

施行通知案の内容の検討

令和元年11月18日

厚生労働省医薬・生活衛生局

○営業規制に関する検討会のとりまとめ を踏まえた内容

- ・「調理」と「製造」の考え方
- ・簡易飲食店営業の具体的な業態
- ・営業に該当しない集団給食施設の取扱い（届出の対象）、病院・学校等が外部事業者へ調理を委託する場合の取扱い（営業許可の対象） 等

調理と製造の考え方

調理の定義	判断要素	調理（飲食店営業）の範疇となる例
「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」 「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」	- 調理後、その場で客に飲食させる - 客が購入後、短期間に消費する - 消費者に直接販売される※ - 食品表示法上表示義務が免除される対面販売である ※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あり	- 冷凍パン生地・そうざい半製品などの加熱・販売（×菓子製造業、×そうざい製造業） - 飲食店における、菓子の調理・提供（×菓子製造業） - ソフトクリームフリーザーを使用したソフトクリームの提供（×アイスクリーム類製造業） - スーパーマーケットのバックヤード等における弁当・そうざいの調理・販売（×そうざい製造業） - クレープ店舗等において調理した商品の持ち帰り販売
製造の定義	判断の基準	製造（そうざい製造業等）の範疇となる例
「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」	- 食品表示法における表示義務がかかる - 卸行為が発生する（複数の販売ルート）	食品表示法における表示義務がかかる弁当・そうざいの製造

調理と製造の考え方

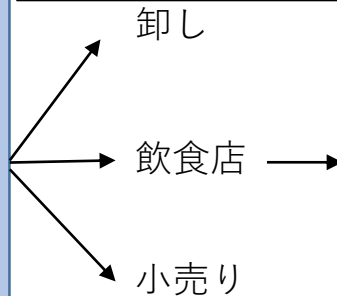
調理以外 (製造)

【製造施設】

※食品表示法における表示義務がかかる

- ・弁当
 - ・そうざい
 - ・冷凍パン生地
 - ・そうざい半製品
 - ・ハンバーグパテ
 - ・ぎょうざ
 - ・しゅうまい
- などの製造

複数の販売ルート



【調理（飲食店営業）施設】

- ・調理後、その場で客に飲食させる。
- ・客が購入後、短期間に消費する。
- ・消費者に直接販売される。
- ・食品表示法上表示義務が免除される対面販売。

調理

【調理（飲食店営業）の範疇となる例】

- 冷凍パン生地・そうざい半製品などの加熱・販売（×菓子製造業、×そうざい製造業）
- 飲食店における、菓子の調理・提供（×菓子製造業）
- ソフトクリームフリーザーを使用したソフトクリームの提供（×アイスクリーム類製造業）
- スーパーマーケットのバックヤード等における弁当・そうざいの調理・販売（×そうざい製造業）
- クレープ店舗等において調理した商品の持ち帰り販売

【セントラルキッチン】

- ・ハンバーグパテ
- ・冷凍パスタ
- ・ぎょうざ など

単一ルート

【飲食店】
(チェーン店舗)

【店舗A】
調理・販売

【店舗B】
調理・販売

【店舗C】
調理・販売

【スーパーのバックヤード】
・そうざい、弁当 等

調理行為の一環

簡易飲食店営業の具体的な業態

【定義】

飲食店営業のうち、**簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業**をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。

【施設の例】

- コンビニエンスストアの店舗内において調理、提供する施設
- スーパーマーケットの店舗内において調理、提供する施設
- 飲物（酒類以外）又は茶菓を調理、提供する施設（従来の喫茶店営業）
- その他、食材の下処理を行わず、既製品等を使用し、調理、提供する施設等（キッチンカーを含む。）

【簡易飲食店営業における簡易な調理の具体的な例】

- ①既製品（そのまま喫食可能な食品）を揚げる、焼く、開封、盛り付け等して提供（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
- ②半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
- ③主食の米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成
- ④飲料は、既製品（清涼飲料水、アルコール等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等を提供

集団給食施設の取扱いについて①

飲食店営業(第1号関係)

定義

- ◆ 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

留意点

- ◆ 学校、病院等における営業以外の給食施設(※)については、法第57条の届出の規定が準用される(=HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象、食品衛生責任者の選任が必要)。

※営業以外の場合で、寄宿舍、学校、病院等で継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設

ただし、病院、学校等における給食施設であっても、外部事業者に調理を委託する場合は通常の飲食店営業の許可の対象とする（「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ」より）

集団給食施設の取扱いについて②

検討課題：

- ① 提供食数の少ない、営業以外の給食施設についても届出の対象とするか。

案：1回20食程度以上の食事を提供している場合、届出の対象とし、それ以下の規模の施設についても、可能な限り、届出（+HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、食品衛生責任者の選任）を行うよう奨励することとしてはどうか。

