参考

営業許可業種の解説

飲食店営業（第１号関係）

定義

◆ 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

※飲食店営業の対象となる「調理」とは、その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

改正後の変更点

◆ 旧第２号の喫茶店営業は飲食店営業の一形態として統合される。

主な留意点

◆ 旧第１号の規定で、飲食店営業の例示として規定されていた業態（カフェー等）は引き続き、飲食店営業の一形態として取り扱う。

◆ 学校、病院等における営業以外の給食施設については、法第57条の届出の規定が準用される。

◆ 麺を製造し、これを調理し提供する施設にあっては、飲食店営業の許可を要することとし、麺類製造業の許可を重ねて取得する必要はないこと。ただし、同様の施設において、継続的に、製造した麺を包装し販売する場合、麺類製造業の許可を要する。

◆ あんまんじゅう、肉まんじゅう等まんじゅうの既製品を蒸して販売する行為については、従来の取扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とする。

飲食店営業（第1号関係）

主な留意点

◆ 飲食店営業のうち、次に掲げる簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する。簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、以下のとおりである。

（ｉ） 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）

（ii） 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）

（iii） 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業

（iv） 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業（第2号関係）

定義

◆ 調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

改正後の変更点

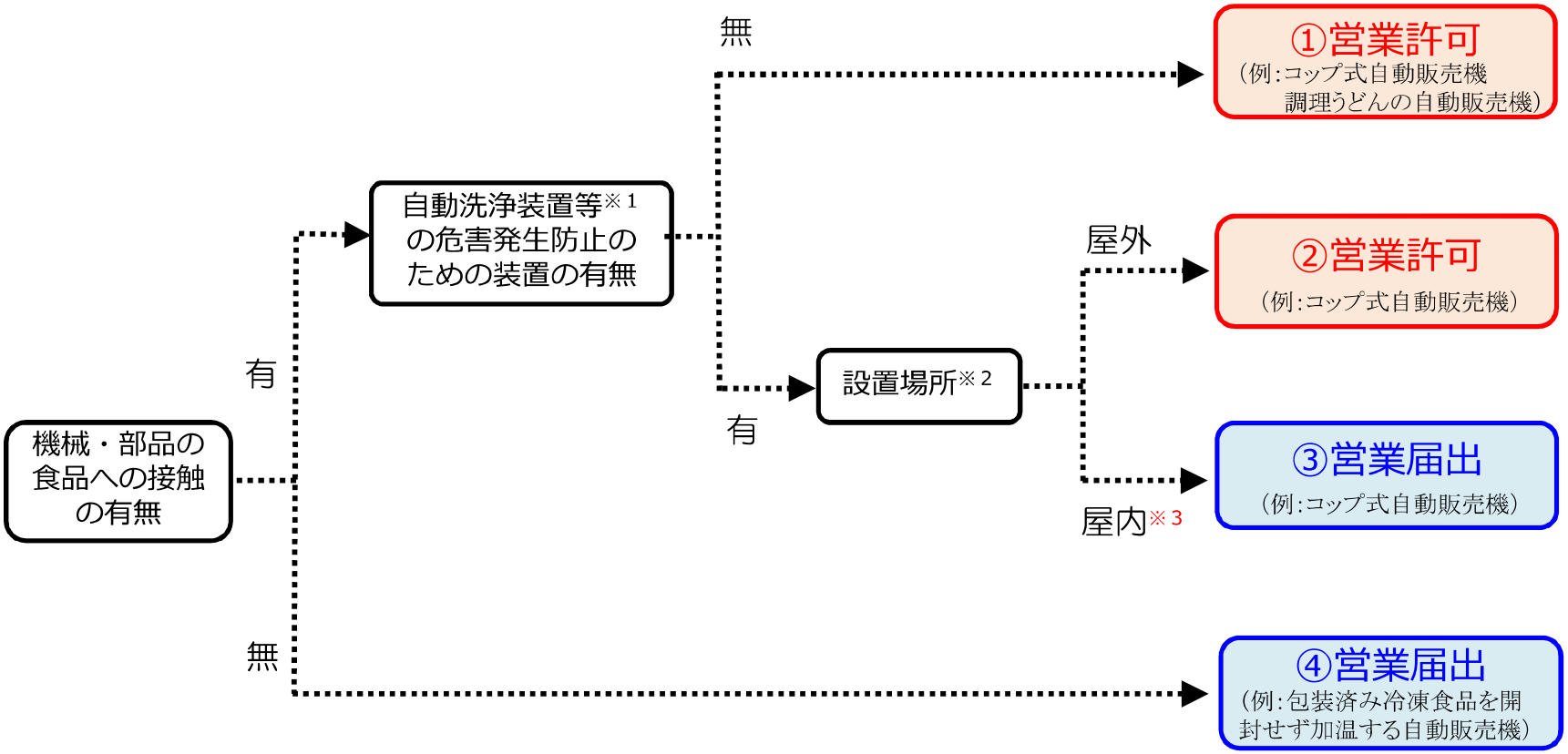
◆ 従前、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われていた調理機能を有する自動販売機を単独の業種として規定した。

主な留意点

◆ 屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能、食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行うことのできる機能（※）を有するコップ販売式自動販売機による営業は本号の対象外（営業届出の対象）とする。

