

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

※飲食店営業の対象となる「調理」とは、その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、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、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

改正後の変更点

◆ 旧第2号の喫茶店営業は飲食店営業の一形態として統合される。

主な留意点

- ◆ 旧第1号の規定で、飲食店営業の例示として規定されていた業態(カフェー等)は引き続き、飲食店営業の一形態として取り扱う。
- ◆ 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。
- ◆ 麺を製造し、これを調理し提供する施設にあっては、飲食店営業の許可を要することとし、麺類製造業の許可を重ねて取得する必要はないこと。ただし、同様の施設において、継続的に、製造した麺を包装し販売する場合、麺類製造業の許可を要する。
- ◆ あんまんじゅう、肉まんじゅう等まんじゅうの既製品を蒸して販売する行為については、従来の取扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とする。

主な留意点

- ◆ 飲食店営業のうち、次に掲げる簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する。簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、以下のとおりである。
 - (i) 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
(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)
 - (ii) 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業(食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
 - (iii) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
 - (iv) 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒ一等の飲料を提供する営業

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

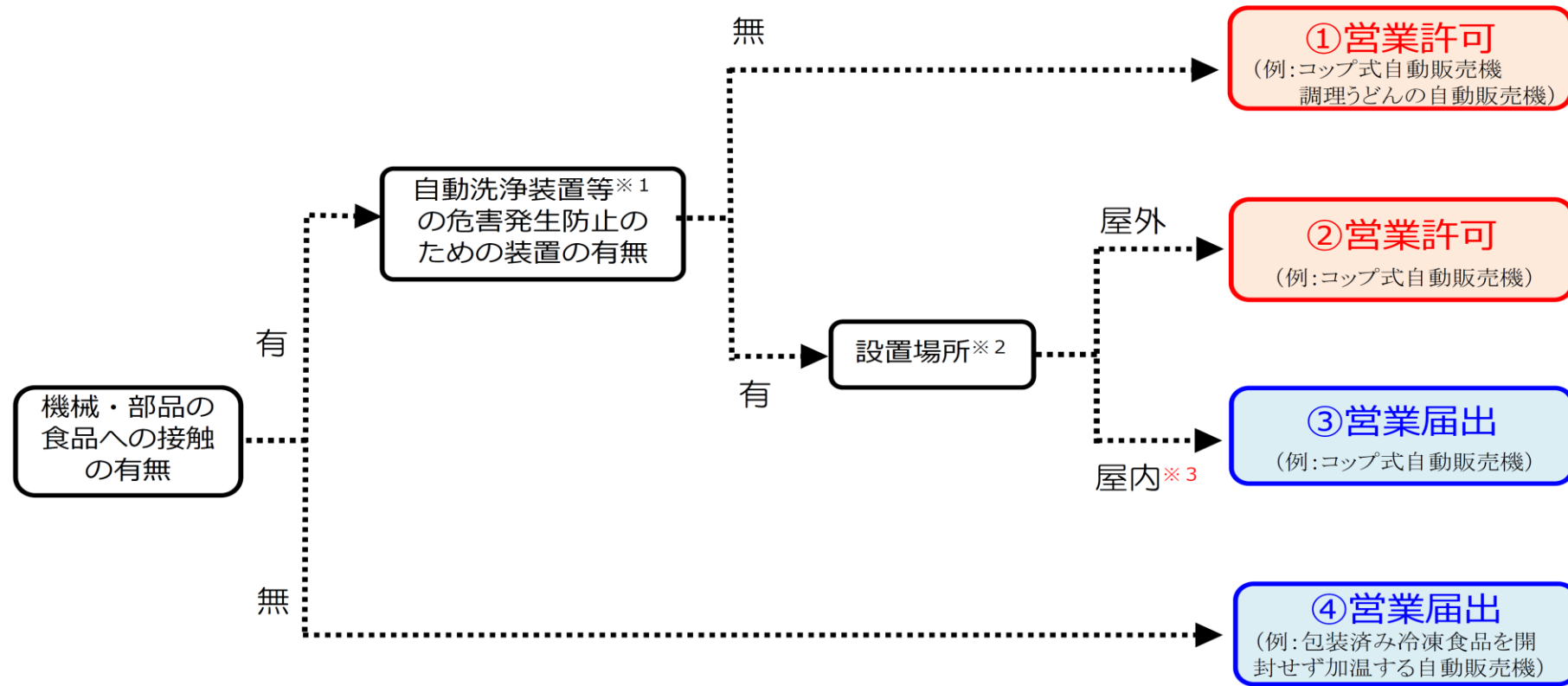
- ◆ 従前、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われていた調理機能を有する自動販売機を単独の業種として規定した。

