

第 1 回検討部会での委員からの意見と事務局の考え方

【調理行為について】

	意見	事務局の考え方	対応
1	取扱いの品目数については、どのように考えているのか。	品目数については、揚げる、焼く、煮る等、調理方法の違いに着目して考えたい。	検討部会案に考え方を示す。
2	調理行為の例示は加熱ばかりだが、加熱以外の行為についても考慮するのか。	今回の実態調査では、調理行為は加熱のみであった。実態があるのならこれ以外の行為についても検討する。	
3	生肉を焼台で焼くだけの行為は簡易な調理行為に該当するか。	素材が生肉という点から、簡易な調理行為とはみなせない。国のガイドラインの「完成品」又は「半完成品」には生肉は含まれないと考える。	検討部会案で簡易な調理行為の条件を示す。

【対象となる飲食店営業の範囲について】

	意見	事務局の考え方	対応
4	対象を「物品販売に付随した飲食店営業」に限定することの衛生面での意義は何か。	国のガイドラインの考え方を基本とするものであり、この形態の飲食店営業についての衛生面からの特徴としては、簡易な調理行為、調理行為について客を含む第三者からの視認性、などがあげられる。	検討部会案で考え方を示す。
5	「物品販売に付随する」「コンビニエンスストアと同様の営業」の解釈をわかりやすく整理すべき。	整理したうえで、次回検討会でお示しする。	
6	コンビニエンスストア以外の物品販売に付随した簡易な調理行為を行う施設は対象となるのか。	コンビニエンスストアと同様の形態については、対象とする方向で検討したい。	

【洗淨設備について】

	意見	事務局の考え方	対応
7	大きな器具を洗淨しにくい2槽シンクよりは、1槽であっても、シンクの大きさが十分であることが重要である。	汚染拡大のおそれがなく、シンクの使い分けが必要ない場合にあっては、1槽でもよいと考える。	検討部会案に考え方を盛り込む。

【衛生管理運営面について】

	意見	事務局の考え方	対応
8	コンビニエンスストアは多くのアルバイトが従事している。調理行為は簡易でも衛生的な食品の取扱いについては、不安がある。	今回検討の対象となっている施設の基準とは別に、食品の衛生的な取扱いについては、衛生管理運営の基準がある。コンビニエンスストアの従事者であっても他の食品関係営業施設と同様に、その基準を遵守しなければならない。	検討部会案に衛生管理運営基準の遵守について言及する。
9	セルフサービスの形態でお客様が食品を取り分けるのなら、客用の手洗いが販売場に必要ではないか。	今回検討する施設基準はあくまで従業員用の手洗いについてである。客用の手洗いについては、今回の検討とは別に考える必要がある。	_____