

調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について(中間まとめ概要)

営業許可と施設基準

飲食店営業等を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。【食衛法第52条】

都道府県知事は、営業施設が施設基準に合うと認める場合は、許可しなければならない。【食衛法第52条】

都道府県知事は、施設基準を条例で定めなければならない。【食衛法第51条】 ⇒ 都の場合、食品衛生法施行条例にて施設基準を規定

調理形態の多様化と問題点

◆ 簡易な調理により食品を提供するコンビニエンスストアの増加

- 物品販売に付随した簡易な調理による食品提供
完成品・半完成品の加熱のみ
(おでんの加温、冷凍食品の加熱など)

【特徴】

- * 洗いものがほとんどない
- * 水をあまり使わない

これまでの施設基準との不均衡

◎ 施設基準は一律的に適用が原則

- コンビニエンスストアでも、レストランでも調理施設はすべて「飲食店営業」の許可が必要

規模や調理内容に関係なく基準を適用

- * 洗浄するものがほとんどなくてもシンクは2槽必要
- * 小規模かつ包装済み食品の販売のみでも販売場と調理場にそれぞれ手洗い設備が必要

平成十七年 施設基準の緩和と全国の平準化に関して要望
コンビニエンスストア業界団体から国へ

国は施設基準のガイドラインを作成し通知
(平成十九年三月)

都では、施設基準に係る条例改正が必要

食品安全審議会にて検討

コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方

施設基準見直しのポイント

- 洗浄槽を複数槽に分ける必要はない
簡易な調理行為の範囲であれば洗浄するものが少ない。
- 販売場の手洗いは、調理場の手洗いとの兼用を認める
調理場と販売場が隣接し、かつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない場合は、衛生上の支障はない。

上記の施設基準が適用される範囲について

物品販売に付随し、販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為 しか行わない施設とする。

簡易な調理行為とは

完成品又は半完成品を原材料とし、作業工程が1工程のみの調理行為