

事務連絡
令和6年5月29日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）御中

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

新たな営業許可対象業種の監視指導事例について

「新たな営業許可対象業種の許可取得状況について（漬物製造業・水産製品製造業）」（令和6年4月26日付け事務連絡）により、新たな営業許可対象業種の監視指導事例の提供を依頼したところ、109都道府県等（5月22日時点）より当該事例を提供いただきました。

別添のとおり共有しますので、これらも御参考の上、事業者に対する営業許可の取得に係る幅広い周知、指導等をお願いいたします。

なお、営業許可の取得に関する事業者からの相談及び監視指導の際には、引き続き、小規模零細な営業者の事業継続への配慮についても御留意くださるようお願いいたします。

新たな営業許可業種（漬物製造業および水産製品製造業）に関する実態調査の結果

1 斟酌規定の適用事例について

種別	事例
漬物製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 交差汚染防止のための区画を明確にできる等、必要な衛生管理措置が講じられると認められた場合は可とした。 ・ 完全にすき間のない構造（いわゆる完全区画）までは求めず、すき間に防護網を設置することなどにより、小動物の侵入等を防止できる措置を講じることで基準適合とした。 ・ 天井は鉄骨等が露出した構造であっても、施設基準に適合するものとして取り扱う。 ・ 作業時に水を大量に使用し、廃水等により内壁が相当の汚染を受ける箇所を除き、不浸透性の腰張りを要しないこととした。
水産製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 交差汚染防止のための区画を明確にできる等、必要な衛生管理措置が講じられると認められた場合は可とした。 ・ 作業室が狭くシンクと作業台を設置できないため、1mくらい動かすことができる移動式シンクで許可する予定である。 ・ 製造室と屋外との物理的な区画に係る施設基準について、壁や扉の一部を防鳥ネット、ビニールシートでも可とした。 ・ 完全にすき間のない構造（いわゆる完全区画）までは求めず、すき間に防護網を設置することなどにより、小動物の侵入等を防止できる措置を講じることで基準適合とした。 ・ 天井は鉄骨等が露出した構造であっても、施設基準に適合するものとして取り扱う。 ・ 作業時に水を大量に使用し、廃水等により内壁が相当の汚染を受ける箇所を除き、不浸透性の腰張りを要しないこととした。 ・ 煮干し製造事業者に関し、煮釜については屋根を必ず設置し、防鳥ネットで囲むことで可とした。また、煮釜から乾燥室までの間に屋根がないところを通る場合には、専用の容器等を使用し、汚染を防止することで可とした。これらの施設は「煮干しに限る」との条件付きで許可している。 ・ 包装作業場所に手洗いが無い施設については、隣接する部屋の手洗い設備を使用させ、手洗い後に手指の汚染がないように包装作業場所まで行くことで対応した。

2 運用によりで対応している事例について（類似のものはまとめています。）

種別	事例
漬物製造業	<ul style="list-style-type: none"> ○ 手洗い設備 <ul style="list-style-type: none"> ・流水式手洗い設備は製造室外の使用に便利な場所に設置してあり、将来的に製造室内に設置することを誓約書で確認が取れているのであれば、可能としている。屋外の場合は、汚染の原因とならないように衛生的に管理する。 ・施設基準について、県条例における許可を有していた場合（既存業者）は、手洗い設備については直近の許可更新までに新法基準（再汚染防止構造）を満たすことを誓約させ許可した。 ○ 手洗い設備と洗浄設備の兼用 <ul style="list-style-type: none"> ・給水設備については、作業中は、器具洗浄は行わず、手洗い設備専用とする時差使用を認め1槽シンクのみで許可した。 ○ 区画 <ul style="list-style-type: none"> ・製造業種の作業時間を分け、作業切替時に洗浄消毒を実施することで施設の共用を可とした。 ・作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をする必要があることについて、営業時間や仕込み作業、他の食品の製造作業と漬物の製造や包装の作業の、日にちや時間帯を分ける運用でカバーした。また、漬ける野菜等を洗浄するシンクを洗浄作業開始前に消毒することの徹底、漬け込む容器を他用途に用いないことなどを指導することで対応した。 ・農産物の収穫時期や時間で作業内容を分けて、衛生上支障がないよう運用するよう指導した。 ・当該施設には区画された室はあり、当室で衛生上のリスクが高い工程を行うこととさせ、一部の部屋の開放部分については認めた。 ○ 屋外での作業、屋外設備について <ul style="list-style-type: none"> ・屋外乾燥には施設基準を適用せず、「屋外乾燥は推奨しないこと」、「屋外作業は最小限とし乾燥工程以外は屋内で行うこと」、「危害を十分に防止できない場合は認められないこと」を説明した。 ・梅干などの天日干しの場所には、囲い等を作るよう指導。 ・小屋に扉を設置し、屋外と区画する必要がある旨説明した。 ・建物外部にあった設備について、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入が防止できるよう、テントなどで覆うように指導した。

