

資料はじめに。

＜コンビニを含む広く飲食業に係る営業施設に、知識として欠く事の出来ない食品衛生法に関する資料に寄せて。＞

広義の飲食店、あるいは加工品から生鮮品まで幅広く取り扱っているコンビニについて、生鮮食品に関しては販売に際して食品衛生法による販売業（乳製品販売業、食肉販売業、魚介類販売業）の許可を得なければなりません。つまり飲食店営業許可は、食品衛生法上の調理業にあたり、食品営業許可が必要となります。また、食品営業法上は、調理業、製造業、処理業、販売業に分類されています。

飲食店営業とは、たとえば、一般食堂、レストラン、給食施設、その他食品を調理し、または設備を設けて客に飲食させる営業です。食品営業許可は、保健所長に食品営業許可を申請し、都道府県知事が定めた施設基準に合致する施設である場合に許可が認められるものです。（詳細資料／資料①）

また、コンビニにおけるカウンター商材に関しては、チキンやおでんといったファストフーズ類は店内で加工・調理するので飲食店営業に当たります。コンビニであっても、いわゆる食堂や喫茶店、レストラン等不特定多数に調理した食品を提供する、

という事で、同じく食品衛生法の飲食店営業許可が必要となります。一方、調理を一切しない販売だけの形態では、いわゆるキオスク（売店）のような形態については、食品衛生法の許可は得ずとも営業は可能です。

POINT!

京都市の「医療衛生センター」（市内保健所機能）にて、上記について分かり易く解説して頂きました。

●仮に生徒がセルフサービスでレンジで温め行為をするならば、食品衛生法に基づいた許可の下りる設備は必要無い。（コンビニやスーパーにてサービスで置いてある電子レンジやポットなどの設備を有する空間）

●例えばコンビニ弁当等、冷たいままでも食べられるような、かつ、別の場所である食品衛生法に則った給食センターや工場などで調理加工済みの食品をそのまま提供するのならば、食堂空間は食品衛生法に基づいた許可のおりる設備は必要無い。イートインコーナーもその場合同様。

●仮に加工済みのファストフード類でも、冷凍であったり、そのままでは食べられない食品、要は食べる本人以外の者が温めたり、揚げたりせねばならない食品を提供するならば、それは調理行為とみなされ、軽微であっても飲食店営業の許可は必要となり、食品衛生法に則った設備が必要になる。

●コンビニ営業の場合も同様、軽微であっても調理行為が行われるのであれば給排水設備や、電磁調理器などへの局所換気の設備は必須。その場合、レジカウンター内が厨房とみなされるので、厨房設備に準じたその他仕様が必要となる。

●ただし厨房での調理規模に応じて、排水設備は専門的な設備となるか、簡易的な設備となるかは条件程度は変わる。

●よって、これらの設備について、本来は家主である学校側が、その空間でどのような規模の厨房機能を想定しているのかは想像出来る。

上物の厨房設備を仮に業者が負担するとしても、設備条件である給排水や電源などエネルギー源、換気などの一次インフラは学校側が整備する筈であり、現行のままの図面であれば、あらゆる規模の厨房設備も、現状では学校側として想定されて居ないのでは無いか。

以上です。

補足として、例外的に「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関するガイドライン」（厚生労働省）には、コンビニのような加工品をフライヤーで揚げるだけと言った簡易な調理（中華まんやおでん、フライヤーを使った揚げ物、かつー工程に限る、の意味）の場合は例外規定も存在しており、調理場の確保できないような面積の狭い店の場合、あるいは都心などの一部店舗ではこの規定に沿った建築による店舗も存在するようです。（詳細資料／資料②）

# ＜資料①一京都府における「食品衛生法施工細則」、主に設備面に関する条件記載の抜粋（飲食業に関する資料および設備に関する項目のみ）＞

※アンダーバーは主に、厨房に係る最低限のインフラ設備である給排水に係るものに加筆しました。

別表第2(第5条関係)

(平18規則2・平24規則4・平27規則33・一部改正)

営業に関する衛生措置の基準

第1 共通基準

次の場合の区分に応じ、それぞれに定める措置を講じること。

1 危害分析・重要管理点方式による場合

[条例別表第1](#)(14を除く。)に定めるもののほか、次に定める措置を講じること。

(1) 施設の管理

ア 食品等の製造、加工、調理、処理又は貯蔵をする場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。

イ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ウ 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分に行うこと。この場合において、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

