

別紙1

食品営業類似行為で取り扱える食品の範囲

分類	食品例	取扱い上の注意事項等
煮物類	おでん、豚汁等	・事前に仕込み(細切、煮込み等)したものを、その場で煮込んだもの
焼物類	焼き鳥、牛串、イカ焼等	・事前に仕込み(細切等)し冷蔵したものをその場で焼いたもの ・焼き鳥(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで十分に加熱できる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼、ピザ等	・その場で水で溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)したものをその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設等で製造されたピザ生地に事前に細切したものをのせて、その場で焼いたもの
米飯類	牛丼、焼き鳥丼、カレーライス、ハヤシライス炊き込みご飯等	【丼物】 丼物は煮物類、焼物類、揚物類(その場で煮込み、焼き、揚げたもの)を米飯の上に乗せたものに限る 【カレールーを調理する場合】 ・野菜や肉等は、許可施設等で事前に仕込み(細切)したものを、その場で煮込んだもの ・残品の翌日への持ち越しはしないこと 【ライス】 ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること
焼きそば類等	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン等	・焼きそばは、許可施設等で事前に仕込みした野菜等と麺とをその場で焼いたもの ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、焼きそばと調理工程が同等のもの(例：焼ビーフン、焼うどん) ・即席カップ麺
うどん、そば、ラーメン類	うどん、そば、ラーメン等	【めん】 ・その場でゆでること 【かけ汁】 ・調整はその場で行うこと(前日調整は不可) 【具材】 ・事前に許可施設等で仕込んだものとする(生卵は不可)
スパゲッティ類	スパゲッティ	【めん】 ・めんはその場でゆでること ・ゆでて2時間以内に提供すること 【パスタソースを調整する場合】 ・ソースは、事前に許可施設等で仕込みその場で煮込んだものとする ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。
揚物類	唐揚げ、コロケ等	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	コーヒー、お茶等	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料
ドッグ類	ホットドッグ	・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 ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、加熱調理したハンバーグ等をはさんだもの)
飲料・酒類	缶ジュース、ビール等	・市販の飲料、酒類を開缶、又は開栓したもの(容器に注ぐ行為を含む) ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること(※翌日の持ち越しは不可)
レトルト食品、無菌包装米飯	レトルト食品等	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの
アイスクリーム類	アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること ・使用の都度、器具(機械)を洗浄すること
焼菓子類	たい焼、焼き餅等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で焼いたもの
揚菓子類	ドーナツ等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で揚げたもの
団子菓子類	みたらし団子等	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みしたものをからめたもの
まんじゅう類	まんじゅう等	・事前に仕込み(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	りんご飴等	・事前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
かき氷	かき氷	・氷は飲用適の水を用いて製氷されたものを使用すること
食品販売	野菜、市販品(レトルト食品、干物、くん製、缶詰、瓶詰め食品等)	・野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示がされたものに限る(肉、魚については、あらかじめ許可施設で包装、表示されたものに限る) ・保存温度の設定のある食品は、その温度を保つことができる設備を有すること(冷蔵又は冷凍の場合は、それぞれの食品が区画されること。)