○ 内壁、天井等

- ・ 内壁の施設基準について、シャッターの凹凸及び開口部を耐水性のパネルで塞ぎ対応した。
- ・ 包装等の衛生的に行う必要のある工程については施設基準を満たすよう変更させ、その他衛生上支障のないと思われる場所については現状のまま認めることとして対応している。
- ・ 既存事業者の施設において、清掃を容易に行うことができる構造とは認められない（施設の壁が波トタンやシャッター、天井がなく梁がでている）が、将来的には平滑な壁に改修することや、衛生管理計画（清掃手順書）を作成することを指導した上で許可した。
- ・ 天井に埃等が蓄積しないよう平滑にするか、衛生的に維持管理できるような高所部の清掃計画を作成し運用することで認めた。
- ・ 「床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる構造」の施設基準について、漬込み後の樽を保管するのみの場所については、漬物の取扱いに支障はないと判断し、内壁が土壁、漆喰でも可とした。
- ・ 天井が高いため、清掃等を容易に行うことができる構造の基準を満たすことが難しく苦慮している事例において、脚立等を使用して、清掃等の実施が可能と判断できる場合、運用で対応した。
- ・ 事業の継続性を鑑み、調味～包装工程にのみ隙間のない室を要求し、それ以外の工程を行う施設については隙間等があっても計画的な改善等を行うことで対応した。

○ その他

- ・ 「食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること」の施設基準について、①保管場所で容器を開封しないことや、水滴が中に入らない容器を使用することを指導②清掃、消毒の徹底、定期的なドアの開閉による換気をすることを指導。
- ・ 後工程でのリスク管理が可能であることから、開口部分を最小限としたテントでの作業を認めて許可した。
- ・ 許可の有効期間について、県条例における許可を有していた場合は、残存する有効期間に応じて新法の許可期間を上乗せ。
- ・ 許可条件「梅干の製造に限る」を付して許可をした。

水産製品製造業

○ 手洗い設備

- ・令和3年6月1日時点で法又は条例による営業を行っていた施設は、手洗い水栓が再汚染を防止できる構造ではない場合は、次回更新時までには是正することで許可した。
- ・流水式手洗い設備は製造室外の使用に便利な場所に設置しており、将来的に製造室内に設置することを誓約書で確認が取れているのであれば、可としている。屋外の場合は、汚染の原因とならないように衛生的に管理する。

○ 手洗い設備と洗浄設備の兼用

- ・手洗いと洗浄設備の共用を認めた。

○ 洗浄設備

- ・旧条例に基づき営業の許可を受けていた営業者で、施設の変更がなく、事業が継続していると認められる場合、改善の指導を行った上で洗浄設備について、いわゆるシンクではない、立ち上げ水栓でも許可が継続できるように配慮するものとした。

○ 区画

- ・業種ごとの区画を行うことが難しいため、同一施設内において業種（作業内容）ごとに作業時間帯及び作業を区分（例：専用作業台、専用器具等）して対応を行っている。
- ・作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をする必要があることについて、他の食品の製造作業と水産製品の製造や包装作業の日にちや時間帯を分ける運用でカバーした。また、水産物を洗浄するシンクを洗浄作業開始前に消毒するよう徹底することなどを指導して対応した。
- ・原材料の採取から製造・加工までの工程の一部が、屋外または屋外に一部開放されている場所で行われている施設について、少なくとも最終的な包装行為は、清潔区域として隔壁等で区画された衛生的な場所で行うよう指導し、食品取扱施設の隔壁区画に関する施設基準の弾力的な運用を行っている。
- ・従来から事業を行っている家族経営の小規模な事業者が、製造する品目の特性を踏まえ、施設基準について、壁の設置が困難であるところは防虫網等の設置で差し支えないこととした。

