

# 営業許可業種見直しの論点（案）

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



# 1. 現行の許可対象業種を大きくりとすることは可能か。①

## ● 菓子製造業

### 1 食品衛生法施行令（抄）

#### 三 菓子製造業(パン製造業を含む。)

### 2 主な意見

#### (菓子)

- 店先でのソフトクリームサーバーによるソフトクリーム販売についてアイスクリーム製造業の許可を求められたり、逆に、飲食店が食べ歩き向けの菓子を販売等する場合、菓子製造業の許可を求められることがあり、自治体によって指導内容が異なる。
- あん類を缶に詰めて販売する場合、別途、缶詰製造業の許可が必要とされ、小規模事業者では対応が難しい。
- 許可業種の大くり化、統合については異存はないが、取扱い品目の多様化に対応できるようにしてほしい。

#### (パン)

- 製パン業界では菓子製造業、飲食店営業、リテールベーカリーでは喫茶店営業、乳類販売業、食料品販売業等、複数の営業許可が必要とされる。自治体によって施設基準や判断が異なることから、地方自治体の判断基準の統一を図ってほしい。
- 「菓子製造業」と「飲食店営業」を統一する場合は、飲食店営業が不要な事業所もあることから、営業許可申請の審査条件が増えて全体的に難易度が上がらないようにしてほしい。

# 1. 現行の許可対象業種を大きく取りとすることは可能か。②

- 菓子製造業

## 3 対応方針案

- 菓子製造業とあん類製造業を統合して、許可業種とする。
- 菓子製造に必要な設備を有しない、あん類製造専門の施設の許可は、「菓子製造業（あん類製造業に限る。）」とする。
- 併設施設で製造した菓子を提供する喫茶店・飲食店を営む場合、喫茶店・飲食店営業の施設要件を簡素化する（喫茶の調理場を菓子の製造場から独立した専用施設とする必要はない等）。

※ 本見直しにおいては、許可手続を簡素化することとしており、衛生上支障のない範囲で、主として製造される品目により、必要な許可業種を判断する。

例として、「菓子製造の許可があれば、サーバーによるソフトクリームの販売を可能とする。」など弾力化が可能か。

# 1. 現行の許可対象業種を大きく取りとすることは可能か。③

- みそ製造業、醤油製造業

## 1 食品衛生法施行令（抄）

二十五 みそ製造業

二十六 醤油製造業

## 2 主な意見

（みそ）

- みそ製造業の対象品目と見なされる範囲が狭いため、ほとんどの事業者が複数の営業許可を取得している。みそ製造業の対象範囲を広げてほしい（みそ醸造工程がない加工嘗めみそや即席味噌汁、ボトル入りの液味噌等、みそ加工品を含めてほしい）。
- みその小分け充填包装のみを行う場合や即席みその製造を行う場合、みそ製造業の許可の要不要の判断が自治体によって異なることがある。
- みそと醤油の製造工程で一番異なる点は、醤油には圧搾工程があるが、味噌にはそれがなく、仕込んだ製品は全て製品になるという点。ただし、さほど大きな違いはない。
- みそ製造業と醤油製造業の一本化は、実態を考慮すると適切であると考える。

（醤油）

- 醤油のみを製造している事業者は少ない。
- 醤油を加工した製品（つゆ、たれ類、加工醤油など）を製造する場合、自治体によっては、瓶詰又は缶詰食品製造業やソース類製造業の許可を取得するように指導されるケースがある。
- 動物性原料を使用するような醤油加工品については、醤油単独とは衛生管理上、留意するポイントも異なることから、衛生管理のための手引書を別途作成しているところ。
- 醤油製造業とソース類製造業それぞれの対象品目を醤油加工品にまで拡大する場合、施設基準が従来のもものより厳しくならないようにしてほしい。また、事業者はいずれかの業種を選択できるように（重複して許可を取る必要がないように）してほしい。
- 醤油製造業と味噌製造業を大きく取りとすることについては、具体的なデメリットは見当たらず、賛成。

