

食安監発第 0319001 号  
平成 19 年 3 月 19 日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについて

標記については、平成 17 年 6 月に内閣府規制改革・民間開放推進室が行った全国規模の規制改革要望の募集において、事業者団体より、「コンビニエンスストアの飲食店営業許可に係る施設基準の明確化」について要望が提出され、別紙 1 のとおり、「各都道府県が条例で定める飲食店営業の許可に係る施設基準について、都道府県、関係業界団体、学識経験者等から意見を聴取し、検討した上で必要であれば、都道府県が条例の改正を行う際の参考となるガイドラインを作成し、全国に周知を図る」ことが閣議決定されたところです。

については、コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについては別紙 2 のとおりですので、必要に応じて条例の改正の検討や営業の実態に応じた弾力的運用を行うなど適切に対応されるようお願いいたします。

規制改革・民間開放集中受付月間において提出された全国規模  
の規制改革・民間開放要望への対応方針

平成17年10月11日  
規制改革・民間開放推進本部

去る平成17年6月1日から6月30日までの間、「規制改革・民間開放集中受付月間」として、全国規模で実施すべき規制改革・民間開放に関する要望を募集したところ、民間事業者や地方公共団体等から850項目の要望が寄せられた。

政府において、提出された要望を検討した結果、別表に掲げる規制改革事項を全国規模で実施することとする。

これらの事項については、本年度末に再改定される予定の「規制改革・民間開放推進3か年計画」（閣議決定）に反映し、確実な実施を図るものとする。

番号	規制改革事項	根拠法令等	規制改革の内容	実施時期等	所管府省
11	介護支援専門員の受験資格の実務経験の追加	介護支援専門員に関する省令(平成10年厚生省令第53号)、介護支援専門員養成研修事業の実施について(平成11年老発316号通知)	急性期病院の看護助手について、当該病院が主に介護に従事しているものと認める者については、介護支援専門員の受験資格である実務経験に含める。	平成18年度中	厚生労働省
12	確定拠出年金における投資信託償還時の取扱いの明記	確定拠出年金法、確定拠出年金法施行規則	運用の方法として投資信託が提示されている場合で、当該投資信託が投資信託及び投資法人に関する法律に基づき償還される場合、運用の方法の除外には該当しないこと、または、当該投資信託に運用の指図を行っている加入者等の同意取得は不要であることを省令等に明記することについて検討し、所要の措置を講じる。	平成17年度中	厚生労働省
13	確定給付企業年金から確定拠出年金へ資産移換する際の移換相当額等の算定基準日に係る要件の緩和	確定拠出年金法施行令第22条第2項第1号、第3号 厚生年金基金の財政運営について(平成8年発第3321号通知)	確定給付企業年金に係る資産の一部を確定拠出年金に移換する場合の一括拠出額及び移換相当額の計算基準日について、厚生年金基金に係る資産の一部を確定拠出年金に移換する場合の計算基準日と同様の取扱いとする。	平成17年度中	厚生労働省
14	コンビニエンスストアの飲食店営業許可に係る施設基準の明確化	食品衛生法第51条、第52条	各都道府県が条例で定める飲食店営業の許可に係る施設基準について、都道府県、関係業界団体、学識経験者等から意見を徴収し、検討した上で必要であれば、都道府県が条例の改正を行う際の参考となるガイドラインを作成し全国に周知を図る。	平成18年度中	厚生労働省

コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等  
の取扱いに関するガイドライン

一 本ガイドラインで対象とする営業の範囲について

物品販売に付随して、下記に代表される完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業を対象とする。

なお、原材料を仕入れ、完成された形態へと調理し、販売等する業態については、コンビニエンスストアであるか否かにかかわらず、本ガイドラインの対象とはしないことに留意されたい。

- (1) 半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理
- (2) 完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理
- (3) 完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理

二 施設基準に係ること

- (1) 調理場の床面、内壁、天井については、これらの材質が耐水性あるいは不浸透性を有しており、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障が無いと考えられる場合には、特定の材質に限る必要はないこと。  
また、床面に設置する十分な排水設備や適当な勾配についても、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障がないと考えられる場合には必要としないこと。
- (2) 洗浄設備については、その用途が器具の洗浄のみに限られる場合や、洗浄対象が非常に少ない等衛生上支障がないと考えられる場合には、複数槽に分ける必要はないこと。
- (3) 客用の手洗いについては、客席を設けていない場合には、衛生上支障のない場合に限り、販売場に設置する必要はないこと。
- (4) 冷蔵設備については、「飲食店等の施設基準について」(平成10年4月17日付け衛食第91号)で通知してあるとおり、衛生確保が可能であれば、調理場以外の場所に設置しても差し支えないこと。
- (5) レジカウンター内に設置される調理場については、レジカウンターにより販売所と仕切られており、かつ取り扱われる食品の種類や数量及び調理の内容から衛生上支障がないと考えられる場合には、独立した専用のものであるとする必要はないこと。

### 三 その他

- (1) 二を考慮した上での営業の許可にあつては、取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法などの許可条件を附することができること。
- (2) 簡易な調理であっても食中毒等発生防止のため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」（「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について」昭和47年11月6日付け環食第516号。最終改正：平成16年2月27日食安発第0227012号別記1）に沿って、食品の取扱いが適切に行われるよう食品取扱者に対する衛生教育の実施に努めるよう指導すること。
- (3) なお、対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること。