

製菓衛生師養成施設の指定・監督等に関する事務処理要領 新旧対照表

(参考)

改正後	改正前																																
<p>製菓衛生師養成施設指定・監督等に関する事務処理要領</p> <p>第1 製菓衛生師養成施設の指定に係る審査業務</p> <p>一 指定申請に関する基本的事項</p> <p>1～2 (略)</p> <p>3 申請書 (令第19条、規則第17条第1項関係) (略) 〔留意事項〕 (4) (略) (通知2 <u>(8)</u> 関係)</p> <p>二 指定に係る審査事項</p> <p>1 昼間課程又は夜間課程に関する事項</p> <p>① (略)</p> <p>② 学校教育法(昭和22年法律第26号)第57条(高等学校の入学資格)又は製菓衛生師法附則第3項に規定する者であることを入所資格とするものであること。(令第20条第1号関係)</p> <p>③ 必修科目及び授業時間数は次のとおりであること。それぞれの必修科目の内容及び時間数は、別表2に準拠するものとする。授業時間数は、単位に読み替えても差し支えないものとするが、その場合、30時間を1単位とすること。(規則第18条第1号、通知2(6)関係)</p> <table data-bbox="264 1082 712 1369"> <tr><td>衛生法規</td><td>30時間以上</td></tr> <tr><td>公衆衛生学</td><td><u>60</u>時間以上</td></tr> <tr><td>食品学</td><td>60時間以上</td></tr> <tr><td>食品衛生学</td><td><u>120</u>時間以上</td></tr> <tr><td>栄養学</td><td>60時間以上</td></tr> <tr><td>社会</td><td><u>30</u>時間以上</td></tr> <tr><td>製菓理論</td><td><u>90</u>時間以上</td></tr> <tr><td>製菓実習</td><td><u>480</u>時間以上</td></tr> </table> <p>④ (略)</p>	衛生法規	30時間以上	公衆衛生学	<u>60</u> 時間以上	食品学	60時間以上	食品衛生学	<u>120</u> 時間以上	栄養学	60時間以上	社会	<u>30</u> 時間以上	製菓理論	<u>90</u> 時間以上	製菓実習	<u>480</u> 時間以上	<p>製菓衛生師養成施設指定・監督等に関する事務処理要領</p> <p>第1 製菓衛生師養成施設の指定に係る審査業務</p> <p>一 指定申請に関する基本的事項</p> <p>1～2 (略)</p> <p>3 申請書 (令第19条、規則第17条第1項関係) (略) 〔留意事項〕 (4) (略) (通知2 <u>(7)</u> 関係)</p> <p>二 指定に係る審査事項</p> <p>1 昼間課程又は夜間課程に関する事項</p> <p>① (略)</p> <p>② 学校教育法(昭和22年法律第26号)第57条(高等学校の入学資格)又は製菓衛生師法附則第3項に規定する者であることを入所資格とするものであること。(規則第20条第1号関係)</p> <p>③ 必修科目及び授業時間数は次のとおりであること。それぞれの必修科目の内容及び時間数は、別表2に準拠するものとする。授業時間数は、単位に読み替えても差し支えないものとするが、その場合、30時間を1単位とすること。(規則第18条第1号、通知2(6)関係)</p> <table data-bbox="1238 1082 1686 1369"> <tr><td>衛生法規</td><td>30時間以上</td></tr> <tr><td>公衆衛生学</td><td><u>90</u>時間以上</td></tr> <tr><td>食品学</td><td>60時間以上</td></tr> <tr><td>食品衛生学</td><td><u>150</u>時間以上</td></tr> <tr><td>栄養学</td><td>60時間以上</td></tr> <tr><td>社会</td><td><u>60</u>時間以上</td></tr> <tr><td>製菓理論</td><td><u>150</u>時間以上</td></tr> <tr><td>製菓実習</td><td><u>420</u>時間以上</td></tr> </table> <p>④ (略)</p>	衛生法規	30時間以上	公衆衛生学	<u>90</u> 時間以上	食品学	60時間以上	食品衛生学	<u>150</u> 時間以上	栄養学	60時間以上	社会	<u>60</u> 時間以上	製菓理論	<u>150</u> 時間以上	製菓実習	<u>420</u> 時間以上
衛生法規	30時間以上																																
公衆衛生学	<u>60</u> 時間以上																																
食品学	60時間以上																																
食品衛生学	<u>120</u> 時間以上																																
栄養学	60時間以上																																
社会	<u>30</u> 時間以上																																
製菓理論	<u>90</u> 時間以上																																
製菓実習	<u>480</u> 時間以上																																
衛生法規	30時間以上																																
公衆衛生学	<u>90</u> 時間以上																																
食品学	60時間以上																																
食品衛生学	<u>150</u> 時間以上																																
栄養学	60時間以上																																
社会	<u>60</u> 時間以上																																
製菓理論	<u>150</u> 時間以上																																
製菓実習	<u>420</u> 時間以上																																

