

平成 31 年 1 月 23 日
生食発 0123 第 1 号

各都道府県知事 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

「製菓衛生師法の一部改正について」の一部改正について

製菓衛生師法施行規則の一部を改正する省令(平成 31 年厚生労働省令第 5 号)が本日公布されたところです。

それに伴い、「製菓衛生師法の一部改正について」(平成 27 年 3 月 31 日付け食安発 0331 第 11 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)の一部を別添のとおり改正し、平成 31 年 4 月 1 日から適用します。貴職におかれては、これを御了知のうえ、本通知の趣旨等について、貴管下の製菓衛生師養成施設等に対し周知願います。

記

1 改正の概要

(1) 専任教員の資格要件の追加

専任教員のうち 1 人以上は、製菓衛生師の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であること。

(2) 準拠する教員の資格要件の見直し

別表第 1 のとおり見直しを行う。

(3) 製菓実習に関する校外実習の規程の追加

製菓実習の一部を校外実習で行う場合の目的、時間数、実施時期、実習施設、内容及び方法について、別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」にて定める。

- (4) 準拠する授業時間数の見直し
別表第2のとおり見直しを行う。

2 適用日

平成31年4月1日

3 経過措置

- (1) 平成32年3月31日までに規則第19条に規定する指定養成施設（次項において「指定養成施設」という。）に入所した生徒に係る昼間課程及び夜間課程の各教科科目の時間数に関しては、なお従前の別表第2に準拠することができる。
- (2) この通知改正の施行の際現に存する指定養成施設の昼間課程及び夜間課程の専任教員、教員の資格、各教科科目の時間数及び製菓実習に関する校外実習については、この改正による改正後の2(4)ウ、別表第1、別表第2及び（別紙）の規定にかかわらず、平成32年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。

「製菓衛生師法の一部改正について」
 (平成 27 年 3 月 31 日付け食安発 0331 第 11 号厚生労働省医薬食品局食品安全全部長通知新旧対照表)

別添

改正後	改正前								
<p>製菓衛生師法の一部改正について</p> <p style="text-align: right;">平成 27 年 3 月 31 日 食安発 0331 第 11 号 改正 平成 31 年 1 月 23 日 <u>生食発 0123 第 1 号</u></p> <p>(略)</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 (略)</p> <p>2 製菓衛生師養成施設に関する事項 (1)～(3) (略) (4) 教員に関する事項 ア・イ (略) <u>ウ 専任教員のうち 1 人以上は、製菓衛生師の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で あること。</u> エ 教員の資格は、別表第 1 に準拠するものとする。 (5)～(6) (略) (7) 製菓実習に関する事項 <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、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> (8) (略)</p> <p>3～4 (略)</p> <p>別表第 1</p> <table border="1" data-bbox="159 1321 1097 1414"> <tr> <td>衛生法規</td> <td>1～3 (略)</td> </tr> <tr> <td>公衆衛生学</td> <td>1～4 (略)</td> </tr> </table>	衛生法規	1～3 (略)	公衆衛生学	1～4 (略)	<p>製菓衛生師法の一部改正について</p> <p style="text-align: right;">平成 27 年 3 月 31 日 食安発 0331 第 11 号</p> <p>(略)</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 (略)</p> <p>2 製菓衛生師養成施設に関する事項 (1)～(3) (略) (4) 教員に関する事項 ア・イ (略) <u>(新設)</u></p> <p><u>ウ 教員の資格は、別表第 1 に準拠するものとする。</u> (5)～(6) (略) <u>(新設)</u></p> <p>(7) (略)</p> <p>3～4 (略)</p> <p>別表第 1</p> <table border="1" data-bbox="1133 1321 2072 1414"> <tr> <td>衛生法規</td> <td>1～3 (略)</td> </tr> <tr> <td>公衆衛生学</td> <td>1～4 (略)</td> </tr> </table>	衛生法規	1～3 (略)	公衆衛生学	1～4 (略)
衛生法規	1～3 (略)								
公衆衛生学	1～4 (略)								
衛生法規	1～3 (略)								
公衆衛生学	1～4 (略)								

	<p>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></p> <p>6 <u>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</u></p>		<p>(新設)</p> <p>(新設)</p>
食 品 学	<p>1～2 (略)</p> <p>3 <u>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</u></p>	食 品 学	<p>1～2 (略)</p> <p>(新設)</p>
食 品 衛 生 学	<p>1～4 (略)</p> <p>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></p> <p>6 <u>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</u></p>	食 品 衛 生 学	<p>1～4 (略)</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p>
栄 養 学	<p>1～4 (略)</p> <p>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></p> <p>6 <u>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</u></p>	栄 養 学	<p>1～4 (略)</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p>
社 会	<p>1～2 (略)</p> <p>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></p> <p>4 <u>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>	社 会	<p>1～2 (略)</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</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 <u>1 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>	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>(新設)</p>

製菓実習	<p>1 <u>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。）</u></p> <p>2 <u>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。）</u></p> <p>3 <u>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</u></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)				

