

調理形態の多様化に対応した営業施設の基準のあり方について

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



- 食品販売に付随した簡易な調理による食品提供製品・半製品の加熱のみ
(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槽が必要
 - * 小規模かつ包装済み食品の販売のみでも販売場所と調理場所にそれぞれ手洗い設備が必要

平成十七年 コンビニ業界団体から国へ施設基準の緩和と全国の平準化に関して要望



国は施設基準のガイドラインを作成し、通知予定 (17年3月末日途)



都では、ガイドラインを参考に、施設基準に係る条例改正が必要

施設基準の改正に向けた検討課題

より詳細なガイドライン内容の検討が必要

- コンビニの範囲が明確でない
ガイドラインではコンビニの対象範囲が不明
基準緩和の対象施設をどの範囲とするか
 - * 緩和対象となるコンビニの範囲の検討
 - * コンビニとスーパーとの相違点の明確化など
- 簡易な調理の範囲が不明確
ガイドラインでは簡易な調理の範囲が不明
簡易な調理をどの範囲と捉えるか
 - * 簡易な調理の範囲の検討
 - * 調理の内容と施設基準との整合性

食品安全審議会にて検討