

## コンビニエンスストアでの調理行為について

## 1. コンビニエンスストアでの調理行為の実態についてのアンケート調査結果

(財)フランチャイズチェーン協会、都保健所アンケート実施分

(平成19年度4月)

## &lt;調理食品&gt;

取扱食品	調理前の状態	調理方法	使用調理器具
おでん	冷蔵品(完成品)を	おでん鍋で加温(煮る)	
弁当類	冷凍品(完成品)を	電子レンジで加熱	
	冷蔵品(完成品)を	電子レンジで加熱	
焼き鳥	冷凍品(完成品)を	電子レンジで加熱	
フランクフルト	冷蔵品(完成品)を	電子レンジで解凍し、加熱	
スープ類	冷凍品(完成品)を	電子レンジで解凍し、鍋で加熱	
フライドポテト	冷凍品(半完成品)を	フライ-で揚げる	
唐揚げ	冷凍品(半完成品)を	フライ-で揚げる	
コロッケ	冷凍品(半完成品)を	フライ-で揚げる	
焼きおにぎり	冷凍品(完成品)を	オーブンで焼く	
ホットドッグ	完成品を	オーブンで焼く	
じゃがいも	冷蔵品(完成品)を	蒸し器で蒸す	
とうもろこし	冷蔵品(完成品)を	蒸し器で蒸す	
カップ麺・味噌汁	完成品に	ポットで沸かした湯を注ぐ	
おにぎり	白飯に具をいれ	握る	
ホットサンド	パンに具をはさみ	オーブンで焼く	
白飯	米を洗米し	炊飯器で炊飯	

## &lt;調理器具&gt;

取り分ける器具類	トング、おたま、はし等
食品を入れておく器具類	トレー、バッド、ボール等
煮る、炊く、蒸すための器具類	鍋、炊飯器、蒸し器等
揚げる、焼くための器具類	フライ-、ホットプレート等
湯を沸かすための器具類	電気ポット等
細切に使用する器具類	包丁、まな板等
その他の器具類	電子レンジ等

## 2. コンビニエンスストアの飲食店と一般的な飲食店における調理行為等の相違点

内 容	コンビニエンスストア	一般飲食店
調理工程に原材料の下処理があるか	なし (包装済の完成品又は半完成品を使用)	ある (原料の選別、解凍、剥皮、洗浄等)
加工工程	なし (包装済の完成品又は半完成品を使用)	ある (細切、磨砕、調味、整形、粉付等)
加熱工程の主な役割	おいしく食べるための加温・保温	原材料からの微生物汚染防止のための加熱
食器の洗浄	なし(使い捨て容器)	あり
洗浄を要する調理器具	少ない (加熱、盛り付け用の器具類のみ)	多い (下処理・加工を経て完成品まで調理する工程で使用する多種の器具類がある)
従事者の行為	同一の人が調理、盛り付け、レジを受け持つ	調理従事者と配膳・レジ担当が異なる場合が多い

なお、食品等の衛生的な取り扱いについては、コンビニエンスストアも、一般飲食店と同様に、食品衛生法施行条例で定められた衛生管理運営の基準を遵守しなければならない(参考資料5)。