エ 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。

オ 廃棄物の流出を防ぎ、排水が円滑に行われるよう排水溝の清掃及び補修を行うこと。

カ 便所は、常に清潔に保ち、便所の手洗設備には、手指の消毒に適切な消毒液を備えて、常に使用することができる状態にしておくこと。

キ 作業場には、従事者以外の者及び動物を出入りさせないこと。

(2) 取扱設備の管理

ア 器具（清掃用の器具を含む。）は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。この場合において、清掃用の器具は、専用の場所に保管すること。

イ 器具（清掃用の器具を含む。）は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修する等常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。

ウ 器具の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正に使用し、使用後は、洗剤が残存しないよう十分に水洗すること。

エ 生食用食品に使用する器具は、専用のものとし、使用後は、洗浄及び消毒をすること。

オ ふきん、包丁、まな板、保護用具等は、常に清潔に保ち、使用後は、洗浄し、必要に応じ、熱湯、蒸気、薬剤等で消毒し、布製又は木製の器具は、更に乾燥させること。この場合において、食品等に直接触れる器具については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

カ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的にその精度を点検し、その結果を記録すること。

キ 食品等の製造又は加工が自動的に行われる工程のある場合は、制御装置が正常に作動していることを確認すること。

ク 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ケ 従事者の手洗設備は、常に清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥を適切に行うことができるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、ペーパータオル、消毒液等を備えて、常に使用することができる状態にしておくこと。

コ 洗浄剤、消毒剤等の化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等食品等への混入を防止すること。

### (3) 使用水等の管理

ア 食品等を取り扱う施設で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、次に掲げる場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。

(ア) 暖房用蒸気、防火用水等食品の製造に直接関係のない目的で使用する場合

(イ) 冷却その他の食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄な海水等を使用する場合

イ 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該流通期間）以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。

ウ 水質検査の結果、飲用に適さないことを確認したときは、直ちにその水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

エ 貯水槽等を使用する場合は、年1回以上清掃し、常に清潔に保つこと。

オ 給水タンクを使用する場合は、タンク内及び連結部分を十分洗浄し、常に清潔で衛生的に管理すること。

カ 水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は消毒の装置及び浄水装置が正常に作動していることを定期的に確認し、記録すること。

キ 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適した水から作るとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

ク 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程を適切に管理すること。

### (4) そ族、昆虫等対策

ア 作業場は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、戸、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

イ そ族、昆虫等の駆除作業は、年2回以上の頻度（作業場のある建築物について、そ族、昆虫等の生息場所等の調査の結果に基づき、衛生上の技術を有効かつ適切に組み合わせた方法等により、そ族、昆虫等の発生を確実に防止するための適切な措置が講じられていると認められる場合は、当該措置に応じた適切な頻度）で実施し、その結果を記録した文書を1年以上保存すること。ただし、そ族、昆虫等の発生を認めた場合は、直ちに駆除すること。

ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

エ そ族、昆虫等による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、容器に入れ、床及び壁から離して保管すること。いったん開封したものについても、蓋付きの容器に入れる等汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

#### (5) 廃棄物及び排水の取扱い

ア 廃棄物を入れた容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にし、廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

イ 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品等を取り扱い、又は保管する区域（これに隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ウ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

#### (6) 営業者等の責務

ア 営業者は、管理運営要領を従事者に周知徹底させること。

イ 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容の見直しに努めること。

ウ 生食用食肉取扱業を営む者は、次のいずれかに該当する者（調理のみを行う場合は、食品衛生責任者を含む。）を生食用食肉取扱者として置くこと。

（ア） 法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち、政令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者

（イ） 知事が実施し、又は指定する講習会を受けた者

（ウ） 他の都道府県の知事又は保健所を設置する市の長若しくは特別区の長が実施し、又は指定する講習会を受けた者で、知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めるもの

エ 生食用食肉取扱業を営む者は、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第40条各号に掲げる事項を表示する文字を、次に掲げる場合の区分に応じ、それぞれに掲げる大きさとするよう努めること。

