

**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)**

**平成19年7月**

**東京都食品安全審議会**

## 目 次

はじめに	1
第1 検討の背景	2
第2 都内におけるコンビニエンスストアの現状	3
1 コンビニエンスストアの定義	3
2 コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可	3
3 コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況	4
4 国のガイドラインと都の現行基準との比較	4
第3 コンビニエンスストアにおける調理行為について	5
1 コンビニエンスストアにおける調理行為の実態	5
2 コンビニエンスストア内の飲食店営業と一般的な飲食店営業における調理行為等の実態について	6
第4 コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方	7
1 コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について	7
2 簡易な調理行為の範囲について	7
(1) 簡易な調理行為の条件	7
(2) 簡易な調理行為の考え方	8
3 施設基準見直しの考え方	9
(1) 洗浄設備について	9
(2) 販売場の手洗いについて	9
4 新たな施設基準の適用対象範囲について	10
5 衛生管理運営の基準の遵守について	10

## はじめに

近年、食生活の利便性を求める消費者ニーズの高まりに伴い、新たな調理形態の営業施設が増加している。こうした営業施設について、調理実態に合わせた合理的な施設基準の策定が求められている。

一方、安全な食品が提供されるためには衛生管理が確実に行われることが重要であり、その基盤となる施設基準については、慎重な検討が必要である。

東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は、平成 19 年 3 月 27 日、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方」について知事から諮問を受けた。

審議会では、諮問事項を効率的に、かつ専門的な見地から検討を行うため、部会を設置することとなった。そこで、コンビニエンスストアでの調理行為の実態及び東京都（以下「都」という。）の現行の営業施設の基準を踏まえ、検討を進めてきた。

本報告は、当部会の検討を踏まえ、都が営業の実態に応じた施設基準等の検討を行う際に考慮すべき、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲を整理し、「中間まとめ」としたものである。

今後、都民・事業者など関係者から広く意見を聞きながら、最終報告に向けた検討を更に進めていく予定である。

## 第1 検討の背景

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た。本要望については、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、平成19年3月19日、厚生労働省から、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、ガイドラインが示された。

ガイドラインで対象とする営業の範囲については、物品販売に付随して、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とされているが、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲の整理が不可欠である。

さらに、施設基準の見直しは、事業者や消費者に大きな影響を及ぼす可能性があることから、審議会での検討が必要であるとして諮問された。

## 第2 都内におけるコンビニエンスストアの現状

### 1 コンビニエンスストアの定義

経済産業省の商業統計におけるコンビニエンスストアの定義は、飲食料品を扱い、売り場面積 30 平方メートル以上 250 平方メートル未満、営業時間が 1 日 14 時間以上のセルフサービス店とされている。

都内における施設数は 5,453 件（平成 16 年商業統計調査報告 小売業業態別集計編）である。

一方、食品衛生法では、コンビニエンスストアは定義されていない。

そのため、本まとめにおいては、「コンビニエンスストア」という用語を上記商業統計で定義された営業形態を指すこととする。

### 2 コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可（表 1）

コンビニエンスストアにおいても、一般の飲食店及び販売店と同様に、取扱っている食品の種類に応じて、食品衛生法や東京都食品製造業等取締条例で規定した営業許可が必要である。一般的に、コンビニエンスストアでは、飲食店営業、食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、食料品等販売業など複数の許可を取得している。

これらの営業許可を取得するためには、東京都食品衛生法施行条例及び東京都食品製造業等取締条例で定められた施設基準に合致した施設が必要である。

表 1 営業許可と営業施設の基準における法的根拠

根 拠	内 容
食品衛生法第 51 条	都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であって、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。
食品衛生法第 52 条第 1 項	前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
食品衛生法第 52 条第 2 項	前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

### 3 コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況

都内におけるコンビニエンスストアで販売された調理品を原因とする食中毒は、平成 14 年から平成 18 年までの 5 年間に於いて発生していない。

### 4 国のガイドラインと都の現行基準との比較

国のガイドラインが対象とする営業の範囲は、物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理行為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である。

国のガイドラインには施設基準について、下記のように示されている。

- (1) 調理場の床面、内壁、天井は、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、特定の材質に限る必要はない。  
また、床面に設置する排水設備や勾配についても、取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はない。
- (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。
- (3) 客用の手洗いは、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。
- (4) 冷蔵設備については、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。
- (5) レジカウンター内に設置されている調理場については、レジカウンターにより販売場と仕切られており、かつ取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とする必要はない。
- (6) 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、調理場等の手洗いと兼用することが可能である。

