

飲食店に関する規制について

1. 営業許可について

● 政令で定める34許可業種

- ・ 飲食店営業(一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。)

● 許可取得施設数 ※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」

- ・ 飲食店営業：1420,492

2. 大量調理施設衛生管理マニュアルについて

(平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知別添。最終改正：平成29年6月16日)

I. 趣旨

II. 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理
2. 加熱調理食品の加熱温度管理
3. 二次汚染の防止
4. 原材料及び調理済み食品の温度管理
5. その他

III. 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

3. 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について

(平成9年6月30日付け衛食第201号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)

1. 調理室等の汚染防止について
2. シンクの清潔確保について
3. 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について
4. 調理器具・食器等の衛生的な保管について
5. 原材料等の保管管理の徹底について
6. 加熱調理食品の加熱加工の徹底について