

(改正後全文)

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
生食発 0123 第 1 号

各都道府県知事 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
(公 印 省 略)

製菓衛生師法の一部改正について

平成 26 年 6 月 4 日に公布された「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律(平成 26 年法律第 51 号)」により、製菓衛生師法(昭和 41 年法律第 115 号)が改正され、平成 27 年 4 月 1 日に施行されます。

本改正により、製菓衛生師に係る養成施設の指定等に係る事務・権限について、都道府県に移譲されることを踏まえ、「製菓衛生師法の施行について(昭和 42 年 2 月 2 日環食第 7039 号厚生省環境衛生局長通知)」の全部を下記のとおり改正することとしたので、貴管下関係者に対して周知を図るとともに、その施行に遺漏のないようお願いします。

なお、本通知は、地方自治法(昭和 22 年法律第 67 号)第 245 条の 4 第 1 項の規定による技術的な助言であることを申し添えます。

記

1 免許に関する事項

免許証の書換え交付、再交付及び返納並びに名簿の訂正の申請は、製菓衛生師の現住所の都道府県にではなく、免許を与えた都道府県に対して行うものであるから、誤解のないよう指導すること。

2 製菓衛生師養成施設に関する事項

(1) 施設設備に関する事項

製菓衛生師養成施設（以下「養成施設」という。）の指定の申請があった場合において、その施設が現存の他の教育機関、営業施設等に併設し、又は施設設備を共用するときは、施設設備の使用状況、教育課程の組方等を考慮し、製菓衛生師の養成に支障がないものであること。

（２）申請に関する事項

ア 指定を受けようとする養成施設の設立者は、製菓衛生師法施行規則（昭和 41 年厚生省令第 45 号。以下「規則」という。）第 17 条に定められた事項を記載した指定申請書等を、養成施設を設立しようとする日の 4 か月前（都道府県において定める場合はその期日）までに、都道府県知事に提出しなければならないこと。

イ 生徒の定員を変更しようとする場合にあっては、変更しようとする日の 4 か月前（都道府県において定める場合はその期日）までに、それ以外の事項にあっては、速やかに、変更の内容を記載した申請書を、都道府県知事に提出しなければならないこと。

ウ 生徒の募集を開始する日を勘案して時間的に十分な余裕をもって申請すること。

（３）届出に関する事項

次の事項に変更があったときは、速やかに、変更の内容を記載した届出書を、都道府県知事に提出しなければならないこと。

a 養成施設の名称又は所在地

b 設立者の住所及び氏名

（法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称）

c 養成施設の長の氏名

d 修業期間及び教科課程

e 養成課程として設ける通信課程における通信教材の内容又は指導の方法

f 養成施設の構造設備（生徒の定員を変更するためのものを除く。）

g 入学料、授業料及び実習費の額

h 養成施設の教員

（４）教員に関する事項

ア 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。

なお、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。

イ 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。

- a 他の学校における常勤の教職員
- b 同一設立者が別に開設している学校の専任教員
- c 官公庁、病院、事業所等の常勤職員

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。

エ 教員の資格は、別表第1に準拠するものとする。

(5) 生徒に関する事項

ア 教科課程ごとの生徒の定員を厳守すること。

イ 学校教育法（昭和22年法律第26号）第1条に規定する学校が養成施設の指定を受けようとする場合の生徒の定員は、監督官庁の認可を受けたものであること。

ウ 入所資格の審査は、卒業証書の写し又は卒業証明書を提出させ、確実かつ適正に行われること。

エ 養成施設は、教育上有益と認められるときは、当該養成施設が定めるところにより、生徒が当該養成施設以外の専修学校、高等学校、短大、大学等において履修した教科科目（製菓実習を除く。）については、履修した時間（又は単位）について240時間（8単位）を超えない範囲で当該養成施設における教科科目の履修とみなすことができること。

ただし、修業年限は短縮できないこと。

オ 規則第18条第1号イに定める教科科目及び授業時間数が履修されなければ養成施設の卒業とは認められないこと。ただし、修業期間内に規定授業時間が履修できない場合は、卒業を延期し、補習等により不足時間を補った後に卒業を認めて差し支えないこと。

カ 卒業を認めるに当たっては、学力が十分であることを確かめる具体的な方法がとられていること。

(6) 授業に関する事項

ア 養成施設における各教科科目の内容及び時間数は、別表第2に準拠するものとする。

イ 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。

(7) 製菓実習に関する事項

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。

(8) その他

新規の養成施設の生徒の募集や広告については、学校教育法など他の関係法令等により時期が定められている場合を除き、内容について問題ないと認められる場合は、申請書受理後、申請者の責任において実施できること。

3 製菓衛生師試験に関する事項

(1) 「製菓衛生師試験基準」（平成12年厚生省告示第270号）第1項第6号に規定する実技試験は、製菓衛生師法（昭和41年法律第115号。以下「法」という。）第4条に規定する製菓衛生師となるのに必要な知識の有無をみるものであること。

