

食品の小分け業の取扱いについて

資料3

1 検討のポイント

- ・ バックヤードでの解凍・カット・小分け行為に対して、製造業（食肉処理業、食肉製品製造業、乳製品製造業、菓子製造業等）並びの施設基準を求められることがある。（スーパーマーケット関係団体からのヒアリング）
- ・ みそ、醤油、ソース類の単なる小分け行為は許可を要しない。（S33.3.19衛環発第31号）
- ・ 酒類、醤油、ソース類、食用油脂を小分けして瓶詰・缶詰する場合、缶詰又は瓶詰製造業の許可が必要（S33.2.7 衛環発第9号、S44.10.22 環食第8937号）。
- ・ 菓子類、佃煮、煮豆等の食品を製造業者より仕入れ、販売店において合成樹脂製の容器等に詰め替えて販売する場合、それぞれの製造業の許可を要しない（工場形態等において製造過程の一環として行われる場合は製造業と見なす）（S39.3.31 環食第63号）。

2 対応方針案

- ・ 食肉製品製造業、乳製品製造業等、要許可業種の製品を仕入れ、単に小分けし、包装する営業を新たに許可業種（食品の小分け業）とする。
- ・ ただし、飲料の小分け（製造基準等が適用される）及び冰雪の小分け（冰雪の小分け販売は冰雪販売業→届出の対象）を除く。
- ・ 店舗での消費者への販売を目的とした、仕入れ品の単なる小分け行為は製造業とは見なさず、飲食店営業の許可で可とする。

3 施設基準案

北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要			施設基準案
食品の小分け業	室	—	● 施設は、原料保管室、加工・包装室、製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 原料保管室及び製品保管室には、必要に応じて、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
	設備・機器・器具等	—	

