

現行基準により対応できる事項

<調理場の床面、内壁、天井>

簡易な加工調理	施設基準に対する考え
原材料の調製等もなく、調理工程が少ないため、床・内壁・天井の汚染が少ない。	耐水性を有し、かつ、清掃しやすい構造であれば、特定の材質に限る必要はない。
床に水を使用しない場合が多く、排水設備や勾配を使用することがない。	床に水を使用しない場合には、床面に設置する排水設備や適当な勾配は必要ない。

<客用の手洗い>

簡易な加工調理	施設基準に対する考え
客席を有する施設が少ない。	従業員が十分に手洗いをできる設備があれば、販売場に客用の手洗いを設置する必要はない。
客席がない場合、客が手洗いを使用する行為が少ない。	
販売場では、包装食品のみを取り扱っている場合が多い。	

<冷蔵設備>

簡易な加工調理	施設基準に対する考え
調理従事者が常時監視できる場合が多い。	衛生確保ができれば、調理場以外に設置しても差し支えない。
客が求める商品の保管場所が調理に用いる食材等の保管場所と区別されている場合は、保管場所が調理場外にあっても衛生上支障がない。	

<区画>

簡易な加工調理	施設基準に対する考え
原材料の調製等もなく、調理工程が少ない。また、取り扱われる数量も少ないため、調理場内に客が立ち入るのを防止する程度の区画であっても衛生上支障ない。	調理場と販売場所が仕切られていれば、レジカウンターによる区画であっても差し支えない。