

東京都における食品の 営業許可等の概要

東京都福祉保健局
健康安全部食品監視課

都の食品営業許可等に関する主な条例

◇食品衛生法施行条例 (法の規定に基づき都道府県が定める基準)

- 法定34業種に係る施設・設備の基準
- 公衆衛生上講ずべき措置の基準(管理運営基準)
(衛生保持の方法、食品衛生責任者の設置等)

◇食品製造業等取締条例 (都独自の許可・届出業種)

- | | |
|----|--|
| 許可 | <ul style="list-style-type: none">➤製造業(つけ物、製菓材料、粉末食品、そう菜半製品、調味料等、魚介類加工、液卵)➤食料品等販売業(そう菜・弁当等の販売:店舗、自販機の分けあり)➤弁当等人力販売業(行商の一形態、保冷・遮光機能有りの容器を必置とし許可業種に規定) |
| 届出 | <ul style="list-style-type: none">➤行商(菓子、アイス類、魚介類・加工品、豆腐・加工品、ゆでめん類)➤その他(卵選別包装、集団給食) |

◇食品衛生法施行細則 (報告営業)

- | | |
|--------|--|
| 報告書の提出 | <ul style="list-style-type: none">➤製造業(つけ物(糠漬け、塩漬け)、おもちゃ他)➤販売業(豆腐加工品、生菓子、魚介類加工品、乳製品(粉乳類)、アイス類)➤その他(製粉業、乳搾取業) |
|--------|--|

◇ふぐの取扱い規制条例

- | | |
|-------|---|
| 認証・届出 | <ul style="list-style-type: none">➤認証(ふぐの処理を行う施設、ふぐ調理師必置)➤届出(処理済のふぐを取扱う施設) |
|-------|---|

都独自の許可業種の詳細 (製造業等取締条例)

業 種	対象となる品目等
◆つけ物製造業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 塩づけ及びぬかづけ以外のつけ物
◆製菓材料等製造業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ フラワーペースト、コーンカップその他の製菓材料 ➢ ジャム、マーマレード類 (びん詰・缶詰製造業対象を除く)
◆粉末食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ みそ汁のもと、ふりかけ類、コンフリーその他の粉末食品 ➢ 顆粒、錠剤、カプセル及びフレーク状を含む
◆そう菜半製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 餃子、焼売、春巻、コロッケ等の半製品 ➢ こんにやく、ちくわぶ、春雨、ビーフン等
◆魚介類加工業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 乾物(するめ、煮干、ひらき等)、塩蔵物(塩鮭等)、節物(鰹節等)、燻製品、塩辛、つけ物(かす漬等)、茹物(ゆでだこ等) ➢ 切り身、むきみ(法許可ある場合を除く)
◆調味料等製造業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ だしのもと、カレールー、ラー油、ドレッシング等 ➢ ねりがらし、七味唐辛子、さんしょう粉、胡椒 <p>※塩、砂糖、天然物を単に乾燥したもの等は除く</p>
◆食料品等販売業 (店舗・自販機)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品の販売
◆弁当等人力販売業	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 行商であって弁当類又はそう菜類に係るもの <p>※遮光性、断熱性、密封性を有する運搬容器を必置義務化に伴い許可制へ移行</p>

特殊な営業形態に対する斟酌（要綱による運用）

- 自動車での食品の調理提供、販売
- 縁日・祭礼等での短期の臨時的な営業
- 旧来から存在するいわゆる屋台（引車）での営業など

条例の施設基準・管理運営基準をそのまま適用することは困難

- 食品衛生法施行条例第2条及び第3条

「営業の形態その他の事情により知事が衛生上支障がないと認めるときは、施設基準・管理運営基準を斟酌することができる」

要綱制定

- 施設基準・管理運営基準の斟酌（緩和）
- 「生ものは取り扱わないこと」等の所要事項

特殊な営業形態に関する要綱等

営業形態	対象となる業種等
○食品営業自動車	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 飲食、喫茶、菓子製造 ※取扱品目数や調理内容等により給水タンク容量を40～200ℓと分類し規定 ➤ 販売(乳類、食肉、魚介類、食料品等) ※包装品に限る
○船宿・天ぷら船、 屋形船	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 飲食 ※てんぷら船は、取扱品目を限定(給水タンク36ℓで可)
○移動営業(引車)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 飲食、菓子製造 ※取扱品目限定
○臨時営業 (縁日、祭礼等)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 飲食、菓子製造 ※取扱品目限定
○包装食品の販売	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 販売(食肉、魚介類、食料品等) ※シンクの設置免除
○小分け製造	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 食肉製品製造(小分け) ※包装室に係る基準適用
○屋外客席を設置する 営業	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 飲食、喫茶 ※客席に係る基準(換気装置)を緩和、バイキング形式での提供を制限など

※自動車、移動営業、臨時営業は、都区市協議に基づき都内のいずれかの保健所で許可を取得すれば都内一円で営業可

都内の営業許可・届出件数

区分		件数
総数		500,687
内 訳	法許可	296,989
	条例許可・届出	40,127
	細則報告	152,983
	ふぐ条例認証・届出	10,588

営業規制の検討に当たっての課題 ①

◇業種の統合について、どこまで「大くり」にできるか？

【課題】

○製造、加工、調理等の再定義と実態との整合

- 工場形態での弁当製造(飲食店)
- 食肉製品の小分け(食衛法では製造、表示法では加工)

○統合した業種と施設基準との整合

- 食品の分割、細切を行う食肉や魚介類販売と、乳類販売を同じ販売業のカテゴリーとしても、施設基準は異なる
- 「販売」で大くりすれば「店舗を有さない魚介類販売」も法定化されるが、施設基準は適用できない

営業規制の検討に当たっての課題 ②

◇統一化と地域特性のバランスをどう図るか？

【現状】

- **全国統一化への要望**
 - 広域流通、広域展開する事業形態（チェーン店等）
 - 県域を越えて営業する自動車営業の活用
- **地域特性、歴史的背景や各種要望を踏まえた対応**
 - いわゆる屋台の形態も各地でまちまち
 - 各地のイベント等での取扱いも千差万別

【課題】

- **どこまでの範囲を法定化するのか？**
- **都道府県（条例）での裁量は（法定基準緩和の可否）？**
 - 施設基準：省令の基準を参酌
 - 管理運営基準：省令の基準に違反しない範囲

営業規制の検討に当たっての課題 ③

【その他の課題】

- 許可、届出システムの運用
 - 既存の都道府県等のシステムとの整合
 - HACCP制度化への活用
 - HACCPに沿った衛生管理の導入状況入力と
効率的な監視への活用
 - 届出の有効期間設定の可否
 - 将来的なオープンデータ化を見据えた対応