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>4</u>	<u>120</u>	<u>96</u>	<u>24</u>	食品衛生学	<u>5</u>	<u>150</u>	<u>120</u>	<u>30</u>
食品衛生学		<u>17</u>	<u>17</u>		食品衛生学		<u>21</u>	<u>21</u>	
食品衛生学の概要					食品衛生学の概要				
食品衛生の意義					食品衛生の意義				
食品衛生の現状					食品衛生の現状				
食中毒		<u>22</u>	<u>22</u>		食中毒		<u>27</u>	<u>27</u>	
食中毒の発生状況					食中毒の発生状況				
食中毒の病因物質と 予防対策					食中毒の病因物質と 予防対策				
菓子と食中毒					菓子と食中毒				
食品添加物		<u>19</u>	<u>19</u>		食品添加物		<u>24</u>	<u>24</u>	
食品添加物の種類と 使用方法					食品添加物の種類と 使用方法				
菓子と食品添加物					菓子と食品添加物				
食品中における有害物 質		<u>19</u>	<u>19</u>		食品中における有害物 質		<u>24</u>	<u>24</u>	
化学物質による環境 汚染と生物濃縮					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					農薬及び動物用医薬 品中の残留				
食品中の異物					食品中の異物				
衛生管理		<u>43</u>	<u>19</u>	<u>24</u>	衛生管理		<u>54</u>	<u>24</u>	<u>30</u>
食品の取扱い					食品の取扱い				
施設、設備の要件と 管理					施設、設備の要件と 管理				
営業者の責務					営業者の責務				
総合衛生管理製造過 程					総合衛生管理製造過 程				
食品の保存と表示					食品の保存と表示				
(略)					(略)				
社会	<u>1</u>	<u>30</u>	<u>30</u>		社会	<u>2</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
菓子と食生活		<u>10</u>	<u>10</u>		菓子と食生活		<u>20</u>	<u>20</u>	
菓子と食生活					菓子と食生活				
菓子の歴史					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		20	20		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		40	40	
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	3	90 90	90 90	(45)	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	5	150 150	150 150	(新設)
製菓実習 基礎実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習 専門実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習	16	480 180		480 180	製菓実習 基礎実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習 専門実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習	14	420 180		420 180

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
されるものとする。

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。

附則 (平成 31 年 1 月 23 日改正)

1 この改正は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する。

2 平成 32 年 3 月 31 日までに規則第 19 条に規定する指定養成施設 (次項

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
されるものとする。

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。

において「指定養成施設」という。)に入所した生徒に係る昼間課程及び夜間課程の各教科科目の時間数に関しては、なお従前の別表第2に準拠することができる。

3 この通知改正の施行の際現に存する指定養成施設の昼間課程及び夜間課程の専任教員、教員の資格、各教科科目の時間数及び製菓実習に関する校外実習については、この改正による改正後の2(4)ウ、別表第1、別表第2及び(別紙)の規定にかかわらず、平成32年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。

(別紙) 製菓衛生師養成施設における校外実習について

第1 校外実習の目的

製菓衛生師の業務を実地経験し、製菓衛生師としての職業意識及び態度を学ぶことを通して、製菓衛生師として具備すべき専門的知識及び技能を習得することを目的とする。

第2 校外実習の時間数

校外実習の時間数は、年間の教育計画のもと、校外実習を行う施設等と協議の上定めること。ただし、製菓実習の履修とみなすことができるのは、60時間(2単位)を超えない範囲であること。

第3 校外実習の実施時期

- 1 校外実習は、養成施設での授業が前提であり、実習の効果をあげるため、養成期間中の初期を避けて行うこと。
- 2 実習施設とあらかじめ協議の上、年間の教育計画に取り入れ、計画的に実施すること。

第4 校外実習施設

校外実習を行う施設は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第51条に規定する営業のうち、飲食店営業(料理店、旅館、レストラン、カフェー、その他菓子を製造する営業に限る。)及び菓子製造業(パン製造業を含む。)を営む施設であって、以下の要件を満たす施設とすること。

- 1 製菓衛生師又はそれと同等の知識や技能を有する者が専従するものであること。
- 2 当該施設で受け入れる生徒の数に応じた設備を有するものであること。
- 3 当該施設の経営方法が適切かつ確実なものであること。

(新設)

第5 校外実習の内容

教育目標に則し、校内及び校外のそれぞれの実習で習得すべき内容を明確にし、校外実習については、高度な菓子製造上の技術や多様な菓子製造上の業務に答え得る実践能力の基本を養えるよう、製菓衛生師業務の実務の理解に留意した実習内容とすること。

特に、修業期間が2年以上の課程においては、校外実習を行う施設の業態や菓子の種別に応じた高度な菓子製造上の技術や多様な菓子製造上の業務など実践的な技術の習得に留意した実習内容とすることが望ましいこと。

第6 校外実習の方法

- 1 単なる見学のみは校外実習とは認められないこと。
- 2 菓子製造上の技術をはじめ、衛生管理（食事環境含む）、接遇等、当該実習施設の業務全般を学ばせること。
- 3 校外実習の目的に鑑み、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましいこと。
- 4 校外学習の担当教員は、あらかじめ、当該実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる者と実習内容等について十分協議のうえ、校外実習を行うこと。
また、校外実習を実施している期間、定期的に実習施設を巡回し、校外実習の効果があがるよう努めること。
- 5 製菓衛生師養成施設の長は、生徒等を校外実習に派遣する際には、事前に生徒等に対し、その施設の概略を理解させる等の指導を行うこと。
- 6 校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とすることが望ましいこと。
- 7 校外実習の実施に当たっては、実習内容を記録する校外実習票を作成し、実習終了後、製菓衛生師養成施設において保存すること。
- 8 校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に生徒等から報告書を提出させるなど、校内において事前及び事後評価を行う体制を整えること。