（参考）

- 医療法における「病院」
- 20人以上の患者を入院させるための施設を有するものをいう（第1条の5第1項）
 - 給食施設を有しなければならない（第21条）

- ② 外部事業者調理を委託する場合、一律、許可の対象とするのか。業態や委託内容によって（例：委託者自身が食材を購入したり、受託者に対してメニューを指示している場合など）判断が分かれるのか。

案：業として調理を請け負う場合、受託者が衛生管理の実施主体となるため、一律、営業許可の対象としてはどうか。

○営業規制に関する検討会のとりまとめで 課題となっていた内容等

- ・調理機能を有する自動販売機に該当する要件（基準（高次機能）を満たす自動販売機を識別する情報（型番等）について共有する仕組み、屋内・屋外設置の区別について）
- ・野菜果物販売業が行うタマネギの皮剥きや野菜・フルーツのカット、漬物（塩漬、ぬか漬け）の販売等、簡易な加工・調理の取扱い
- ・農業・水産業（一次産業）における行為で届出不要とする範囲
- ・キッチンカーのできる行為の範囲の整理 等

許可を要しない調理の機能を有する自動販売機の取扱いについて①

調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業(第2号関係)

定義

- ◆ 調理の機能を有する自動販売機(容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

改正後の変更点

- ◆ 従前、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われていた調理機能を有する自動販売機を単独の業種として規定した。

主な留意点

- ◆ 屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能、食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行うことのできる機能(※)を有するコップ販売式自動販売機による営業は本号の対象外(営業届出の対象)とする。

※ 具体的にどのような性能を指すかは、自動販売機の具体的な自販機の型番と併せて追って通知する。

施設基準案

- イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。
- ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

許可を要しない調理の機能を有する自動販売機の取扱いについて②

コップ販売式自販機の設置場所で屋内・屋外の別が明確ではない事例

設置場所の例	説明
駅ホーム（地上）	地上の駅のホーム（通常、屋根のみ）
駅ホーム（地下）	地下鉄の駅ホーム
駅待合室	屋根のみのもの、四方に壁があるもの
建築物間の通路	屋根のみのもの、四方に壁があるもの
高速道路サービスエリア・パーキングエリア	屋外、軒先（四方に壁はない）
小売店の店頭	軒先（四方に壁はない）
屋外スポーツ施設・遊技場・レジャー施設	屋外、軒先（四方に壁はない）※野球場のコンコース等
駐車場	建築物内の立体駐車場等（四方に壁はない）
ピロティ形式の建築物	建築物の1階吹き抜け部分（四方に壁はない）

（自動販売協会からの聞き取りをもとに作成）

検討課題：必ずしも四方を壁に囲まれてはいないが、屋根・ひさしの下にあり、雨水が吹き込む恐れのない奥まった場所に設置されている場合、どう取り扱うか。

許可を要しない調理の機能を有する自動販売機の取扱いについて③

自動洗浄装置等の高次機能を備えた自販機の判別について

- コップ販売式自動販売機の製造メーカーは、現在は国内2社のみ。新型機種への投入は数年に一度程度。（自動販売協会からの聞き取り）
- ①自動調理機能、②液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能、③食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行うことのできる機能、を有する自動販売機の型番を日本自動販売協会が取りまとめ、厚生労働省が確認の上、各都道府県等に通知する。

その他の検討課題

- 既に許可を取得している自販機が届出対象となる場合の手続（営業許可の経過措置として、既存の許可施設は改めて届出をしなくても、施行日において自動的に届出をしたものとみなすこととなっている）

○ 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（営業の届出に関する経過措置）

本則第10条 この政令の施行の際現に旧法第52条第1項の許可を受けて旧施行令第35条各号の営業（新施行令第35条各号の営業のいずれにも該当しない営業に限る。）を行っている者は、新法第57条第1項及び改正法附則第8条の規定にかかわらず、この政令の施行の日に新法第57条第1項の届出をしたものとみなす。