<p>⑤ 教員の数は、必修科目を担当するのに適当な数の教員を有し、かつ、そのうち1人以上は製菓に関して十分な知識又は経験を有する（製菓衛生師免許を持つ者又は製菓に関して3年以上の実務若しくは実地指導に従事した経験を有する者）専任教員であること。製菓実習については、専任教員及び助手を置くように努めること。専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいい、次のような職務を兼ねることはできないこと。（規則第18条第1号、通知2（4）関係） （ア）～（ウ）（略）</p> <p>⑥（略）</p> <p>⑦ 1学級の生徒数は、40人以下であること。ただし、授業を講義により行う場合であって、授業の方法及び施設、設備その他の教育上の諸条件を考慮して、教育効果を十分に上げられると認められる場合は、この限りでない。（規則第18条第1号関係）</p> <p>⑧～⑭（略）</p> <p>2（略）</p> <p>三 指定に係る審査等に関する事項</p> <p>1（略）</p> <p>2 厚生労働省への情報提供（通知4（3）関係） 指定書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項（施設の名称、養成課程名、養成課程の別、修業期間、入学定員、総定員、設置者、所在地、電話番号及び指定年月日）を<u>医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>第2 製菓衛生師養成施設の内容変更等承認に係る業務</p> <p>一 内容変更承認に関する基本的事項</p> <p>1～2（略）</p> <p>3 申請書（規則第19条関係） （略） [留意事項] （略）（通知2（8）関係）</p> <p>二 承認に係る審査等に関する事項</p>	<p>⑤ 教員の数は、必修科目を担当するのに適当な数の教員を有し、かつ、そのうち1人以上は専任教員であること。製菓実習については、専任教員及び助手を置くように努めること。専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいい、次のような職務を兼ねることはできないこと。（規則第18条第1号、通知2（4）関係）</p> <p>（ア）～（ウ）（略） 他の学校における常勤の教職員</p> <p>⑥（略）</p> <p>⑦ 1学級の生徒数は、40人以下であること。（規則第18条第1号関係）</p> <p>⑧～⑭（略）</p> <p>2（略）</p> <p>三 指定に係る審査等に関する事項</p> <p>1（略）</p> <p>2 厚生労働省への情報提供（通知4（3）関係） 指定書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項（施設の名称、養成課程名、養成課程の別、修業期間、入学定員、総定員、設置者、所在地、電話番号及び指定年月日）を<u>医薬食品局食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>第2 製菓衛生師養成施設の内容変更等承認に係る業務</p> <p>一 内容変更承認に関する基本的事項</p> <p>1～2（略）</p> <p>3 申請書（規則第19条関係） （略） [留意事項] （略）（通知2（7）関係）</p> <p>二 承認に係る審査等に関する事項</p>
--	---

