

包装食品のみを取り扱う 食料品等販売業の許可を取得される皆さんへ ～施設基準の一部が緩和されました～

「包装食品を販売する営業に係る営業許可の取扱要綱」平成18年4月1日 17福保健食第4238号
最終改正 平成26年9月29日 26福保健食第1114号

東京都では、弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品等を販売する場合には、食品製造業等取締条例に基づく「食料品等販売業」の許可が必要です。

平成26年10月1日から、食料品等販売業のうち、包装食品のみを販売する場合、施設基準の一部が緩和されました。

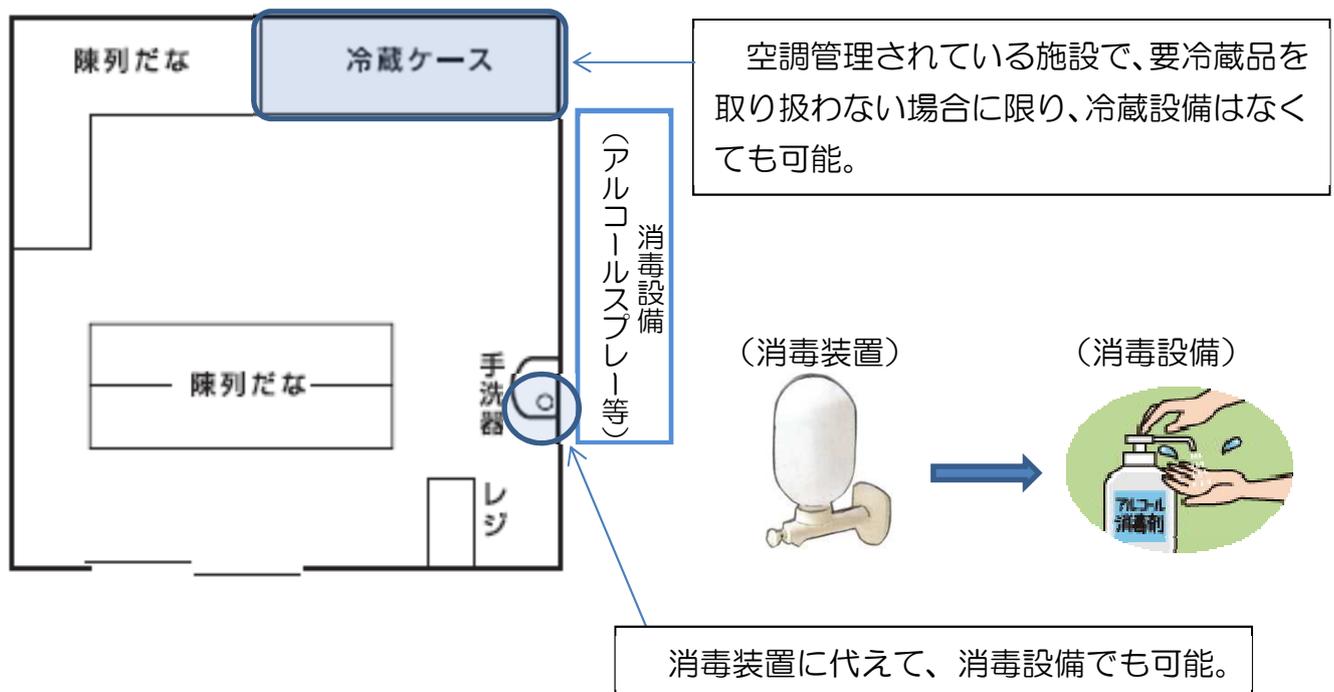
また、販売店舗を設ける場所が所定の条件を満たしている場合には、さらに施設基準が緩和されました。

詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

包装済みの食品のみを販売する場合、施設基準の一部が緩和されます。

- ・消毒装置に代えて、アルコールスプレー等の消毒設備でも可能となりました。
- ・空調設備があれば、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合、冷蔵設備はなくても可能となりました。

【通常の店舗の場合】



管理建築物*に出店する場合、さらに施設基準が緩和されます。

- (A) 手洗い設備の設置場所が、店舗の外の使用に便利な場所でも可能となりました
- (B) 新たな販売形態が設定され、弁当等を簡易な設備で一時的に販売することが可能となりました。

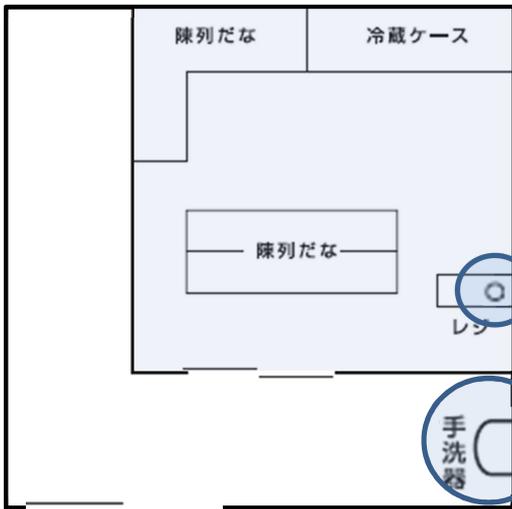
※管理建築物とは

扉等で屋外と区画され、空調設備により室温等が管理されている建物内を言います。管理建築物の例としては、以下の施設が挙げられます。

- ・ オフィスビル
- ・ 百貨店
- ・ ショッピングセンター



(A) 【管理建築物内に店舗を設けた場合】

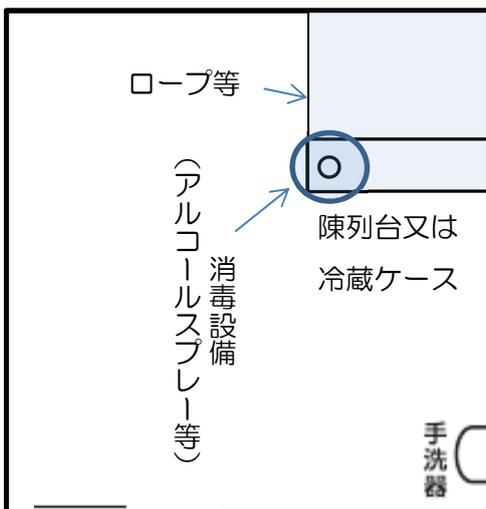


手洗い設備の設置場所は、店舗の外で店舗付近の使用に便利な場所でも許可の取得が可能。

(B) 【管理建築物内で弁当等を一時的に販売する場合】

管理建築物内で、以下の条件を全て満たす営業を行う場合、施設基準がさらに緩和されます。

- ・ 包装済みの弁当とそう菜類のみを取り扱う
- ・ ランチタイム等に、一時的な営業を行う



陳列台とロープ等の簡易な設備により区分を設定することで、許可の取得が可能。

※ 注意点

- ・ 要冷蔵品を取り扱う場合は冷蔵ケースが必要。
- ・ 営業終了後は食品や設備を置いて帰らない。
- ・ 撤去した食品や設備は許可のある施設等で衛生的に保管する。