等をミキサーやジューサーにかける。自家製ホイップやクリーム生果物を盛りつける。自家製飲料を注ぎ分ける。

給水・廃水タンク容量80Lで取り扱うことのできる食品

品目区分	調理区分	食品例	できること(例)	できないこと(例)
クレープ	クレープ	クレープ	調製した生地を焼き、市販のホイップクリームや缶詰・冷凍果物を載せて巻く。	生果物や自家製ホイップクリームを盛りつける。
麺類	麺類(汁物)	ラーメン、温かいうどん・そば・そうめん	麺をその場で茹でて、加熱した汁とあわせる。市販の薬味等を盛り付ける。	麺を茹でた後冷却する冷やし中華、冷うどん等。
サンド類	サンド類	ホットドッグ、ホットサンド、バーガー	加熱したものを挟む。 ※パンはあらかじめ下処理施設でカットし、現場で加熱すること ※サンドしたものを持ち込みその場で加熱するホットサンド、ホットドッグは40Lでも可能	その場で加熱しない食材を組み合わせる。生野菜を挟む。

◎次のものは上記の物と組み合わせる場合は品目数としてカウントされません

飲料	酒類、清涼飲料水、ジュース類、甘酒の注ぎ分け、コーヒー、紅茶、日本茶等	市販の酒類、市販の清涼飲料水・ジュース類・甘酒等を容器に注ぎ分ける。(希釈する場合も含む)コーヒー・紅茶・日本茶等をその場で調製する。 ※ミキサー、シェイカーを用いたミックスジュース、カクテル等の提供及び野菜や果物をその場で搾って提供することはできません。 ※氷は市販のロック氷を用いること。(その場で砕くことは不可)
----	-------------------------------------	---

許可不要だが提供する場合、届出が必要な食品

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
届出	餡菓子類	リンゴ飴、フルーツ飴、チョコバナナ	下処理施設で串刺しした果物に、その場で加熱した飴、チョコレートをつける。