(2) 製菓衛生師試験の実施にあたっては、複数の試験委員を委嘱し、その主掌のもとに試験を行うものとする。その際各都道府県菓子工業組合（中小企業団体の組織に関する法律（昭和32年法律第185号）第42条に基づく設立の認可を受けたもの（以下「組合」という。）の推薦により菓子製造上の専門的知識及び実技の点で当該都道府県における指導的人物を加えることを考慮すること。

4 その他

(1) 法第5条第2項及び法附則第2項の規定による菓子製造業に従事している者に関するその従業期間の確認は組合等の証明に基づいて行うこととする。

(2) 統計に関する事項

統計については、行政効果を測定し、その行政を測定するため次の事項について報告を願う予定であり、報告の記載要領等詳細についても、別途当省大臣官房統計情報部長から通知する予定であること。

なお、下記アのかっこ書きの区分けについては、登録簿の備考欄に記載すること。

ア 法第7条に規定する製菓衛生師免許交付件数（法第5条第1号又は第2号の別）

イ 法第8条に規定する製菓衛生師免許の取消し件数

ウ 製菓衛生師法施行令（昭和41年政令第387号）第4条に規定する製菓衛生師免許の消除件数

（3）厚生労働省への情報提供

厚生労働省において、一元的に養成施設を把握し、厚生労働省ホームページにおいて公表するため、都道府県は、養成施設の指定、内容変更の承認若しくは届出又は取消し等厚生労働省ホームページ掲載事項（養成施設の名称及び所在地、設置者の氏名又は名称、養成課程の名称、養成課程の別、生徒の入学定員及び総定員、修業期間、電話番号並びに指定年月日）に係る変更があった場合は、その内容を厚生労働省に情報提供すること。

別表第 1

<p>衛 生 法 規</p>	<p>1 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）に基づく大学、旧大学令（大正 7 年勅令第 338 号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治 36 年勅令第 61 号）に基づく専門学校において法学を修めた者</p> <p>2 衛生行政に 3 年以上の経験を有する者</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>
<p>公衆衛生学</p>	<p>1 医師</p> <p>2 獣医師</p> <p>3 薬剤師</p> <p>4 管理栄養士</p> <p>5 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</p> <p>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</p>
<p>食 品 学</p>	<p>1 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学を修めた者</p> <p>2 栄養士</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>
<p>食 品 衛 生 学</p>	<p>1 医師</p> <p>2 獣医師</p> <p>3 薬剤師</p> <p>4 栄養士</p> <p>5 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</p> <p>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</p>
<p>栄 養 学</p>	<p>1 医師</p> <p>2 獣医師</p> <p>3 薬剤師</p> <p>4 栄養士</p> <p>5 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</p>

	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	<p>1 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社会学、経済学、経営学、会計学、政治学又は法律学を修めた者</p> <p>2 食品に関する行政に 5 年以上の経験を有する者</p> <p>3 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</p> <p>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</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施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>

別表第2

教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間
衛生法規	1	30	30	
法学大意		3	3	
法学に関する基礎的事項				
衛生行政概説		9	9	
衛生行政に関する基礎的事項				
わが国の衛生行政機構				
製菓衛生師法		9	9	
製菓衛生師法の沿革				
製菓衛生師法の概要				
関係法令		9	9	
食品衛生法の概要				
衛生関係法令の概要				
公衆衛生学	2	60	60	
公衆衛生学		8	8	
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		20	20	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		20	20	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		12	12	
労働と健康				
安全衛生管理				

食品学	2	60	60	
食品学		12	12	
食品学の概要				
食品の種類と成分				
食品の変質とその防止		24	24	
食品の変質				
食品の変質の防止				
食品の生産と消費		24	24	
食品の消費構造の変化				
食品の生産と輸入				
食品の流通と価格				
食品衛生学	4	120	96	24
食品衛生学		17	17	
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		22	22	
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		19	19	
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		19	19	
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		43	19	24
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				

栄養学	2	60	60	
栄養学		6	6	
栄養学の概要				
栄養の意義				
栄養素の分類				
栄養素の機能		18	18	
栄養素の機能				
栄養の消化と吸収		18	18	
栄養の消化と吸収				
栄養の摂取		18	18	
栄養所要量				
菓子と栄養				
栄養成分表示				
社会	1	30	30	
菓子と食生活		10	10	
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		20	20	
経営論の概要				
労働生産性				
労務管理				
製菓理論	3	90	90	(45)
製菓理論		90	90	
製菓理論				
菓子の分類				
菓子の原材料				
菓子の包装				

製菓実習	16	480		480
基礎実習		180		180
和菓子実習				60
洋菓子実習				60
製パン実習				60
専門実習		300		300
和菓子実習				
洋菓子実習				
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。

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応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。