

# 簡易な調理行為と考えられる場合における施設基準適用の対象範囲(案)

[国のガイドライン]

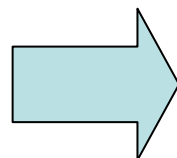
物品販売に付随して簡易な調理行為を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行なっている飲食店営業

[都の考え方]

物品販売が主たる営業であり、販売場所の一角に区画を設けて営業する施設

かつ

簡易な調理行為のみしか行わない施設



施設基準の緩和措置を取り入れる

<参考>

例1: 簡易な調理行為のみとは(コンビニエンスストアとスーパーマーケットの比較)

## コンビニエンスストア

完成品又は半完成品からの主な作業工程が一工程のみの調理行為

(例)

半完成品の唐揚げ、ポテト等をフライヤーで揚げる調理

完成品のおでん、スープ類等を鍋で加温する調理

完成品のおにぎり、ホットドッグ等をオーブンで焼成する調理

完成品の弁当を電子レンジで加熱する調理

完成品の焼き鳥やフランクフルト等を電子レンジで加熱する調理

じゃがいも、とうもろこしを蒸し器で蒸す調理

店員がカップ麺や味噌汁にお湯を注ぐ調理

簡易な調理行為の対象範囲に該当する

作業工程が複数の調理行為

(例)

米を洗米し、炊飯する調理

おにぎりの調理

パンに具をはさみ、オーブンで焼成する調理

コンビニエンスストアであっても簡易な調理行為の対象範囲とはみなせない

## スーパーマーケット

汚染度の高い原材料の下処理から、多岐にわたる調理加工工程があり、使用する器具類、その他の洗浄対象が多い調理行為

(例)

原材料の洗浄・消毒

原材料の下処理(細切、混合等)

製品の成型等の加工

製品の加温・加熱・揚げ・焼成等

製品の包装

簡易な調理行為の対象範囲とはみなせない

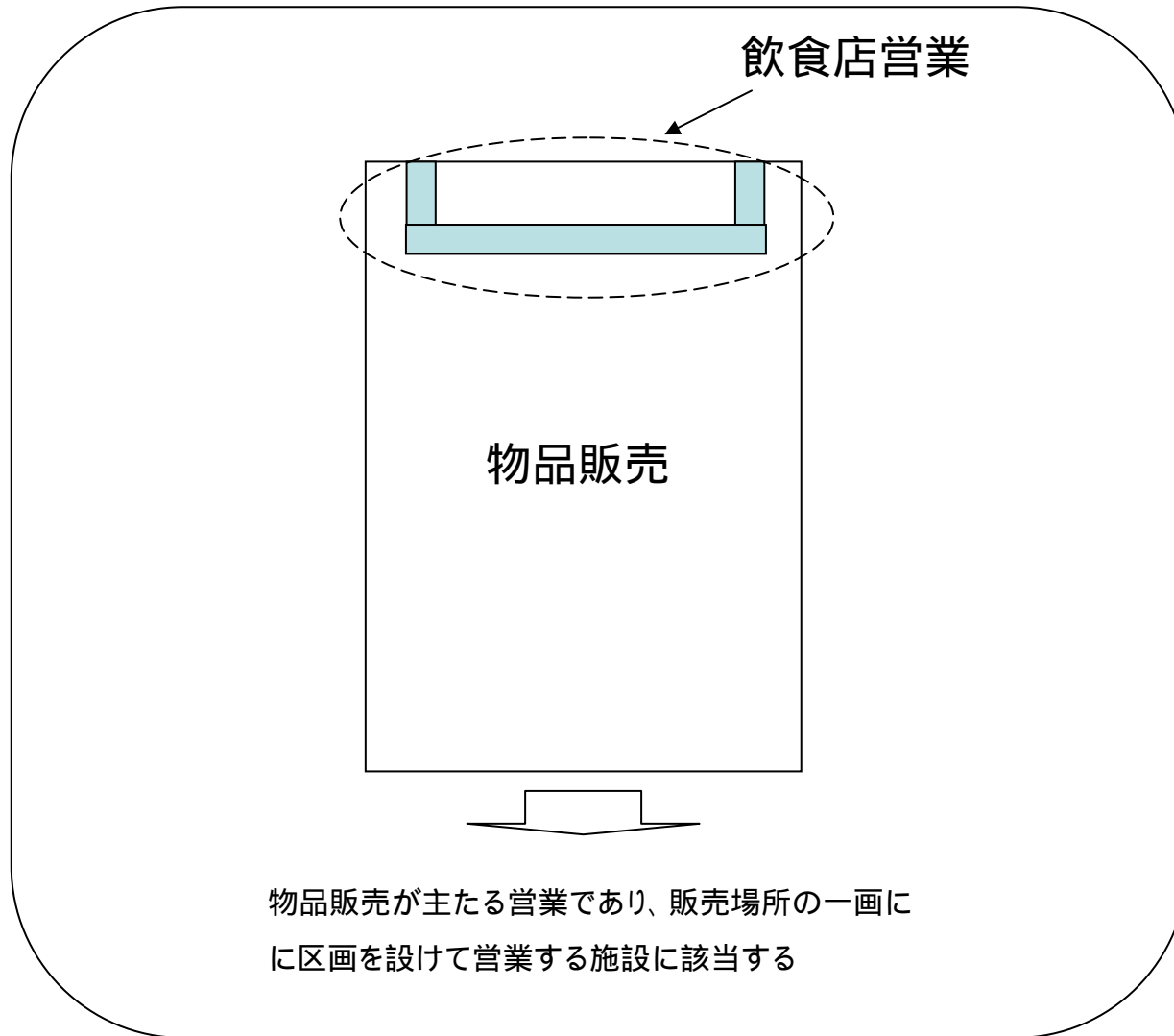
緩和措置適用

適用しない

適用しない

<参考> 施設基準の緩和措置を取り入れる考え方

例2: 物品販売が主たる営業とは(簡易な調理しか行っていない場合)



緩和措置適用