農業（一次産業）における行為で届出不要とする範囲（案）

農家（生産者）及び生産者団体が行う下記の行為は、採取の範囲と見なし（＝営業と見なさず）、届出の対象外とする。

- ① 生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調整及びカントリーエレベーター・ライスセンター・農業倉庫における穀類の乾燥・調整・保管業務（「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ」より）（BtoB、BtoCの両方を含む）
- ② 農家（生産者）が行う未加工の青果物（皮剥き・洗浄等の形状変化を伴わない出荷調整を行ったものを含む。）の販売（消費者への直接販売（有人・無人の直売所、ネット通販等）を含む。）（BtoB、BtoCの両方を含む）
- ③ 農産物の簡易な加工（BtoB、BtoCの両方を含む）
 - ・ 精穀（精米、精麦）（ただし、業として（請け負うなどして）行う場合は届出の対象）
 - ・ 乾燥加工・天日干し（大根の丸干し、乾燥キノコ等）
- ④ 更なる加工のため、製造・加工業者へ販売することが前提の農産物の一次加工（BtoBのみ）
 - ・ 蜂蜜の採取（※精製、瓶詰は届出の対象）
 - ・ 粗糖の製造（※精製、加工は届出の対象）
 - ・ 荒茶の生産（※仕上げ茶の加工は届出の対象）
 - ・ 野菜の塩蔵（梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉の塩漬等）

※工程中で食品添加物を使用する一次加工（例：かんぴょう）は、営業と見なす（＝届出が必要）。

水産業(一次産業)における行為で届出・許可不要とする範囲(案)

漁業者(生産者)及び漁業者(生産者)団体(以下「漁業者等」という。)が行う次の①及び②の行為は、採取の範囲と見なし(=営業と見なさず)、届出及び許可の対象外とする。

① 未加工の魚介類(活魚を除く)及び藻類の販売(消費者への直接販売を含む)(BtoB、BtoCの両方を含む)

② 出荷前に行われる調整を行った魚介類及び藻類の販売(BtoB、BtoCの両方を含む)

1. 活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等

2. 細切、乾燥、素干し、撒塩等

例) 剥きかき(採取、かき剥き、洗浄、選別、荷造及び出荷)

のり(採取、貯留、細断、調合、漉き、脱水、乾燥、選別、結束、荷造及び出荷)

昆布(採取、乾燥、切断、選別、荷造及び出荷)

素干し品(漁獲、水揚げ、裁割、洗浄、乾燥、選別、荷造及び出荷)

※ただし、原料を仕入れ、業として(請け負うなどして)①及び②を行う場合、工程で食品添加物を使用する場合は、営業と見なす(=届出若しくは許可が必要)。

野菜果実販売業における行為の取扱いについて(案)

行為	具体例	販売形態	許可の要不要
調理のための下処理	- 玉ねぎの皮剥き - ごぼうのささがき - 人参の千切り - カボチャのスライス	ビニール袋又はトレイに詰めて販売	許可不要 (届出で対応可)
野菜・果実のカット	- 大根の1/2カット - スイカのカット - パイナップルのスライス	ラッピング又は容器に入れて販売	許可不要 (届出で対応可)
農産物の単純な加工	- 焼き芋・ふかし芋 - 焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ - 焼き栗 - ボイル竹の子	ラッピング、ビニール袋又は紙袋で販売	許可不要 (届出で対応可)
漬物の製造・販売	塩漬け・ぬか漬け	ビニール袋等に詰めて店頭で販売	許可不要 (届出で対応可)
	上記以外の漬物	ビニール袋等に詰めて店頭で販売	簡易な飲食店営業の許可必要
	全ての漬物	製造して他へ卸す	漬物製造業の許可必要
そうざいの調理・販売	サラダ、コロッケ、煮物等、そのまま喫食できる形態の副食品	半製品を最終調理して店頭で販売	簡易な飲食店営業の許可必要
		調理して店頭で販売	飲食店営業の許可必要
		調理して他へ卸す	そうざい製造業の許可必要

キッチンカーで実施できる行為の範囲(案)

施設基準案

別表第二十（第六十六条の七関係）

一 令第三十五条第一号の飲食店営業

自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、及び廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、及び廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、及び廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

食品及び食器類の取扱い（目安）	給水タンクの・廃水タンク容量
● 大量の水を要しない、簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行う、又は単一品目のみ取り扱う ● 使い捨て食器を使用する	約40リットル
● 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う、又は複数品目を取り扱う ● 使い捨て食器を使用する	約80リットル
● 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う ● 通常の食器を使用する	約200リットル

○その他

- ・ 許可・届出の標準様式
- ・ 営業規制に関する過去の通知の整理
(廃止するもの・継続させるもの) 等

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

背景

○「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)では、事業者の生産性向上を徹底的に後押しするため、事業者目線で規制改革、**行政手続きの簡素化**(「行政手続の電子化の徹底」、「同じ情報は一度だけの原則」、「**書式・様式の統一化**」)、IT化を一体的に進める新たな規制・制度改革手法を導入することとしている。

様式作成の留意点

- 営業許可申請、届出様式の統一化。
- 同一施設内で複数の許可届出が可能となるよう簡素化。
- 他の様式として、変更届、承継届、廃業届を作成する予定としている。

