

他府県におけるコンビニエンスストアの許可状況

(平成17年度厚生労働省アンケート調査結果から)

127自治体中回答があったのは122自治体

営業許可関係

コンビニエンスストアで飲食店営業の許可が必要である行為		東京都
おでんをおでん鍋で加温	119自治体	必要
唐揚げをフライヤーで揚げる	121自治体	必要
おにぎり、サンドイッチを専用のオーブンで焼成	115自治体	必要
冷凍の弁当を電子レンジで加熱	65自治体	必要
電子レンジや給湯器がカウンター内にあり従業員が客の求めに応じて使用	47自治体	必要
ホットドック、ポテトフライをホットショーケースで加温	33自治体	必要
肉まんをまんじゅう蒸し器で蒸す	8自治体	不要

コンビニエンスストアに許可を与えている業種(飲食店営業以外)

東京都

乳類販売業	120自治体
魚介類販売業	121自治体
食肉販売業	121自治体
菓子製造業	88自治体

(例:揚げパン、ドーナツ、アップルパイ、たい焼き、揚げまんじゅう、ポテトフライ)

アイスクリーム類製造業	60自治体
-------------	-------

東京都では、弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理しないで直接喫食できる食品を販売する営業については、食料品等販売業が必要である。

施設基準関係

レジカウンター内調理場での天井、壁、床面について(特定の材質を指定している等)

条例で規制あり 120自治体(共通基準 112自治体 業種別基準 16自治体)

条例で規制なし 2自治体

規制の概要 (自治体数)	
耐水性材料 清掃しやすい構造	66 (東京都)
耐水性材料	21
不浸透性材料	13
不浸透性材料 清掃しやすい構造	9
その他	2

斟酌の考え方 (自治体数)	
ドライシステムは腰張り不要	14
床の排水溝は必ずしも必要ではない	8
ドライシステムは弾力的運用	5
実態に応じる	5
簡易な調理又は加工は排水溝不要	3
水を使用しない場合は厚板等で可能	3
水を使用しない場合は不浸透性不要	3
水を使用しない場合は免除	3
簡易な調理は耐水性材料不要	2
その他	1

東京都は斟酌はなし

シンクについて（複数槽か等）

条例で規制あり 111 自治体（共通基準 84 自治体 業種別基準 69 自治体）

条例で規制なし 11 自治体

規制の概要	（自治体数）
二槽以上	61 （東京都）
使用に便利又は適当な場所	12
洗浄設備＋給湯設備、消毒設備等	12
食品の取扱い数量に応じたもの	5
十分な大きさ	4
使用目的に応じたもの	3
目的別の区別	3
その他	5

斟酌の考え方	（自治体数）
洗浄行為・食洗器の有無等に応じ1槽で可能	37
複数槽の規定なし	5
実態に応じる	2
乳類販売業と兼用可能	2
販売業には斟酌又は適用除外	2
その他	5

東京都は斟酌はなし

店内の手洗いについて

条例で規制あり 119 自治体（共通基準 105 自治体 業種別基準 49 自治体）

条例で規制なし 3 自治体

規制の概要	（自治体数）
作業・調理場、便所、客用の設置	25
作業・調理場、乳類販売業用の設置	23
作業・調理場、便所用の設置	12
従事者の便利な場所に設置	9
作業・調理場用の設置	8
客席用設置	4
作業・調理場、客席用の設置	4
作業・調理場、便所、乳類販売業用の設置	4
手洗いを適当な場所に設置	3
作業・調理場、客用の設置	2
作業・調理場、販売業用の設置	2
作業・調理場、便所、販売業用の設置	2 （東京都）
調理室、製造室、処理室、販売室等に必要な数設置	2
便所、客用の設置	2
その他	14

斟酌の考え方	（自治体数）
状況に応じて便所と客用（販売用）の兼用可能	14
乳類販売業は兼用可能	8
客席を設けない場合は手洗い不要	5
実態に応じる	5
販売業の手洗いは斟酌	3
包装食品は手洗い不要	3
その他	1

東京都は斟酌はなし

冷蔵庫について

条例で規制あり 106 自治体（共通基準 20 自治体 業種別基準 88 自治体）

条例で規制なし 16 自治体

規制の概要	（自治体数）
冷蔵庫の設置	49
十分な容量があるもの	28 （東京都）
取扱い数量等に応じたもの	16
冷蔵又は冷凍保存食品を扱う場合は設備が必 調理室に冷蔵庫の設置	4 3
冷蔵・冷凍設備の設置	3
必要に応じて設置	2

斟酌の考え方	（自治体数）
調理室以外の設置も可能	47 （東京都）
設置場所の規定なし	4
実態に応じる	2
冷蔵しない食品は設置不要	1

専用の調理室（レジカウンター内を仕切る）について

条例で規制あり 67 自治体（共通基準 45 自治体 業種別基準 35 自治体）
 条例で規制なし 55 自治体

規制の概要	（自治体数）
専用の調理室	23
営業に供する部分をその他の部分と区画	7
調理室は客室と区画	7
他の場所と区画	6
一定の区画	4
作業場を区画	4
調理室は区画	3
使用の目的に応じて区画	2 （東京都）
その他	5

斟酌の考え方	（自治体数）
カウンター内を調理場とみなす	35
簡易な調理であれば専用不要	9
一定の高さのカウンターで区画可能	4
衛生上問題ない場合は省略又は斟酌	4
オープンキッチンは区画不要	3
レジカウンターと仕切り不要	2
状況に応じる	2
その他	7

東京都は斟酌はなし