

現行の基準、規範等について① 政令で定める34許可業種

参考資料3

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
①飲食店営業		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設衛生管理マニュアル ・セントラルキッチン/カミサリーシステムの衛生規範 		<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設 ・昭和50年駅で販売した幕の内弁当による腸炎ビブリオ等食中毒（※） ・平成15年牛のレバー刺しによるカンピロバクター食中毒（※） ・平成21年飲食チェーン店における角切りステーキ等によるO157食中毒 ・平成23年飲食チェーン店における食肉の生食によるO157食中毒 ・平成24年仕出し弁当によるノロウイルス食中毒 ・平成24年冷やしキュウリによるO157食中毒 ・平成28年鶏ささみ寿司によるカンピロバクター食中毒
②喫茶店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・コップ販売式自動販売機等により調理される清涼飲料水の調理基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設
③菓子製造業		<ul style="list-style-type: none"> ・洋生菓子の衛生規範 ・油脂を含む菓子の指導要領 		<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設 ・平成11年イカ乾燥品によるサルモネラ食中毒（※）
④あん類製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・生あんの規格基準 ・豆類の規格基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年新設
⑤アイスクリーム類製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・氷菓の規格基準 ・アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスの規格基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設 ・昭和32年「氷菓製造業」から「アイスクリーム類製造業」に変更

（※）公益社団法人日本食品衛生協会ウェブサイトより引用 <http://www.n-shokuei.jp/town/history/index.html>



現行の基準、規範等について②

政令で定める34許可業種

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
⑥乳処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・牛乳及び山羊乳の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP-2004) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設 ・昭和30年脱脂粉乳によるブドウ球菌食中毒 (※) ・平成12年低脂肪乳等による黄色ブドウ球菌食中毒 (※)
⑦特別牛乳搾取処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・特別牛乳の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP-2004) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設
⑧乳製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・乳製品の規格基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・シュレットチーズの衛生管理指針 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP-2004) ・乳幼児向け調製粉乳の衛生実施規範 (CAC/RCP66-2008) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設 ・昭和30年調製粉乳によるヒ素中毒 (※) ・平成12年低脂肪乳等による黄色ブドウ球菌食中毒 (※)
⑨集乳業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・生乳及び生山羊乳の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP-2004) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年新設
⑩乳類販売業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・牛乳、山羊乳、乳飲料及びクリームの規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP-2004) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年「市乳販売業」新設 ・昭和33年「市乳販売業」から名称変更
⑪食肉処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の規格基準 ・鯨肉の規格基準 ・生食用食肉の規格基準 ・血液、血球及び血漿の規格基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉の衛生規範 ・野生鳥獣肉の衛生管理指針 ・食用と畜血液の採取、運搬及び加工に関する指導要領 	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の衛生実施規範 (CAC/RCP58-2005) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和44年新設 ・平成26年生食用馬肉によるO157食中毒
⑫食肉販売業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の規格基準 ・鯨肉の規格基準 ・生食用食肉の規格基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉の衛生規範 ・自家製ソーセージ指導要領 		<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年新設
⑬食肉製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉製品の規格基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年「ハム、ソーセージ、ベーコンの類製造業」新設 ・昭和28年名称変更

現行の基準、規範等について③

政令で定める34許可業種

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
⑭魚介類販売業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の規格基準 ・鯨肉の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・水産製品の衛生実施規範 (CAC/RCP52-2003) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年創設
⑮魚介類せり売営業	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆでだこの規格基準 ・ゆでがにの規格基準 ・生食用魚介類の規格基準 ・生食用かきの規格基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年創設
⑯魚肉ねり製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・魚肉ねり製品の規格基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚肉ねり製品の製造、取扱等に関する衛生場の指導基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の衛生実施規範 (CAC/RCP-52-2003) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年「魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業」から変更
⑰食品の冷凍又は冷蔵業	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際的実施規範 (CAC/RCP8-1976) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年「魚介類冷凍業」新設 ・昭和32年「魚介類冷凍業」から変更
⑱食品の放射線照射業	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の規格基準（ばれいしょ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針について 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の放射線照射実施規範 (CAC/RCP19-1976) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和47年新設
⑲清涼飲料水製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・清涼飲料水の規格基準 ・粉末清涼飲料の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・NMWの採取・加工・販売に関する衛生実施規範 (CAC/RCP33-1985) ・NMWの基準 (CODEX STAN 108-1981) ・BWの衛生実施規範 (CAC/RCP50-2001) ・BWの基準 (CODEX STAN 227-2001) ・りんごジュース中のパツリン汚染防止・低減に関する実施規範 (CAC/RCP50-2003) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年新設
⑳乳酸菌飲料製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 ・乳酸菌飲料の規格基準 			<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年新設

現行の基準、規範等について④

政令で定める34許可業種

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
⑳氷雪製造業	・氷雪の規格基準			・昭和23年「氷雪の採取、製造又は卸売業」新設
㉑氷雪販売業				
㉒食用油脂製造業	・食品又は添加物の製造又は加工の過程における有毒な又は有害な熱媒体の混入防止のための措置の基準 (昭和49年厚生省告示第339号)		・食用バルク油脂の保管と輸送に関する実施規範 (CAC/RCP36-1987)	・昭和43年米ぬか油によるPCB中毒(※) →昭和44年新設
㉓マーガリン又はショートニング製造業				・マーガリン：昭和32年新設(乳製品製造業から分離から分離) ・ショートニング：昭和44年新設。従来のマーガリン製造業をマーガリン又はショートニング製造業に変更
㉔みそ製造業				・昭和32年新設(缶詰・瓶詰製造業から分離)
㉕醤油製造業			・酸加水分解植物性たんぱくの製造工程における3-MCPD低減に関する実施規範(CAC/RCP64-2008)	・昭和32年新設(缶詰・瓶詰製造業から分離)
㉖ソース類製造業				・昭和32年新設(缶詰・瓶詰製造業から分離)