様式の説明

- 届出の場合は、白抜き箇所を記載。
- 許可申請の場合は、色つき枠も記載。
- 赤字は省令項目。
- 黒字はシステムで求める項目。

※届出の場合は白抜き箇所を記載して下さい。

年 月 日

整理番号：
※申請者等による記載は不要です。

営業許可申請書・営業届

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
電子メールアドレス：	法人番号：	
申請者住所 ※法人にあっては、所在地		
(ふりがな)		
申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	年 月 日生	
法第5条関係第2項	(1)食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	該/非
	(2)食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	該/非
	(3)法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	該/非
郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
電子メールアドレス：		
施設の所在地		
(ふりがな)		
施設の名称、屋号、商号		
(ふりがな)		食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） （講習会名称）
食品衛生責任者の氏名 ※予定を含む	資格/講習会	
(ふりがな)	資格の種類	受講した講習会
食品衛生管理者の氏名	名称	食品の指定
	年 月 日	
使用水の種類	①水道水 ②①以外の飲用に適する水	生食用食肉処理を行う施設
該/非	該/非	該/非
ふぐの処理を行う施設	該/非	受講した講習会
簡易飲食店施設	該/非	自動車登録番号 ※自動車において調理する営業の場合
自動販売機の型番	輸出入扱い施設	
該/非	該/非	
添付書類	□施設の構造及び設備を示す図面 □（飲用に適する水使用の場合）水質検査結果	
	(ふりがな)	電話番号
	担当者氏名	

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

裏面

※引き続き同一の営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。

	営業の種類	主として取り扱う食品 又は添加物	備考	HACCPの取組 ※いずれかを選択	
営業許可業種				①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
	日本標準商品分類を参照して記載する。			①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
				①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
				①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
				①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
				①HACCPに基づく衛生管理 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
営業届出	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報			備考（形態）	
	日本標準商品分類を参照して記載する。				工業統計表産業別統計表 データ等を参照して記載する。
備考					

営業許可申請、営業届出に関する運用について

【現状】

- 食品衛生法第55条において、営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
 - ・営業所の名称、所在地、営業の種類、営業設備の大要などを申請。
- 食品衛生法施行規則第71条において、営業設備に変更があった場合は、営業所を管轄する都道府県知事等に届け出なければならない。
- 一般的に、営業許可施設の構造、設備に50%以上の変更が生じた場合は、新規許可申請として取り扱っている。

【課題】

- 自治体によって、営業設備の変更の程度が異なっている。(営業部分の延べ床面積が70%以上増築、模様替えした場合、同様に1/3以上変更した場合、調理施設が施設内で移った場合、同一場所において調理施設を全面的に改築した場合、調理施設をおおむね2倍以上に増築した場合、などがある。)
- 国が営業設備の変更の程度を業種ごと、施設の構造、設備ごとに示すことは困難。

【対応案】

同一営業許可の範囲の場合は、施設の改修の程度にかかわらず変更届とする。(新規許可申請として取り扱わない)
ただし、食品等事業者は事前に改修内容について、必要に応じ管轄自治体に相談すること。

【理由】

- 営業許可施設の構造、設備を変更する場合は、現状と比較して新しい資材、設備を用いることが想定されるため施設の衛生状況が後退することは考えにくい。
- 現状、営業許可を取得している施設のため、営業者は施設基準を把握している。
- 施設の状況は、自治体の食品衛生監視指導計画に基づく定期的な立ち入りの際に施設基準への適合性を確認することが可能。
- 仮に施設基準に不適合の場合は、営業の禁停止処分等の措置を講じ改善を図ることが可能。

営業規制に関する過去の通知の整理 (廃止するもの・継続させるもの)

○食品衛生法改正法施行に向けて、過去に発出した通知等の整理について、本年10月30日に各自治体に協力を依頼し、廃止することも含め整理中。

事務連絡

令和元年 10 月 30 日

各
〔 都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区 〕
衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

営業及び衛生管理関係通知等の整理について（依頼）

食品安全行政の推進につきましては日々御配慮をいただき厚く感謝申し上げます。

現在、厚生労働省では、「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成 30 年法律第 46 号）の施行に向けて、過去に発出した通知等の整理を行っており、別添の「営業関係通知等一覧」及び「衛生管理関係通知等一覧」に記載している通知等について、廃止することを検討しています。

ついては、「営業関係通知等一覧」及び「衛生管理関係通知等一覧」を御確認いただき、廃止した場合に支障のある通知等又は一覧に記載されていない通知等のうち整理が必要な通知等があれば、令和元年 11 月 8 日（金）までにお知らせください。

御協力よろしくお願いします。