# 1. 現行の許可対象業種を大ぐくりとすることは可能か。④

- みそ製造業、醤油製造業

## 3 対応方針案

- みそ製造業と醤油製造業を統合して許可業種とする。
- 対象品目に、みそ加工品及び醤油加工品を含める。

# 1. 現行の許可対象業種を大きく取りとすることは可能か。⑤

## ● 集乳業

### 1 食品衛生法施行令（抄）

九 集乳業（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）

六 乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）

### 2 主な意見

- 乳処理業の許可を取得している乳業工場に併設されているクーラーステーション（CS）の場合、重複して集乳業の許可を取得しなくてもよい自治体と、集乳業の許可も取得するよう指導している自治体とがある。CSを併設している乳処理業者は集乳業の許可を取得しなくてもよいように統一してほしい。
- 小規模CSについては届出の対象としてほしい。
- 生産農家が直接メーカーのストレージタンクに生乳を運び入れる場合、集乳業の許可対象とはしていない。単独のCSを持ち、各所へ配送も行っている施設については集乳業の許可の対象としている。（自治体）

### 3 対応方針案

- 乳処理業の許可を取得した施設に併設するCSについては、集乳業の許可は不要とする。
- CSを有し、生乳の集送乳業務（生産農家からの集乳及び乳業メーカー等への送乳）を行う事業者を集乳業の許可の対象とする。
- 一定規模以下のCSを届出の対象とするかについては、合理的な理由に基づく検討が必要。

# 1. 現行の許可対象業種を大ぐくりとすることは可能か。⑥

## ● 食肉処理業、食肉販売業

### 1 食品衛生法施行令（抄）

十一 食肉処理業（食用に供する目的で、食鳥処理法に規定する食鳥以外の鳥、若しくはと畜場法に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。）

十二 食肉販売業

### 2 主な意見

- 食肉販売店の多くは、店頭販売の他、卸売業務も兼業していることが多く、作業手順も食肉の処理と販売（スライス等、軽微な加工処理を含む）は類似性が高い。食肉処理業の営業許可で食肉販売業も行えるようにしてほしい。
- 食肉販売店はしばしば食肉惣菜等の調理販売も行っており、そのような場合、食肉販売業と飲食店営業の許可を重複して取得していることが多い。販売と調理の作業スペースも一体化していることから、許可を一本化してほしい。
- インストア加工でローストビーフ、焼き豚、生ソーセージ等の調理販売を行う場合、食品衛生管理者の設置が必要な食肉製品製造業の許可が必要との指導を保健所から受けるケースがある。食肉製品との惣菜の線引き（例えば亜硝酸塩の使用・不使用による線引き等）を明確にしてほしい。

### 3 対応方針案

- 食肉処理業の許可で食肉の小売販売を可能とする（食肉販売業の許可を不要とする）。
- 食肉処理業・食肉販売業で、惣菜（食肉を使用した保存性の低い惣菜を含む。）の調理販売を行う場合、飲食店営業の許可を必要とするが、施設要件を簡素化する（調理のために完全に独立した区画を必要としない等）。
- 包装された食肉製品の販売のみを行う場合は、届出の対象とする。



# 1. 現行の許可対象業種を大きく取りとすることは可能か。⑦

## • 豆腐製造業

### 1 食品衛生法施行令（抄） 二十九 豆腐製造業

### 2 主な意見

- 豆腐製造業の中では、木綿豆腐、絹ごし豆腐、充填豆腐、焼き豆腐、おぼろ豆腐に加え、油揚げ、生揚げ、がんもどき、豆乳が、豆腐屋の店頭で販売されている。
- 揚げ出し豆腐を作る際に、そうざいの許可を求められたり、豆腐ドーナツ、おからドーナツを作る際に菓子製造業の許可取得を指導され、複数の許可が必要となり、非常に困惑している。
- 豆腐製造業、大豆を使用して豆腐、豆乳を作った関係したものは一括の豆腐営業許可の中で製造できるようにして頂くのが一番良いと考えている。
- おからドーナツは、つなぎで小麦を使用すると思うが、そうすると当然アレルギーの問題もでてくるため、菓子製造業の許可できちんとそれを分けるように指導することは、そんなに的を外した指導ではないのではないか。