※ 具体的にどのような性能を指すかは、自動販売機の具体的な自販機の型番と併せて追って通知する。

調理機能を有する自動販売機の営業許可、営業届出の取扱いフロー

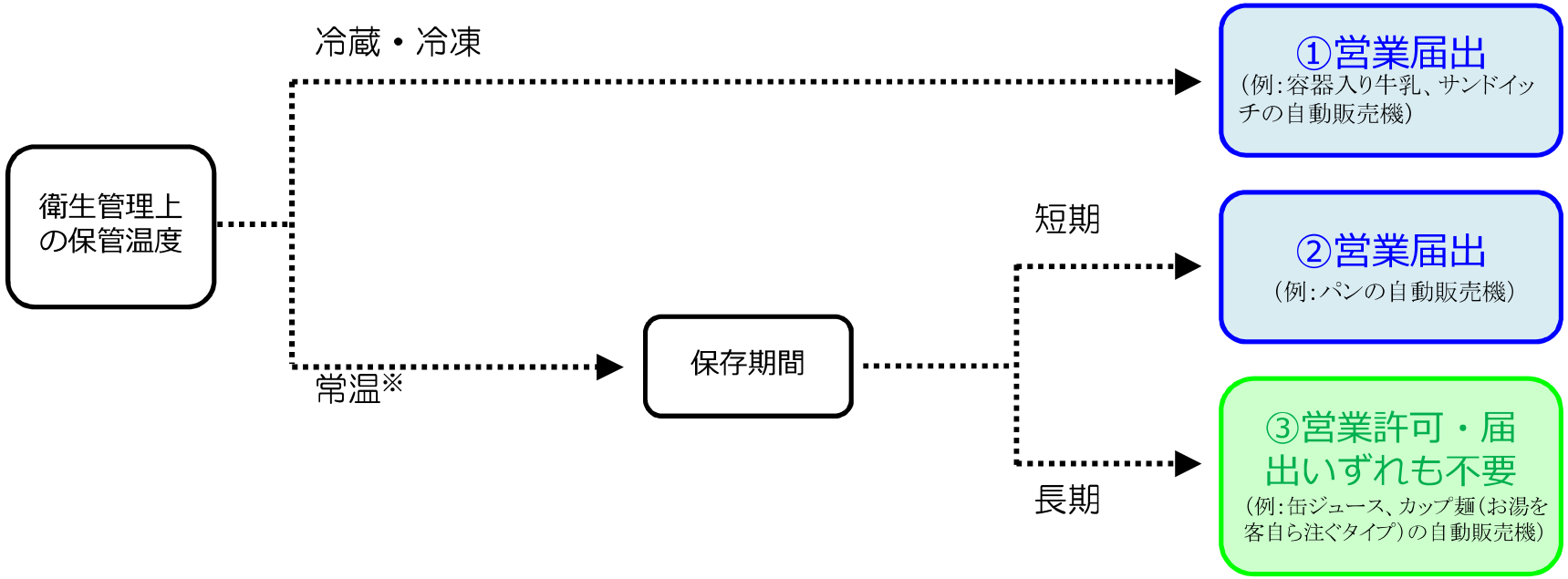


※1　危害発生の防止のために必要な装置の委細は、機種の型番と併せて追って通知する。

※2　施行令第35条第2号では、屋内外の別に関して規定していない。しかし、自動洗浄装置等の高機能な装置が適切に稼働するに販売機本体が屋内に設置されていることが前提条件である。このため、仮に高機能な装置を有する機種であっても、屋外にあれば、必要な機能を発揮する状況にないことから②に属することとなり、営業許可の対象となる。

※3　「屋内」とは、「屋根、柱及び壁を有する建築物内」とする。

（参考）調理機能の無い自動販売機の届出要否



※　施行令第35条の2第3号参照

食肉販売業（第3号関係）

定義

- 鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業であり、食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売するものを除くこと。

改正後の変更点・主な留意点

- 食肉を容器包装に入れられた(※)状態で仕入れ、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くはないため、本号の対象外（営業届出の対象）とした。
- 食肉販売業の許可を受けた施設で未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケ等の半製品を調整する場合は、飲食店営業の許可を要しないが、これら半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は、簡易な飲食店営業の許可を要することとする。このとき、汚染の可能性のある食肉を取り扱う区域と完成品であるそうざい等を取り扱う区域で交差汚染や二次汚染が起こらないよう、設備の区分使用や器具の洗浄消毒等、衛生管理を徹底させること。

※　「容器包装に入れられた」状態のみが営業届出の対象となり、「容器包装に包まれた」状態は本号の許可の対象となる。なお、「食品を入れる」とは、箱状、筒状あるいは袋状のものに食品を収容することであり、「食品を包む」とは紙や布などの平面的なもので食品をおおうことを指している。
　合成樹脂などを用いて外部からの汚染を防止するための遮蔽性を確保した状態で食肉を取り扱うものを想定しており、例えば、加工紙やアルミホイルなどに覆われた程度の遮蔽性が十分に確保されていない簡易な包装で取り扱うことを想定しているものではないこと。ただし、例えば、容器と包装を組み合わせた入れ物（発泡スチロールのトレーとラップ等）に食肉を収納する形態については、「容器包装に入れられた」として取り扱うこと。

魚介類販売業（第4号関係）

定義

- 店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む。）を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売する営業及び魚介類競り売り業を除く。

改正後の変更点・主な留意点

- 小売販売をする者を対象とし、鮮魚介類のいわゆる仲卸をする者も引き続き含む。
- 鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態（※）で仕入れを行い、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くはないため、本号の対象外（営業届出の対象）とする。
- 「鮮魚介類」に冷凍した魚介類が含まれることを明確化
- 本号の対象となる鮮魚介類には、魚介類を活〆、放血、頭・内臓・鱗除去等したもの、切り身又はむき身、生干し等にしたものを含む。
- 魚介類販売業の許可を受けた施設で附帯的に魚介類を茹でる、焼くなどの調理を行うことは差し支えない。

※「容器包装に入れられた」の考え方は、食肉販売業と同じ。