<p>1 (略)</p> <p>2 厚生労働省への情報提供(通知4(3)関係) 承認書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容(入学定員及び総定員)を<u>医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>第3 製菓衛生師養成施設の内容変更の届出受理業務</p> <p>一 (略)</p> <p>二 厚生労働省への情報提供に関する事項 届出の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容(施設名、養成課程名、修業期間、設置者及び所在地)を<u>医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係宛てに情報提供すること。</u>(通知4(3)関係)</p> <p>第4 製菓衛生師養成施設への指導に関する業務</p> <p>1 (略)</p> <p>2 実地検査における具体的な確認事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 報告徴収及び実地調査に当たっては、次の事項を確認すること。</p> <p>①～⑨ (略)</p> <p>⑩ <u>製菓実習は、原則校内で行うものとするが、校外実習を行う場合は、通知別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」のとおりとすること。</u>(通知2(7)関係)</p> <p>第5 製菓衛生師養成施設の指定取消しに関する業務</p> <p>1 設置者の申請による指定の取消し(令第24条、通知4(3)関係)</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 指定取消通知、取消し理由等を<u>医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>2 養成施設が指定基準に適合しなくなった場合等における指定の取消し</p>	<p>1 (略)</p> <p>2 厚生労働省への情報提供(通知4(3)関係) 承認書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容(入学定員及び総定員)を<u>医薬食品局食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>第3 製菓衛生師養成施設の内容変更の届出受理業務</p> <p>一 (略)</p> <p>二 厚生労働省への情報提供に関する事項 届出の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容(施設名、養成課程名、修業期間、設置者及び所在地)を<u>医薬食品局食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。</u>(通知4(3)関係)</p> <p>第4 製菓衛生師養成施設への指導に関する業務</p> <p>1 (略)</p> <p>2 実地検査における具体的な確認事項</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 報告徴収及び実地調査に当たっては、次の事項を確認すること。</p> <p>①～⑨ (略)</p> <p><u>(新設)</u></p> <p>第5 製菓衛生師養成施設の指定取消しに関する業務</p> <p>1 設置者の申請による指定の取消し(令第24条、通知4(3)関係)</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p>(3) 指定取消通知、取消し理由等を<u>医薬食品局食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。</u></p> <p>2 養成施設が指定基準に適合しなくなった場合等における指定の取消し</p>
--	---

(令第22条、第23条、通知4 (3) 関係)

(1) ~ (4) (略)

(5) 指定取消通知、取消し理由等を医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係宛てに情報提供すること。

別表1 (通知別表第1)

科目名	教員の資格
衛生法規	1~3 (略)
公衆衛生学	1~4 (略) 5 <u>学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において公衆衛生学を修めた者</u> 6 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
食品学	1~2 (略) 3 1及び2と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
食品衛生学	1~4 (略) 5 <u>学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において食品衛生学を修めた者</u> 6 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
栄養学	1~4 (略) 5 <u>学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において栄養学を修めた者</u> 6 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
社会	1~2 (略) 3 <u>製菓衛生師の免許を受けた後、3年以上の実務若しくは社会について実地指導に従事した経験を有する者</u>

(令第22条、第23条、通知4 (3) 関係)

(1) ~ (4) (略)

(5) 指定取消通知、取消し理由等を医薬食品局食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。

別表1 (通知別表第1)

科目名	教員の資格
衛生法規	1~3 (略)
公衆衛生学	1~4 (略) <u>(新設)</u> <u>(新設)</u>
食品学	1~2 (略) <u>(新設)</u>
食品衛生学	1~4 (略) <u>(新設)</u> <u>(新設)</u>
栄養学	1~4 (略) <u>(新設)</u> <u>(新設)</u>
社会	1~2 (略) <u>(新設)</u>