○ 屋外での作業、屋外設備について

- ・水産製品の天日干しの場所には、囲い等を作るよう指導。

	<ul style="list-style-type: none"> ・屋外乾燥には施設基準を適用せず、「屋外乾燥は推奨しないこと」、「屋外作業は最小限とし乾燥工程以外は屋内で行うこと」、「危害を十分に防止できない場合は認められないこと」を説明した。 ・しらすの天日干し等の屋外で行わざるを得ない工程については、鼠族昆虫等による汚染対策を講じることを前提として許可した。 ・天日干しや茹でる工程において、汚染防止対策の措置が講じられていることを確認し、対応した。 <p>○ その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・湯気排出口に網等を設置。湯気排出口に網等を設置が構造上できない場合には、釜揚作業中は湯気の排出圧により排出口からの異物混入は起きがたいと判断できたことから、始業前に釜内に異物がないことを確認する運用とした。 ・壁の床から容易に汚染される高さまで不浸透性の塗料で塗装した。
--	---

3 補助事業を活用した事例について

種別	事例
漬物製造業	<p>●事例 1</p> <p>補助事業を活用し、以下のとおり施設基準に適合させた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専用手洗設備の設置 ・内壁に清掃等が容易なクロスを貼付 ・倉庫の中に壁を設置し、食品を取り扱うことを目的としない場所と区画 ・水道を引き給水設備を整備するとともに、手洗設備及び食品等洗浄設備を設置 <p>【補助事業】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称：鳥取県衛生管理構築支援補助金（令和5年度限り） ・対象業種：漬物製造業、水産製品製造業、食品の小分け業、密封包装食品製造業（※令和3年5月31日以前から営業している者に限る） ・対象経費：構造物の改良に要する経費、機械及び装置の購入に要する経費、器具及び備品の購入に要する経費 ・補助率等：（補助率）2分の1、（上限）50万円 <p>●事例 2</p> <p>市町村の食品加工継続支援補助金（内1/2以内を県他部局が補助）を案内し、施設基準に適合させている。</p>
水産製品製造業	<p>●事例 1</p> <p>補助事業を活用し、以下のとおり施設基準に適合させた。</p>

- ・ 内壁を清掃等が容易な耐水性素材に変更
- ・ 製造室出入口に間仕切り設置

【補助事業】

- ・ 名称：鳥取県衛生管理構築支援補助金（令和5年度限り）
- ・ 対象業種：漬物製造業、水産製品製造業、食品の小分け業、密封包装食品製造業（※令和3年5月31日以前から営業している者に限る）
- ・ 対象経費：構造物の改良に要する経費、機械及び装置の購入に要する経費、器具及び備品の購入に要する経費
- ・ 補助率等：（補助率）2分の1、（上限）50万円

●事例2

市町村の食品加工継続支援補助金（内1/2以内を県他部局が補助）を案内し、施設基準に適合させている。

4 1～3以外の対応事例（類似のものはまとめています。）

- ・ そうざい製造は、朝の時間帯のみでの作業であることから、時間帯で区画をする運用について指導し、追加で漬物製造業の許可を取得することとなった。
- ・ 県通知に基づき、小規模零細事業者の事業継続に配慮した指導を行った。実際に、洗浄設備について次回更新までの設置を条件に手洗い設備との兼用を求めて対応した事例がある。
- ・ 施設内で干すよう指導し、採光窓の設置、網戸の付いた窓による通気をして室内干しの運用を行うことで施設基準を満たすことができた。
- ・ 農協、管内市町と連携し、補助事業への申請を円滑に進められるよう打ち合わせを行っていたため、事業者における施設改修への理解が得られやすかった。
- ・ 農協等の協力のもと地域ごとの説明会や施設の状況について現地確認を行い、設備改修等についてアドバイスするとともに、手洗い設備など必須となる設備については、事業者に繰り返し説明を行い、施設基準を満たすことができた。
- ・ 壁面には不浸透性の材質を張るように、また、倉庫内の農作業機器については、漬物製造場と一定の区画を設けるように指導した。倉庫内に水道管、排水管が設置されていた施設は、手洗い及び必要な数のシンクの設置を指導した。施工前の相談段階で製造場の確認に伺い、具体的に改善が必要な箇所について助言することで、最低限の施工で済み、施設基準を満たすことができた。
- ・ 魚介類販売業や冷凍食品製造業等とあわせて製造状況を詳しく聞き取りした上で、保健所が許可取得方法の案を提示し、業者が選ぶ形式で許可を取得していった。