（ア） 店舗の壁に掲示する場合 縦及び横それぞれ1センチメートル以上

（イ） （ア）に掲げる場合以外の場合 表示する態様に応じ、適切と認められる大きさ

#### (7) 回収及び廃棄

回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講じること。この場合において、必要に応じ、保健所長の指示に従うこと。

## 第2 業種別基準

### 1 飲食店営業

#### (1) 一般施設

ア カウンター又は隔壁等により他と区画された調理場を設けること。

イ 器具を洗浄するための給湯設備を設けること。

ウ 冷蔵設備を設けること。

エ まな板及び包丁は、下処理用及び仕上用それぞれ専用とし、仕上用まな板は、合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板とし、生食用食品を提供する場合にあっては、専用の包丁及び専用の合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板を備えること。

オ 仕出し料理、弁当等を調理する施設は、衛生的に盛付け及び放冷ができる設備を設けること。

カ 調理台の表面は、洗浄及び消毒をしやすいステンレス、合成樹脂等の材質とすること。

キ 客席を設ける営業にあっては、客が使用しやすい場所に便所を設けること。ただし、従事者用の便所が客の使用に便利な位置にある場合は、この限りでない。

ク 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する場合は、アからオまでに掲げるもののほか、次に掲げる施設又は設備を設けること。

(ア) 原料用肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行う前処理場。ただし、食肉販売業の許可を得た食肉加工場と兼ねることができる。

(イ) ソーセージを調理するための肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な設備を適正に配置した専用の調理室（以下「ソーセージ調理室」という。）

(ウ) 添加物等の調合及び計量を行う室を設け、添加物等を衛生的に保管するための専用の保管設備及び添加物等を正確に計量できる計量器。ただし、衛生上支障がない場合は、ソーセージ調理室と兼ねることができる。

(エ) 製品の中心温度が測定できる温度計

(オ) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置

(カ) 自主検査のための細菌検査装置

ケ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、アからクまでに掲げるもののほか、次に掲げる作業場、設備等（調理のみを行う場合にあっては、（エ）から（カ）までに掲げる設備等を除く。）を設けること。

(ア) 他の作業場と明確に区分された衛生的な作業場

(イ) 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のもの

(ウ) 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のもの

(エ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備

(オ) 温度を正確に測定することができる装置

(カ) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（原料肉及び加熱殺菌後の肉を同一の大型冷蔵庫等を用いて冷却する場合にあっては、両者を区分することができるものに限る。）

## 2 喫茶店営業

### (1) 一般施設

1の(1)に掲げる基準(1の(1)のオ及びクに掲げる基準を除く。)

詳細は以下リンクより

[http://www.pref.kyoto.jp/reiki/reiki\\_honbun/a3001307001.html](http://www.pref.kyoto.jp/reiki/reiki_honbun/a3001307001.html)

# ＜資料②ー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関するガイドライン＞

(厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課・平成19年3月19日)

※アンダーバーは主に、厨房に係る最低限のインフラ設備である給排水に係るものに加筆。

## 一 本ガイドラインで対象とする営業の範囲について

物品販売に付随して、下記に代表される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を対象とする。

なお、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、コンビニエンスストアであるか否かにかかわらず、本ガイドラインの対象とはしないことに留意されたい。

(1) 半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理

(2) 完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理

(3) 完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理

## 二 施設基準に係ること

調理場の床面、内壁、天井については、これらの材質が耐水性あるいは不浸透性を有しており、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障が無いと考えられる場合には、特定の材質に限る必要はないこと。

また、床面に設置する十分な排水設備や適当な勾配についても、取り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としないこと。

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こと。

客用の手洗いについては、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こと。

冷蔵設備については、「飲食店等の施設基準について」（平成10年4月17日付け衛食第91号）で通知してあるとおり、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こと。

レジカウンター内に設置される調理場については、レジカウンターにより販売所と仕切られており、かつ取り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こと。

## 三 その他

二を考慮した上での営業の許可にあっては、取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法などの許可条件を附することができること。

簡易な調理であっても食中毒等発生防止のため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」（「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について」昭和47年11月6日付け環食第516号。最終改正：平成16年2月27日食安発第0227012号別記1）に沿って、食品の取扱いが適切に行われるよう食品取扱者に対する衛生教育の実施に努めるよう指導すること。

なお、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。