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。

調理機能を有する自動販売機の営業許可、営業届出の取扱いフロー



※1 危害発生の防止のために必要な装置の委細は、機種型の型番と併せて追って通知する。

※2 施行令第35条第2号では、屋内外の別に関して規定していない。しかし、自動洗浄装置等の高機能な装置が適切に稼働するに販売機本体が屋内に設置されていることが前提条件である。このため、仮に高機能な装置を有する機種であっても、屋外にあれば、必要な機能を発揮する状況にないことから②に属することとなり、営業許可の対象となる。

※3 「屋内」とは、「屋根、柱及び壁を有する建築物内」とする。

定義

- ◆ 鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)を販売する営業であり、食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するものを除くこと。

改正後の変更点・主な留意点

- ◆ 食肉を容器包装に入れられた(※)状態で仕入れ、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くないため、本号の対象外(営業届出の対象)とした。
- ◆ 食肉販売業の許可を受けた施設で未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケ等の半製品を調整する場合は、飲食店営業の許可を要しないが、これら半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は、簡易な飲食店営業の許可を要することとする。このとき、汚染の可能性のある食肉を取り扱う区域と完成品であるそうざい等を取り扱う区域で交差汚染や二次汚染が起こらないよう、設備の区分使用や器具の洗浄消毒等、衛生管理を徹底させること。

※ 「容器包装に入れられた」状態のみが営業届出の対象となり、「容器包装に包まれた」状態は本号の許可の対象となる。なお、「食品を入れる」とは、箱状、筒状あるいは袋状のものに食品を収容することであり、「食品を包む」とは紙や布などの平面的なもので食品をおおうことを指している。

合成樹脂などを用いて外部からの汚染を防止するための遮蔽性を確保した状態で食肉を取り扱うものを想定しており、例えば、加工紙やアルミホイルなどに覆われた程度の遮蔽性が十分に確保されていない簡易な包装で取り扱うことを想定しているものではないこと。ただし、例えば、容器と包装を組み合わせた入れ物(発泡スチロールのトレーとラップ等)に食肉を収納する形態については、「容器包装に入れられた」として取り扱うこと。

魚介類販売業(第4号関係)

定義

- ◆ 店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。)を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業及び魚介類競り売り業を除く。

改正後の変更点・主な留意点

- ◆ 小売販売をする者を対象とし、鮮魚介類のいわゆる仲卸をする者も引き続き含む。
- ◆ 鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態(※)で仕入れを行い、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くはないため、本号の対象外(営業届出の対象)とする。
- ◆ 「鮮魚介類」に冷凍した魚介類が含まれることを明確化
- ◆ 本号の対象となる鮮魚介類には、魚介類を活〆、放血、頭・内臓・鱗除去等したもの、切り身又はむき身、生干し等にしたものを含む。
- ◆ 魚介類販売業の許可を受けた施設で附帯的に魚介類を茹でる、焼くなどの調理を行うことは差し支えない。

※「容器包装に入れられた」の考え方は、食肉販売業と同じ。

乳処理業（第7号関係）

定義

- ◆ 生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。）をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品（飲料に限る。）若しくは清涼飲料水の製造をする営業。

改正後の変更点

- ◆ 従来は、製造又は処理の対象を牛乳（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。）又は山羊乳としていたが、今後、牛乳や山羊乳以外の動物乳が食用に供されている可能性にかんがみて、単に生乳又は乳を対象とする。

	乳	生乳使用			生乳不使用		
		乳製品 （飲料）	乳製品 （飲料以外）	清涼飲料水	乳製品 （飲料）	乳製品 （飲料以外）	清涼飲料水
乳処理業	○	○	×	○	○	×	○
乳製品 製造業	×	○	○	×	○	○	×
清涼飲料水 製造業	×	×	×	×	○	×	○

注）改正前の第20号で製造されていた乳酸菌飲料のうち、生乳を使用したものは乳処理業と乳製品製造業で、生乳を不使用のものは乳処理業、乳製品製造業及び清涼飲料水製造業での製造が可能となる。

菓子製造業(第11号関係)

定義

- ◆ パン製造業及びあん類製造業を含み、第26号(複合型そうざい製造業)及び第28号(複合型冷凍食品製造業)の営業を除く。

改正後の変更点

- ◆ 従来の菓子製造業とあん類製造業を統合したこと。
- ◆ 菓子製造業とは、社会通念上菓子の完成品とされる食品を製造する営業をいい、いわゆる菓子種の製造業は含まれない。
- ◆ 菓子製造業の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、飲食店営業の許可を要しない。
- ◆ 菓子製造業の許可を受けた施設で調理パンを製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可を要しない。

定義

- ◆ 魚介類その他の水産動物若しくはその卵（以下「水産動物等」という。）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第26号（複合型そうざい製造業）及び第28号（複合型冷凍製品製造業）の営業を除く。

