

定義

◆ 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

※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をいう。

改正後の変更点

◆ 旧第2号の喫茶店営業は飲食店営業の一形態として統合される。

主な留意点

- ◆ 旧第1号の規定で、飲食店営業の例示として規定されていた業態(カフェー等)は引き続き、飲食店営業の一形態として取り扱う。
- ◆ 学校、病院等における営業以外の給食施設については、法第57条の届出の規定が準用される。
- ◆ 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ないこと。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、麺類製造業の許可を要する。
- ◆ 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、従来の取扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とする。

主な留意点

- ◆ 飲食店営業のうち、次に掲げる簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する。簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、以下のとおりである。
 - (i) 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)
 - (ii) 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(食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
 - (iii) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
 - (iv) 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