国のガイドラインと都の現行の基準で異なるのは、以下の 3 点である。

- (1) 都の現行の施設基準は、すべての飲食店営業に対して同じであり、調理行為の内容などによる対象範囲を限定していない。
- (2) 都の現行の施設基準は、洗浄設備について、洗浄槽は 2 槽以上必要としている。(ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。)
- (3) 都の現行の施設基準は、調理場に手洗いがあっても、これとは別に販売業の許可に伴う従事者のための販売場の手洗いを必要としている。

### 第3 コンビニエンスストアにおける調理行為について

#### 1 コンビニエンスストアにおける調理行為の実態

都が平成19年4月に実施した社団法人日本フランチャイズチェーン協会及び都保健所へのアンケート調査の結果、コンビニエンスストアにおける調理行為の実態は、表2のとおりであった。コンビニエンスストアで使用されている唐揚げ等はあらかじめ中心部まで加熱された完成品が使用されており、食材からの二次汚染及び相互汚染のリスクが低いといえる。

社団法人日本フランチャイズチェーン協会：大手コンビニエンスストアの多くが加盟する経済産業省の許可を受けて設立された公益法人

表2 コンビニエンスストアにおける調理行為

1	おでんの冷蔵品（完成品）をおでん鍋で加熱	作業工程が単一
2	弁当類の冷凍品（完成品）、冷蔵品（完成品）を電子レンジで加熱	
3	焼き鳥の冷凍品（完成品）を電子レンジで加熱	
4	フランクフルトの冷蔵品（完成品）をフライヤーで揚げる	
5	スープ類の冷凍品（完成品）を鍋で加熱	
6	唐揚げ（完成品）をフライヤーで揚げる	
7	フライドポテト、コロケの冷凍品（半完成品）をフライヤーで揚げる	
8	焼おにぎりの冷凍品（完成品）をオーブンで焼く	
9	ホットドッグの完成品をオーブンで焼く	
10	じゃがいも、とうもろこしの冷蔵品（完成品）を蒸し器で蒸す	
11	カップ麺、味噌汁の完成品にポットで沸かした湯を注ぐ	作業工程が複数
12	白飯に具材を入れておにぎりを握る	
13	パンに具材をはさみオーブンで焼く	
14	米を洗米し、炊飯器で炊く	

- ・完成品とは：容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるものであり、加熱調理されて製品として完成されたもの
- ・半完成品とは：容器包装に入れられた食品で、原材料は加熱工程を経ているが、最終的に何らかの加熱が必要なもの

2 コンビニエンスストア内の飲食店営業（以下、「コンビニエンスストア」という。）と一般的な飲食店営業における調理行為等の実態について

(1) コンビニエンスストアでは、包装済の完成品又は半完成品を使用して簡易な調理を行うため、調理工程に原材料の下処理及び複数の加工工程がない。

一方、一般的な飲食店営業では、原材料の選別、解凍、剥皮、洗浄等の原材料の下処理及び、細切、磨砕、調味、整形、粉付等の加工工程があり、相互汚染及び二次汚染を防止するため、洗浄槽の使い分け（2槽）が必要である。

(2) コンビニエンスストアにおける調理行為は、原材料として完成品又は半完成品を使用しているため、殺菌目的というよりは、主においしく食べるための加熱調理工程となっている。

一方、一般的な飲食店営業では、生の原材料を使用していることから、原材料に付着する微生物殺菌のために加熱工程が重要視されている。

(3) コンビニエンスストアでは、客への食品提供のための食器は、ワンウェイのものを使用している。また、調理器具も加熱、盛付け、保管用の器具のみであり、洗浄を要する対象が少ない。

一方、一般的な飲食店営業では、さまざまな器具類が使用され、洗浄の対象が多く、特に、客がいったん使用した食器については、汚染物としての洗浄が必須である。

(4) ソフトな面の取扱いは、コンビニエンスストアでは、同一の人が調理、盛付け、レジを受け持つことが多いが、一般的な飲食店営業では、調理従事者は専任で、配膳・レジ担当者とは異なる場合が多い。



