

- 食品衛生法の関係通知（※1）では、「製造とはある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと」、「加工とはある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること」としている。一方、食品表示法では、製造はその原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこととし、加工はあるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加することとしており、両者に大きな差はない。
（注） 処理は、乳処理業、食肉処理業と定めている。
- 調理に関しては「一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、或は調味を加えるなどして飲食に最も適するようにその食品に手を加え、そのまま摂食しうる状態にすることで他の仲介業者を経ることなく、直接摂食消費する目的をもってするものをいう」（※2）、「工場等の企業形態でそう菜を調製する場合は、右の調理に該当するというよりは、寧ろ製造とみなす方が適当であると考え」（※2）「『食品の調理』とは、製品又は商品として完成された形態における食品を直接摂食消費するために加工整形することをいうものと解せられる」（※3）とされている。
- 告示、通知等では、清涼飲料水、粉末清涼飲料、冰雪、氷菓、食鳥卵、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、生あん、豆腐、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）、そうざい、漬物、洋生菓子、生めん、液卵については製造、生食用食肉、血液、血球及び血漿、ゆでがに、ゆでだこ、生食用鮮魚介類、生食用かき、野菜、冷凍食品に関しては加工、生食用食肉、食肉及び鯨肉に関しては調理とされている。
- 食品の安全性の観点からは、調理については、飲食店営業、給食施設を始めとして短時間で消費することを前提に製造と比較して緩やかな規制となっている。一方、製造については、流通、保存可能期間の延長、保存性の向上させるため、危害要因の管理が重視される。

※1：「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について（施行通達）」（昭和32年9月18日付け通知）

※2：「調理行為及びそう菜の解釈について」（昭和29年12月24日付け通知）

※3：「食品衛生法施行令第5条第1号に規定する飲食店営業の定義について」（昭和29年10月8日付け通知）

製造及び調理の区分の考え方について

- これらを踏まえると、製造、加工、調理については従来の定義を維持しつつ、調理については飲食店や給食施設などで調理後短期間に消費されることが前提となるものとし、この短期間に消費されることの判断要素として、①消費者に直接販売されること、②食品表示法上表示義務が免除される対面販売であることなどがメルクマールとなる。なお、消費者に直接販売しない場合であっても調理と解し得るものとして、他の飲食店での提供・販売を前提に飲食店で調理される営業形態（スーパーマーケット、フードサービス等）など外食、中食分野の多様化に留意する必要がある。
- 一方、食品表示法における表示義務がかかるそうざい、弁当については、製造として、必要な許可を取得する必要がある。
- なお、飲食店において冷凍パン生地、そうざい半製品など加熱する行為は調理と解され、飲食店営業の許可の範疇とする。