

1 範囲

- パン製造業を含む。
- 菓子製造業とは、生菓子、焼菓子、揚げ菓子、蒸し菓子、飴菓子、干菓子、チョコレート等、通例概念による菓子の完成品又はチューインガムを製造する営業とする（菓子種製造業は除く。）。
- 菓子製造業の許可を取得した施設において、客が購入した菓子・パンに飲料を添えて店内で提供する場合は、飲食店営業の許可を要しない。
- 菓子製造業を取得している施設で、調理パンを製造する場合は、そうざい製造業、飲食店営業の許可を要しない。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
菓子類 製造業	室	<菓子製造業> 製造室(製造場所)、発酵場所、加工場所、製品置場 <あん類製造業> 製造室、製あん場所、製品保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、前処理室、製造室、包装室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 前処理室及び製造室にあっては、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。 ● 原料保管室及び製品保管室には、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。 ● シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は、浸漬、蒸煮、製あん、水さらしに必要な設備等を備えること。
	設備・ 機器・ 器具 等	<菓子製造業> 混合器、焼きがま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成形機、その他必要な設備、その他必要な機械器具類 <あん類製造業> 浸豆槽、煮がま、製あん機、沈でん槽、圧搾機、その他必要な設備、その他必要な機械器具類 ➤ シアン加工物が含まれる豆類を使用する場合 他豆と区別して保管できる設備	