

「いわゆるコンビニエンスストア」 を始められる皆さんへ

～ 飲食店営業の営業許可申請に当たっての注意点～

「いわゆるコンビニエンスストア」とは(定義)

食品の販売に付随して、**販売所の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業**をいいます。この場合、**衛生上支障ないと認められる簡易な調理行為**しか行えません。



「衛生上支障ないと認められる簡易な調理行為」とは

- 原材料：完成品又は半完成品を使用
下処理は不可
二次汚染の原因となる生の食肉類、魚介類、青果物は使用不可
- 調理工程：1工程のみ（焼く、揚げる、蒸す、煮る など）

完成品：容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるもの及び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：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ケ、冷凍フライドポテトなど

施設について

- 食品の販売が中心で、調理行為はそれに付随した程度の規模であること
販売所のレジカウンターの一画を用いて、調理場を設けるような場合です。
調理場の面積は、食品の販売所の面積を超えない程度の場合です。
- シンクは1槽でも可
- 施設全体の衛生管理を統一的に行うため、食品の販売所と調理場の営業者は同一であることが必要

営業許可の有効期間の途中で「一般の飲食店営業」に変更することはできません！
営業を始められる際は、営業内容を十分検討した上で申請してください。