

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。

別紙 1（省略）

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OUNTER内に設置される調理場については、レジカOUNTER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。