### 3 対応方針案

- 豆腐製造業の許可での取扱品目を拡大し、油揚げ、生揚げ、がんもどき、豆乳、揚げ出し豆腐、豆腐ドーナツ、おからドーナツの製造を可能とする。



## 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。

### ● 魚介類販売業及び加工・製造業

#### 1 食品衛生法施行令（抄） なし

#### 2 主な意見

- 現行の営業規制は自治体ごとにまちまちで現状把握ができていない。（主として加熱加工工程を含む業態については、自治体によってそうざい製造業の許可取得を求められる場合がある。）
- 複数の品目を製造する場合にあっても、一つの許可・届出で営業が可能となるようにしてほしい。
- 工場内に複数の製造棟がある場合にあっても、一括管理が可能であれば一つの許可もしくは届出で対応出来るようにしてほしい。
- 規制を設ける場合は対象業態の実態を踏まえた上で、事業継続に支障を及ぼさないような配慮をしてほしい。
- 施設基準等は、同時に進められているHACCPの制度化に伴い、衛生管理計画の実行に支障がなければ問題はないのではないか。施設設備というのは基本的なものであるため、多種類のものを作る場合には、それなりの製造機械や装置や道具が必ず必要になる。基本的な許可は一つとし、その中で製造品ごとにHACCPを組み、それで安全を保つということが基本であると考えます。

#### 3 対応方針案

- 魚介類製造加工業を要許可業種とする。
- 包装詰め魚介類の販売のみの事業者は、魚介類販売業の届出とする。
- 魚介類製造加工事業者がそうざい、そうざい半製品を製造する場合にあってはそうざい製造業の許可は不要とする。

# 飲食店営業に関する意見について

- 飲食店営業

- 1 食品衛生法施行令（抄）

一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

- 2 主な意見

- 飲食店営業の許可を有する施設にHACCPを取り入れた衛生管理が導入されれば複数の許可は不要ではないか。
- 全国展開の店舗において、自治体による見解の差異が問題であり、見解統一が必要。

【営業許可】

✓ 保健所によって地方ルールがあり、他の営業許可を重複して要求する保健所がある。

（主な事例）

- ①テイクアウトする場合に、そうざい製造業の許可取得を求められる。
- ②店内でケーキにトッピングなどの盛り付け工程がある場合に菓子製造業の許可取得を求められる。
- ③食肉が50%以上含まれる肉団子を販売（テイクアウト）する場合、そうざい製造業の他に食肉製品製造業の許可取得を求められる。
- ④飲食店営業に加え、菓子製造業、アイスクリーム類製造業等の許可取得を求められると、許可ごとに期限が異なるため更新手続きが煩雑になる。

# 飲食店営業に関する意見について

## 【施設設備】

✓ 許可取得のために設備変更が必要となる場合があり、その変更内容は地域により見解が異なる。  
(主な事例)

- ① 飲食店でソフトクリームを提供する場合に、厨房以外に機械を設置する場合は、機械と客席の間に天井までの仕切りが求められる。
- ② 自治体によって、従業員の作業場所に客の立ち入りを防ぐために区分する扉の高さが異なる。  
(高さが腰ほどのスイングドアの場合や、高さが天井までの扉の部屋を要求される場合がある。  
また、ドアノブ付きの扉を設置するよう指導を受ける事もある。)
- ③ 施設設備であるとの理由から、石けんのホルダーの固定化、埋め込み式を求められる。衛生管理上の有効性を踏まえた指導ではなく、施設という言葉による硬直的な運用がされている。
- ④ 商業施設内（駅ナカ店舗など）の店舗の共同トイレに石けんホルダーを固定するよう指導される例がある。店舗外のトイレに設備を設けることは困難。
- ⑤ デリバリーをする場合に、自治体によっては、飲食店営業の施設に加え、詰め合わせ包装をする場所、施設を新設するよう指導がある。
- ⑥ 厨房内で精肉エリアと飲食店厨房エリアの区分を指導される場合があるが、狭小の場合は壁の設置は困難なため、床にテープを貼って区別するよう指導を受けるが、効果の程度が不明である。

## 3 論点整理案

- 飲食店営業の施設基準として、共通基準の中で項目を限定して設定してはどうか。
- 店舗内で提供する延長線上での食品の提供・販売（テイクアウトを含む）という範囲であれば、調理の範疇と考え、「飲食店営業の許可」以外は不要としてはどうか。（例：菓子、そうざいチャーシュー等の食肉製品製造業等の許可は不要）
- 2ポツ目の方針案を踏まえ、飲食店営業の施設で菓子、そうざい等を提供する際において、施設設備の変更は不要としてはどうか。
- 飲食店営業の施設で、表示義務がかかる商品の調理、販売を行う場合は、必要な許可を取得することとしてはどうか。

