

営業許可業種見直しの論点（案）

資料 1

（第2回食品の営業規制に関する検討会 資料2）

1. 現行の許可対象業種を大きくりとすることは可能か。

乳・乳製品の製造加工業、乳処理業と清涼飲料水製造業、みそ製造業と醤油製造業、食用油脂製造業とマーガリンショートニング製造業など

2. 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか。

コンビニエンスストア、スーパーマーケット、そうざい製造施設、冷凍食品製造施設、缶詰瓶詰製造施設、乳・乳製品製造施設など

3. 条例許可対象となっている業種について、許可対象業種とするか（既存業種への統合を含む。）。

漬物製造業、水産加工業、菓子種製造業、そうざい半製品製造業、液卵製造、殻付き卵取扱業など

4. そうざい製造業、飲食店営業は規模等により調理と製造に再編してはどうか。

5. 販売業（乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類卸売業のうち、包装食品のみの販売業）は届出対象とするか。

6. 条例許可販売業の取扱い（魚介類販売行商、そうざい販売業、豆腐・豆腐加工品販売業、弁当類販売業）は5と同様でよいか。

7. 調理機能を有する自動販売機を引き続き要許可業種とするか。

8. その他の論点

食肉製品製造業の対象となる業態、ソース類その他の調味料製造業の範囲、冷凍食品製造業、缶詰瓶詰製造業についての取り扱う食品により個別食品製造の許可が必要、ふぐ、かきの取扱いなど

スーパーマーケット、コンビニエンスストアに関する意見について①

1 食品衛生法施行令（抄）

なし

2 主な意見

【営業許可】

- 対象となる食品やオペレーションが同一であっても、自治体によって、営業許可の要不要、取り扱い可能な食品の種類等の判断が異なることがある。
（具体的な事例）
 - ① フライヤーで揚げるフライドポテトや揚げパン等の販売に菓子製造業の許可が必要（コンビニ）
 - ② サーバーを用いたソフトクリームの販売にアイスクリーム製造業の許可が必要（コンビニ）
 - ③ パック入り総菜の販売にそうざい製造業の許可が必要（コンビニ）
 - ④ うなぎの蒲焼きの炙り・包装に臨時営業の許可が必要（スーパー）
- 店舗によっては、多種類（7～17業種）の営業許可を取得している場合がある。（スーパー）
- スーパーを一括りの許可業種にした場合、食品事故が発生した際、（原因となった特定の部門だけでなく）店舗全体を閉鎖しないといけないという問題が発生するのではないか。

【施設設備】

- 自治体ごとに異なる施設基準を統一してほしい。
（事例）
 - ① 包装食品の販売のみであっても店舗内に従業員や客用の手洗い設備が必要、シンクの槽の数、（イートインの）客席規定の有無など（スーパー、コンビニ）
 - ② 移動販売用の自動車の施設基準（スーパー、コンビニ）

スーパーマーケット、コンビニエンスストアに関する意見について②

【施設設備】（続き）

- スーパーでの簡易な行為に対して、他業種と同様な施設基準（独立した区画の設置など過剰な対応）が求められることがある。

（事例）

- ① バックヤードでの解凍・カット・小分け行為（食肉処理業、食肉製品製造業、乳製品製造業、菓子製造業等）
- ② 近隣子店で販売する惣菜の母店での調理行為（そうざい製造業）
- ③ セルフサービスのコーヒー調理器の設置（喫茶店営業） など

【その他】

- 許可や施設基準に関する問い合わせ等の窓口を設置してほしい。
- 小規模スーパーとコンビニの間での明確な線引きは難しいが、スーパーとコンビニで大きく異なる点は、バックヤードでの調理加工があるかどうかではないか。（同じ魚介類販売業・食肉販売業を取得していても、スーパーであれば、バックヤードでの分割・細切・包装作業がある。）

3 論点整理案

- コンビニエンスストアについては、飲食店営業許可の中に、下処理を行わず、単に加温、油ちょう、盛り付けなどの簡易な調理のみが可能な小分類を設けてはどうか。
- スーパーマーケットのバックヤードでの食肉・魚介類の処理、そうざい・弁当の調理等を包括した新たな許可分類を設けることは可能か。
- 包装済み食品の販売だけであれば、届出対象となり施設基準は不要。