	<p><u>4 1、2及び3と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</u></p>		<p><u>(新設)</u></p>
製菓理論	<p>1 学校教育法第 57 条の規定に該当する者（旧中等学校令（昭和 18 年勅令第 36 号）による中等学校を卒業し、又はこれと同等以上の学力を有すると文部科学大臣が認めた者を含む。）であって、製菓衛生師の免許を受けた後、3 年以上実務又は製菓理論について実地指導に従事した経験を有する者</p> <p>2 1 と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</p>	製菓理論	<p>1 学校教育法第 57 条の規定に該当する者（旧中等学校令（昭和 18 年勅令第 36 号）による中等学校を卒業し、又はこれと同等以上の学力を有すると文部科学大臣が認めた者を含む。）であって、製菓衛生師の免許を受けた後、3 年以上実務に従事した経験を有する者</p> <p><u>(新設)</u></p>
製菓実習	<p>1 7 年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が 7 年以上である者を含む。）のうち、製菓衛生師の免許を受けた後、3 年以上の実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が 3 年以上である者を含む。）</p> <p>2 10 年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が 10 年以上である者を含む。）</p> <p>3 1 及び 2 と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</p>	製菓実習	<p>1 製菓衛生師の免許を受けた後、3 年以上の実務に従事した経験を有する者であって、かつ、7 年以上実務に従事した経験を有する者</p> <p>2 10 年以上実務に従事した経験を有する者</p> <p><u>(新設)</u></p>

別表 2 (通知別表第 2)

教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間
(略)				
公衆衛生学	<u>2</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
公衆衛生学		<u>8</u>	<u>8</u>	
公衆衛生学の概要				
公衆衛生の意義				
公衆衛生の現状				
衛生統計				
環境衛生		<u>20</u>	<u>20</u>	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		<u>20</u>	<u>20</u>	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		<u>12</u>	<u>12</u>	
労働と健康				
安全衛生管理				
(略)				
食品衛生学	<u>4</u>	<u>120</u>	<u>96</u>	<u>24</u>
食品衛生学		<u>17</u>	<u>17</u>	
食品衛生学の概要				
食品衛生の意義				
食品衛生の現状				
食中毒		<u>22</u>	<u>22</u>	
食中毒の発生状況				
食中毒の病因物質と予 防対策				
菓子と食中毒				
食品添加物		<u>19</u>	<u>19</u>	

別表 2 (通知別表第 2)

教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間
(略)				
公衆衛生学	<u>3</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
公衆衛生学		<u>12</u>	<u>12</u>	
公衆衛生学の概要				
公衆衛生の意義				
公衆衛生の現状				
衛生統計				
環境衛生		<u>30</u>	<u>30</u>	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		<u>30</u>	<u>30</u>	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		<u>18</u>	<u>18</u>	
労働と健康				
安全衛生管理				
(略)				
食品衛生学	<u>5</u>	<u>150</u>	<u>120</u>	<u>30</u>
食品衛生学		<u>21</u>	<u>21</u>	
食品衛生学の概要				
食品衛生の意義				
食品衛生の現状				
食中毒		<u>27</u>	<u>27</u>	
食中毒の発生状況				
食中毒の病因物質と予 防対策				
菓子と食中毒				
食品添加物		<u>24</u>	<u>24</u>	

食品添加物の種類と使用方法 菓子と食品添加物 食品中における有害物質 化学物質による環境汚染と生物濃縮 農薬及び動物用医薬品中の残留 食品中の異物 衛生管理 食品の取扱い 施設、設備の要件と管理 営業者の責務 総合衛生管理製造過程 食品の保存と表示		<u>19</u>	<u>19</u>		食品添加物の種類と使用方法 菓子と食品添加物 食品中における有害物質 化学物質による環境汚染と生物濃縮 農薬及び動物用医薬品中の残留 食品中の異物 衛生管理 食品の取扱い 施設、設備の要件と管理 営業者の責務 総合衛生管理製造過程 食品の保存と表示		<u>24</u>	<u>24</u>	
(略)					(略)				
社会 菓子と食生活 菓子と食生活 菓子の歴史 菓子の生産と消費 菓子店経営論 経営論の概要 労働生産性 労務管理	<u>1</u>	<u>30</u> <u>10</u>	<u>30</u> <u>10</u>		社会 菓子と食生活 菓子と食生活 菓子の歴史 菓子の生産と消費 菓子店経営論 経営論の概要 労働生産性 労務管理	<u>2</u>	<u>60</u> <u>20</u>	<u>60</u> <u>20</u>	
製菓理論 製菓理論 製菓理論 菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装	<u>3</u>	<u>90</u> <u>90</u>	<u>90</u> <u>90</u>	<u>(45)</u>	製菓理論 製菓理論 製菓理論 菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装	<u>5</u>	<u>150</u> <u>150</u>	<u>150</u> <u>150</u>	<u>(新設)</u>
製菓実習 基礎実習	<u>16</u>	<u>480</u> 180		<u>480</u> 180	製菓実習 基礎実習	<u>14</u>	<u>420</u> 180		<u>420</u> 180

