



# 1. 飲食店営業



- 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業です。
- 旧第2号に規定されていた喫茶店営業は、飲食店営業と統合されます。
- 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です。
- 短期間のうちに消費されることの判断基準としては、調理した者から消費者に直接販売されるか又は食品表示法上、表示義務が免除される対面販売であることなどです。





# 1. 飲食店営業



- 簡易な飲食店営業については、施設基準が一部緩和されます。以下は対象となる調理の具体例です。

- (1) 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）
- (2) 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（例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
- (3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- (4) 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





# 1. 飲食店営業



- 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、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象となります。
- 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ありません。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、麺類製造業の許可が必要です。

