

# 簡易調理施設に対する飲食店営業の許可について

資料4

**方向性: 飲食店営業施設のうち、食材の下処理を行わず、既製品等を使用し簡易調理を行う施設に対し、施設基準を緩和する。**

## 【想定される施設の例】

- ◆ コンビニエンスストアの店舗内において調理、提供する施設。
- ◆ スーパーマーケットの店舗内において調理、提供する施設。
- ◆ 飲物(酒類以外)又は茶菓を調理、提供する施設。
- ◆ その他、食材の下処理を行わず、既製品等を使用し、調理、提供する施設。(キッチンカー、露店、仮設、臨時営業施設等)

## 【取扱可能な食品、飲料、調理工程の例】

- ◆ 食品(飲料以外) ※食材の下処理を行うことは不可
  - ①既製品: そのまま喫食可能(簡易調理工程(揚げる、焼く、開封、盛り付け等)を含む)な製品  
(例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)
  - ②半製品: 簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供される製品  
(例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
  - ③主食: ごはん(炊飯)、冷凍パン生地(焼成)
- ◆ 飲料: 既製品(清涼飲料水、アルコール等)。既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等についても提供可能とする。

(参考)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(平成19年3月19日食安監発第0319001号)【抜粋】

### 一 対象とする営業の範囲

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

- (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

※対象外: 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

### 二 施設基準に係ること

- (1) 調理場の床面、内壁、天井
- (2) 洗浄設備
- (3) 客用の手洗い
- (4) 冷蔵設備
- (5) レジカウンター内に設置される調理場

### 三 その他

調理室等の手洗い

# 飲食店営業の簡易調理施設の基準案

※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(平成19年3月19日食安監発第0319001号)

項目	施設基準案
調理場の床面、内壁、天井	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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、<u>特定の材質に限る必要はないこと。</u></li><li>● 床面に設置する十分な<u>排水設備や適当な勾配について</u>、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<u>必要としないこと。</u></li></ul>
洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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、<u>複数槽に分ける必要はないこと。</u></li></ul>
客用の手洗い	<ul style="list-style-type: none"><li>● <u>客用の手洗い</u>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、<u>販売場に設置する必要はないこと</u></li></ul>
冷蔵設備	<ul style="list-style-type: none"><li>● 衛生確保が可能であれば、<u>調理場以外の場所に設置しても差し支えないこと。</u></li></ul>
レジカウンター内に設置される調理場	<ul style="list-style-type: none"><li>● レジカウンター内に設置される<u>調理場については</u>、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、<u>独立した専用のものとする必要はないこと。</u></li></ul>
調理室等の手洗い	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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<u>調理室等の手洗いと兼用することが可能</u>であること。</li></ul>