和菓子実習				60	和菓子実習				60
洋菓子実習				60	洋菓子実習				60
製パン実習				60	製パン実習				60
専門実習		<u>300</u>		<u>300</u>	専門実習		<u>240</u>		<u>240</u>
和菓子実習					和菓子実習				
洋菓子実習					洋菓子実習				
製パン実習					製パン実習				

備考： 1) 製菓理論は、原則講義により行うものとするが、45時間以内に限り、実習により代替しても差し支えないものとする。
2) 専門実習は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1又は複数を選択させるものとする。
3) 製菓実習は、実技試験を行い、合計点が満点の概ね6割以上である者を終了した者とする。
4) 上記3) でいう実技試験とは、基礎的製品を取り上げ、基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに1製品以上)及び専門実習(4製品以上)の実技について行うこと。

備考： (新設)
1) 専門実習は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1又は複数を選択させるものとする。
2) 製菓実習は、実技試験を行い、合計点が満点の概ね6割以上である者を終了した者とする。
3) 上記2) でいう実技試験とは、基礎的製品を取り上げ、基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに1製品以上)及び専門実習(4製品以上)の実技について行うこと。

別表3（規則別表）

<u>（削る）</u>	
<u>（削る）</u>	
<u>（削る）</u>	
蒸し物用ボイラー	1組
大理石板	1台
電気冷蔵庫	1台
<u>（削る）</u>	
糖度計	1台
生徒用椅子及び机	定員と同数
更衣用ロッカー	定員と同数
オープン	1台
ケーキミキサー	1組
作業台	5台
一文字火床	1組
計量器	2台
温度計	1台
ちゅう房レンジ	1組

別表4（略）

（参考） 製菓衛生師養成施設の指定等に関する業務手順
 製菓衛生師養成施設 指定業務の手順
 （略）
 < 厚生労働省へ情報提供 >
 ○厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師養成施設 内容変更承認業務の手順
 < 厚生労働省へ情報提供 >

別表3（規則別表）

<u>製あんプラント</u>		1組
<u>練あん機</u>		1組
<u>もちつき機</u>		1組
蒸し物用ボイラー		1組
大理石板		1台
電気冷蔵庫		1台
<u>顕微鏡</u>		1台
糖度計		1台
生徒用椅子及び机		定員と同数
更衣用ロッカー		定員と同数
オープン		1台
ケーキミキサー	1 実 習 室 に つ き	1組
作業台		5台
一文字火床		1組
計量器		2台
温度計		1台
ちゅう房レンジ		1組

別表4（略）

（参考） 製菓衛生師養成施設の指定等に関する業務手順
 製菓衛生師養成施設 指定業務の手順
 （略）
 < 厚生労働省へ情報提供 >
 ○厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師養成施設 内容変更承認業務の手順
 < 厚生労働省へ情報提供 >

○厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師養成施設 内容変更の届出受理業務の手順
＜厚生労働省へ情報提供＞

○厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師養成施設 指定取消し受理業務の手順
＜厚生労働省へ情報提供＞

○厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課指導係へ情報提供（通知4（3））

○厚生労働省医薬食品局食品全部企画情報課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師施設 内容変更の届出受理業務の手順
＜厚生労働省へ情報提供＞

○厚生労働省医薬食品局食品全部企画情報課指導係へ情報提供（通知4（3））

製菓衛生師施設 指定取消し受理業務の手順
＜厚生労働省へ情報提供＞

○厚生労働省医薬食品局食品全部企画情報課指導係へ情報提供（通知4（3））