

## 1 飲食店営業

食品の安全確保上問題がなければ、施設や設備の一部省略、または、他の食品営業許可施設等との施設設備の共用が認められます。

詳しくは保健所に御相談ください。

### 施設設備の共用の例

- ・ そうざい製造業と仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業は、それぞれの営業施設の基準に合致すれば共用が可能です。
- ・ 菓子製造業と調理パンを製造する飲食店営業は、それぞれの営業施設の基準に合致すれば共用が可能です。

### (業種の定義等)

一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェ、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

飲食店営業には、2つの営業があります。1つは「食品を調理する営業」、1つは「設備を設けて客に飲食させる営業」です。

「調理」とは「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付加したり、あるいは調味を加えるなどして飲食に最も適するようにその食品に手を加え、そのまま摂食しうる状態にすることで他の仲介業者の手を経ることなく、直接摂食消費する目的をもってするもの」をいいます。

「飲食店」とは、食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいいます。(政令第35条)

「食品の調理」とは、製品又は商品として完成された形態における食品を直接摂食消費するために加工整形することをいいます。(昭和29.10.8衛食280)

( )内は国通知の通知年月日を示します。以下同じ。

パン販売所においてパンにジャムをつける行為は、明らかに調理行為ですが、社会通念上その調理行為は、販売行為の形態として観念されているので、このような場合は、販売業であり、飲食店営業として取扱いません。(昭和29.10.8衛食280)

「ゆでめん」又は「ゆでそば」をつくることは、小麦粉又はそば粉を主材料として「ゆでめん」又は「ゆでそば」を製造するものであり、その製造を営業として行う限りその製品を中間販売業者に販売する行為は、製造業の内容をなすものです。「ゆでめん」又

は「ゆでそば」の製造過程に煮沸その他の行為があったとしても、これをもって調理行為と考えることは出来ません。(昭和29.10.8衛食280)

「設備を設けて飲食させない場合」とは、「調理のために要する設備を設けて調理を行うけれども、施設内では客に飲食させない場合」をいい、この場合に該当するものは、仕出し屋、弁当屋のほかそうざい屋があります。(昭和29.10.8衛食280)

そうざい屋は、その調理行為に基づき、飲食店営業ですが、工場等の企業形態で調製する場合は、製造になります。(昭和29.10.8衛食280)

仕出し屋とは、飲食店営業に内包せられる一営業形態であって、その営業の施設を利用させるといふ営業形式によらず、需要者の求めに応じて食品をその営業施設において調理し、需要者のところに持ち込むことを業とするものです。また、弁当屋とは、需要者の求めのあるなしに関係なく食品を調理し、販売することを業とするものです。(昭和26.4.12衛食61)

出張仕出しは、一般に出張料理と称せられている場合に該当するもので、単なる技術の提供です。(昭和29.1.11衛食3)

酒類を、店頭において、紙製コップ等で単に量り売りする等物品販売業と認められる場合は、食品衛生法の許可営業ではありませんが、客に飲食させる設備を設け、又はつまみもの、その他調理した肴を提供することは飲食店営業となります。(昭和25.1.7衛食4)

コップ販売式自動販売機内で加温された酒類を紙コップを用意し客席を設けずに一般に提供する行為は飲食店営業です。(昭和39.3.31環食63)

獣畜の内臓をゆでて適当な大きさに切り串にさして販売する場合、その「もつ焼き」は未完成品であり直ちに飲食に供することはできません。この場合、飲食店営業ではありません。しかし、ゆでて串にさし、適宜の調味料で味付けし、焼いて直接飲食に供せられる状態で販売する営業は飲食店営業です。(昭和31.11.2衛発772の2)

土産物販売店が、その階上等を利用して、有料休憩所の看板を掲げ、客席を設けて、湯茶の接待をなし、休憩料として料金を徴収する場合は飲食店営業でも喫茶店営業でもありません。この場合要求があれば、菓子等を提供し、又飲食物等についても飲食店から仕出しをとって提供する場合は、飲食店営業又は喫茶店営業として取扱います。(昭和32.6.14衛食117)

飲食店営業の許可を受けたものが、同一施設において喫茶行為をする場合は、喫茶店営業の許可を必要としません。(昭和26.1.16衛食7)

設備のみを貸与することを営業とする業(貸席業)は許可を必要としません。ただし、貸席業と称してもその実体が飲食店営業と相違ない場合は、許可が必要となります。(昭和26.1.16衛食7)

飲食店(旅館)の許可を有する施設の調理室以外のロビーあるいはホールの一 corner に施設を備えて、すしあるいはそばを調理販売する場合は、経営者が異なる場合は許可を必要とします。また、経営者が同一の場合でも調理室ごとに許可処分する原則ですが、調理室が異なっても食堂が同じであれば許可の必要はありません。(昭和37.7.24環食167)

スティックホットドッグ(既製品である畜肉ソーセージに木製スティックをとおして特製のミックスパウダー(卵、ミルク、コーンミール、小麦粉、大豆、ブドウ糖等を混ぜ合わせてあるもの)に水を加えて適当な粘調度とした衣につける。衣のついたものをフライヤーで揚げて製品としたもの)の製造販売は飲食店営業の許可を必要とします。(昭和42.3.15環乳5023)

休憩又は宿泊のみを目的とした旅館又はホテルで、客の求めに応じて酒類及び清涼飲料水等をサービスとして、そのまま加温又は冷却して提供したり、各室に冷蔵庫を設置し、客が自由意志によって庫内から酒類、清涼飲料水、又はかん詰食品等を出して飲食させる場合は飲食店営業の許可が必要です。(昭和39.3.23環食58)

需要者の求めに応じて弁当類を調理し、需要者のところに持ち込む給食センターは、その営業形態から仕出屋に該当します。(昭和44.10.22環食8937)

店舗で調理加工して店頭販売する行為は、他の仲介業者の手を経ることなく直接飲食消費する目的をもった調理行為と考えられ、飲食店営業になります。(昭和44.10.22環食8937)

ゆでめん、ゆでそばの弁当を製造する場合は、飲食店営業の許可が必要です。(昭和44.10.22環食8937)

飲食店営業、喫茶店営業の許可施設で、アイスクリーム類を製造して客に提供する場合には、アイスクリーム類製造業の許可は必要ありません。

飲食店営業（露店）は、曳車、屋台、組立式で移動性のあるもの及び軽自動車（道路運送交通法施行規則（昭和 26 年運輸省令第 74 号）別表第 1 に定める軽自動車）に施設を設けて、食品の調理加工及び販売を業とする営業です。

< 飲食店営業（露店）の食品提供に係る規制 >

提供が認められている食品		提供が禁止されている食品
許可が必要である食品	許可が不要である食品	
酒類（ビールサーバー等による提供を含む。）かき氷、焼き鳥、フライの類、たこ焼き、お好み焼き、焼きそば、中華そば類の他、きんつば、たい焼き、今川焼、クレープ等の菓子製造業類似行為も含まれます。	べっこう焼、かるめ焼、あめ細工、わた菓子、焼いも、炒り豆、爆弾あられ、ゆで栗、甘栗、甘酒等極めて単純な加工販売を行うものは、許可対象から除外されます。	生食用鮮魚介類、寿司等の生食用食品の提供はできません。