

### 3 菓子製造業

食品の安全確保上問題がなければ、施設や設備の一部省略、または、他の食品営業許可施設等との施設設備の共用が認められます。

詳しくは保健所に御相談ください。

#### 施設や設備の一部省略の例

- ・ 小規模な菓子製造業者が、製造後、直ちに製品を店舗内の販売用陳列ケースに収納する場合は、製造室内の製品保管庫は省略が可能です。

#### 施設設備の共用の例

- ・ 菓子製造業と調理パンを製造する飲食店営業は、それぞれの営業施設の基準に合致すれば共用が可能です。

#### (業種の定義等)

パン製造業を含む。

ケーキ、あめ、せんべい等社会通念上菓子と認識されているもの又はチューインガムを製造する営業及びパン製造業をいい、焼きいも、干し果実等農水産物のきわめて簡易な加工を行う営業及びジャム、クリーム等主として副食として使用するものを製造する営業は対象となりません。

パン、餅菓子、ケーキ、飴菓子、干菓子等通例概念による菓子又はチューインガムを製造する営業をいいます。従って焼きいも、いり豆、乾燥果実等農水産物の極めて単純な加工をなす営業及びジャム、クリーム等主として副食として使用するものを製造する営業を含みません。また、水飴、あん類等でこれを二次加工品の原料として製造する営業は菓子製造業としません。(注 同じ飴であってもその販売形態により菓子となり又はならないことがあります。) (昭和25.7.22 衛食第146号)

( )内は国通知の通知年月日を示します。以下同じ。

餅の賃加工、かき餅、塩を入れた程度の餅、豆、のり又は砂糖その他を混入したのし餅等の程度の餅類の製造は通例概念による菓子とは見られないため菓子製造業に包含されません。(昭和26.6.19 衛発461の2)

煎餅は菓子です。わた飴は、その製造が極めて単純で、製造行為と販売行為等が全く区別がなく、衛生保持の面からも、販売業の形態として取締ることで足りると考えるので、菓子製造業とはみなされません。もなかの外殻の製造は、二次加工品の原料として作られるもので、菓子製造業ではありません。(昭和25.10.19 衛発789)

菓子製造業の許可施設で、菓子の製造に付随する程度の赤飯の調製販売を行うことは差し支えありません。(昭和41.5.23 環食5149号)

あんをあん類製造業者から購入し、砂糖等の調味料を添加、加工し、お汁粉の素等として包装、販売する行為は菓子製造業です。(昭和40.3.5 環食5057)

生菓子類とは、次のいずれかに該当するものです。

- (1) 出来上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類。
  - (2) 餡、クリーム、ジャム、寒天若しくはこれに類似するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上を含有するもの。
- (昭和34.6.23 衛発580)

合成樹脂製容器包装詰のみつ豆(寒天、グリンピース、さくらんぼ、糖蜜を主原料としたもの)は生菓子です。(昭和39.3.23 環食59)

菓子製造業の許可施設において菓子の製造に付随する程度のスチックホットドッグの製造販売を行うことは差し支えありません。(昭和42.3.15 環乳5023)

飲食店で回転焼饅頭を製造し、窓に販売口を設けて来客者以外の者に対し販売する場合は飲食店営業のほかに菓子製造業の許可を必要とします。(昭和33.3.19 衛環発31)

リンゴの皮、種子を取り二つ切りにして水煮し、砂糖を加え、原型のまま袋詰めして販売する行為は菓子製造業の許可を要します。(昭和45.5.28 環食231)

肉まんじゅうの製造は菓子製造です。(昭和45.5.28 環食231)

包装の目的が食品を衛生的に取扱う為に必要不可欠と考えられるような場合、つまりチューインガム、アメ、駄菓子の包装作業であって、かつ、その包装が生産工程の一つであり、連続した作業として必要な場合は許可が必要です。(昭和29年5.12 衛食123)

焼いも、むしいも等簡易な加工販売については、食品衛生法の趣旨に鑑み、これを生菓子製造業若しくは飲食店営業等の許可営業と解釈することは、行き過ぎであると考えられます。(昭和24.11.9 衛食240)