## 第4 コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方

### 1 コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について

国のガイドラインで対象としている営業の範囲は、物品販売に付随して、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である。この営業形態を対象とすることにより、取扱品目数や調理行為が限定されてくると考えられる。衛生確保の面も鑑み、都においても、新たな施設基準の適用範囲を国のガイドラインに示された範囲の中に留めるべきである。

したがって、コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲については、物品販売に付随した営業であることを前提とし、さらに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とすることが妥当である。

なお、これらの営業形態の調理場は、その状況について客を含む第三者が容易に確認できる。そして、第三者から視認されることにより、営業者自らの食品衛生の確保に関する意識を促すことにもつながっている。

### 2 簡易な調理行為の範囲について

#### (1) 簡易な調理行為の条件

施設基準を考えるにあたり、食品の衛生的な取扱いを確実に担保できることが前提となる。そこで、以下に示す条件をすべて満たす場合を簡易な調理行為とみなし、今回の適用範囲を定めることとする。

汚染している可能性のある生の素材を取扱わないこと

原材料として、生肉類、生鮮魚介類、青果物など、二次汚染の原因となるようなものは取扱わない。

原材料の洗浄が必要ないこと

原材料の下処理等に要する洗浄が不要である。

作業工程が少ないこと

原材料の細切、磨砕、整形、粉付等、加工のための作業工程がない。

使用する器具類が少ないこと

使用する器具類は、加熱する器具、取分ける器具、保管する器具類に限定され、食器はワンウェイのものを使用する等、洗浄を要するものが少ない。

(2) 簡易な調理行為の考え方

前述の から までの条件を満たすものとしては、加熱調理済みの完成品又は半完成品を利用することが適当と考えられる。

また、完成品又は半完成品の利用と、作業工程を1工程の調理行為に限定することで、 の条件を満たすことが出来ると考える。

ここでいう、完成品及び半完成品とは、下記のとおりである。

- ・完成品とは：容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるものであり、加熱調理されて製品として完成されたもの  
(例) 弁当、フランクフルト、唐揚げ、おでんの具 など
- ・半完成品とは：容器包装に入れられた食品で、原材料は加熱工程を経ているが、最終的に何らかの加熱が必要なもの  
(例) パン粉のついたコロッケ など

簡易な調理行為

簡易な調理行為は、完成品又は半完成品の調理行為であって、かつ、作業工程が1工程（調味料を使用する工程は除く）のみの調理行為である。

(参考)

国のガイドラインでは、「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対象としない」としている。

また、簡易な調理行為の例示として

半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理

完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理

完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理 を挙げている。

### 3 施設基準見直しの考え方

#### (1) 洗浄設備について

簡易な調理行為のみしか行わない飲食店営業である場合、使用する原材料や器具が限定されてくる。したがって、これらを踏まえた洗浄設備に関する施設基準の見直しを行うことが妥当である。

現 状：2槽以上の洗浄槽が必要である。ただし自動洗浄設備のある場合はこの限りでない。

見直し案：洗浄槽を複数槽に分ける必要はない。

理 由：簡易な調理行為の範囲においては、原材料等の洗浄が必要ないこと、洗浄対象の器具類が少ないことから、使用する器具類に応じた十分な大きさの洗浄槽が単槽あれば衛生上支障ないと考える。

#### (2) 販売場の手洗いについて

国のガイドラインでは「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」と示されているが、都における基準と相違がある。

なお、この事項は簡易な調理行為の検討とは直接の関係はないが、今回同時に検討する。

現 状：調理場と販売場それぞれに従事者用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設ける必要がある。

見直し案：販売場の手洗いは、調理場の手洗い設備との兼用を認める。

理 由：調理場と販売場が隣接していて、なおかつ、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、兼用しても衛生上の支障はないと考える。

4 新たな施設基準の適用対象範囲について

今回の洗浄設備及び販売場の手洗いの施設基準の緩和は、慎重になされるべきものであり、適用範囲を安易に拡大するべきではない。

したがって、新たな施設基準の適用対象範囲は、原則、下記のとおりとする。

**【対象とする施設の範囲】**

物品販売に付随した営業であり、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、簡易な調理行為のみしか行わない施設

5 衛生管理運営の基準の遵守について

今回の施設基準の考え方を適用した施設においても、食品の取扱いや従業員の衛生教育等については、食品衛生法施行条例に基づく衛生管理運営の基準を遵守することが求められることに変わりはない。都はこうした施設に対し、適切な衛生指導を継続して行っていく必要がある。