現行の基準、規範等について⑤

政令で定める34許可業種

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
⑳酒類製造業			<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン中のオクラトキシンA 汚染防止・低減に関する実施規範 (CAC/RCP63-2007) ・核果蒸留酒中のカルバミン酸エチル汚染防止・低減に関する実施規範 (CAC/RCP70-2011) 	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年新設 (缶詰・瓶詰製造業から分離) * 食品衛生法台6条2号に該当するものとしてメタノールの含有量を通知
㉑豆腐製造業	・豆腐の規格基準			・昭和32年新設
㉒納豆製造業				・昭和32年新設
㉓めん類製造業	・即席めん類の規格基準	・生めん類の衛生規範		<ul style="list-style-type: none"> ・昭和32年新設 ・昭和39年即席めん類による集団食中毒 (※)
㉔そうざい製造業	・容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (レトルト食品)	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当及びそうざいの衛生規範 ・セントラルキッチン/カミサリーシステムの衛生規範 		<ul style="list-style-type: none"> ・昭和25年「つくだ煮製造業」新設 ・昭和32年「煮豆又はつくだ煮製造業」へ変更 ・昭和44年新設 ・昭和59年辛子蓮根によるボツリヌス食中毒 (※) ・昭和63年錦糸卵によるサルモネラ食中毒 (※)
㉕缶詰又は瓶詰め食品製造業	・容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (レトルト食品)		<ul style="list-style-type: none"> ・果実・野菜の缶詰食品の衛生実施規範 (CAC/RCP2-1969) ・低酸性缶詰食品の衛生実施規範 (CAC/RCP23-1979) ・缶詰食品中の無機スズ汚染防止・低減に関する実施規範 (CAC/RCP60-2005) 	・昭和23年新設
㉖添加物製造業	・各規格基準			・昭和44年新設

現行の基準、規範等について⑥

政令で定める34許可業種以外で衛生行政報告を求めているもの

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
給食施設		<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理施設管理マニュアル ・セントラルキッチン/カミサリシステムの衛生規範 	<ul style="list-style-type: none"> ・マス・ケータリングにおける事前調理食品及び調理食品の衛生実施規範 (CAC/RCP 39-1993) 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成8年O157による大規模食中毒 (※) ・平成28年老人ホームにおけるO157食中毒 ・ノロウイルス食中毒多数
乳さく取業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳等一般の規格基準 		<ul style="list-style-type: none"> ・乳・乳製品の衛生実施規範 (CAC/RCP57-2004) 	
野菜果実販売業			<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮果実・野菜の包装・輸送に関する実施規範 (CAC-RCP44-1995) ・新鮮果実・野菜の衛生実施規範 (CAC/RCP53-2003) 	
そうざい販売業		<ul style="list-style-type: none"> ・弁当及びそうざいの衛生規範 		
菓子販売業		<ul style="list-style-type: none"> ・洋生菓子の衛生規範 ・油脂を含む菓子の指導要領 		
冰雪採取業				<ul style="list-style-type: none"> ・昭和23年「冰雪の採取、製造又は卸売業」創設 ・昭和44年営業許可対象から削除
添加物製造業 (規格基準が定められていないもの)				
添加物販売業				
器具・容器包装、おもちゃの製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・各規格基準 			
食品製造業				
食品販売業				



現行の基準、規範等について⑦

その他

業種	規格基準等	衛生規範等	codex	備考
漬物製造業		・漬物の衛生規範		・平成24年浅漬による0157食中毒
液卵製造業	・食鳥卵の規格基準	・卵及びその加工品の衛生対策 ・液卵製造施設等の衛生指導要領	・卵・卵製品の衛生実施規範（CAC/RCP15-1976）	
卵選別包装業	・食鳥卵の規格基準	・卵選別包装施設の衛生管理要領		
そうざい半製品製造業		・弁当及びそうざいの衛生規範		・平成28年メンチカツ（そうざい半製品）による0157食中毒
魚介類加工業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉及び鯨肉の規格基準 ・いくら、すじこ及びたらこの規格基準 ・ゆでだこの規格基準 ・ゆでがにの規格基準 ・生食用魚介類の規格基準 ・生食用かきの規格基準 	<ul style="list-style-type: none"> ・イクラ製品の衛生マニュアル ・かき、むき身場の施設指導基準 ・魚介類関係施設の衛生対策について ・魚介類販売業店舗の衛生改善について ・生食用魚介類の取扱いの指導について ・フグの衛生確保について ・生食用かきの衛生対策について ・スッポンの衛生的な取扱いについて ・低塩分塩辛の取扱いについて 	・水産製品の衛生実施規範（CAC/RCP52-2003）	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和41年広島産生かきによる食中毒（※） ・平成10年しょうゆ漬けイクラによる0157食中毒（※） ・平成19年低塩分塩辛による腸炎ビブリオ食中毒