主な留意点

- ◆ 本号では、あじの開きや明太子などの他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわなどの食品も本営業の対象となる。
- ◆ 魚介類その他の水産動物又はその卵を主原料とする食品と併せて水産動物等又は水産動物等を主原料とした食品を使用したそうざい（魚の煮物や揚げ物等）についても、本号において製造することができるものとする。

※ 水産動物とは魚介類（魚、貝類、イカ、タコ等）よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメなども含む。

- ◆ ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本号の対象としない。

そうざい製造業(第25号関係)

定義

- ◆ 通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第15号（食肉製品製造業）、第16号（水産製品製造業）、第22号（豆腐製造業）、第26号（複合型そうざい製造業）及び第27号（冷凍食品製造業）の営業を除く。

改正後の変更点

- ◆ 通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物の製造に加え、これらを米飯やパンと組み合わせた食品を製造する営業に関しても、そうざい製造業に含まれることを明確化した。

主な留意点

- ◆ 食肉製品と水産製品の製造に付随したそうざい製造を行う場合には、そうざいの製造業の許可取得を要しない。
- ◆ そうざいには、例えば、衣をつけるなどの加工はされているものの油で揚げていないコロッケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれること。

定義

- ◆ そうざい製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)に係る食品を製造する営業。

※ HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。(※))及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

※魚肉ハム及び魚肉ソーセージは、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするため、法第48条第1項に基づき食品衛生管理者が必置となっている。そのため、これらに類するものを含めた魚肉練り製品の製造に関しては、仮にHACCPに基づく衛生管理に取り組んでいたとしても、営業許可の取得を免除することは適当でない。

冷凍食品製造業(第27号関係)

新設

定義

- ◆ そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品(※)を製造する営業をいい、複合型冷凍食品製造業を除く。

※食品、添加物等の規格基準に規格基準が定められた冷凍品のみに限る。

複合型冷凍食品製造業(第28号関係)

新設

定義

- ◆ 冷凍食品製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)に係る食品(冷凍品に限る。)を製造する営業。

※ HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

漬物製造業(第29号関係)

新設

定義

- ◆ 漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品(※)を製造する営業をいう。

※ 高菜漬けのように漬物とその他のものを混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの。

密封包装食品製造業(第30号関係)

定義

- ◆ 密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号の営業を除く。）。

※ 除外（許可不要な）食品として、食酢、はちみつを省令で規定。なお、食酢にはすし酢が含まれる。

改正後の変更点

- ◆ 従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものを製造する施設については本号の対象とし、ソース類製造業は削除する。

主な留意点

- ◆ 冷凍又は冷蔵を要しない方法により相当期間保存することを目的として、缶、びん又はレトルトパウチ等の気体透過性の低い容器に内容物を充填し、密栓した食品のうち、公衆衛生上のリスクが高いもの又は過去に重大な食中毒の原因となった食品（pH値が4.6以下又は水分活性が0.94以下の食品を除く。）であつて常温保存されるものの製造が対象となる。

定義

- ◆ 専ら以下に掲げる営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。
 - ・菓子製造業
 - ・乳製品製造業（固形物に限る。）
 - ・食肉製品製造業
 - ・水産製品製造業
 - ・食用油脂製造業
 - ・みそ又はしょうゆ製造業
 - ・豆腐製造業
 - ・納豆製造業
 - ・麺類製造業
 - ・そうざい製造業
 - ・複合型そうざい製造業
 - ・冷凍食品製造業
 - ・複合型冷凍食品製造業
 - ・漬物製造業

主な留意点

- ◆ 上記の各営業で製造された既製品を小分けし、容器包装に入れる等する営業が対象であり、それぞれの製造に付随した小分け行為は各製造業の一部として取り扱い、本号の許可は要しない。
- ◆ アイスクリーム製造業においては、小分けという概念が存在しないことから、本号の許可の対象としない。
- ◆ 冰雪製造業に関しては、冰雪の小分けは冰雪販売業で行われるところであり、冰雪販売業は営業届出の対象に移行することから、本号の対象としない。
- ◆ 乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵、酒類については、小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があることから、小分けにあっても製造業の許可を要することとする。
- ◆ 食肉処理業において処理された食肉については、食肉処理業に小分け行為が内包されていることから、本号の対象としない。
- ◆ 密封包装食品製造業については、これらの形態の食品は密封された段階で、喫食の最小単位であって、開封して密封性を喪失することで密封包装食品たりえなくなることから、小分けという概念が存在し得ないため、本号の対象としない。
- ◆ 添加物の小分け行為には添加物製造業の許可を要する。
- ◆ 調理や小売販売での小分け行為は本号の対象としない。