薬生食監発 0422 第 12 号
令 和 3 年 4 月 22 日

各 (都道府県 / 保健所設置市 / 特別区) 衛生主管部（局）長　殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
（　公　印　省　略　）

農業及び水産業における食品の採取業の範囲について

「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係省令の制定について」（令和元年 12 月 27 日　生食発 1227 第２号）の第２の２オ（２）（iii）により農家（生産者）及び生産者団体が行う農産物の簡易な加工を採取業として取り扱うこととし、個別事例については、標記通知（令和２年５月 18 日付け薬生食監発 0518 第 1 号、以下「採取業通知」という。）により示したところです。

今般、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した野菜、ハーブ、果実等（柿、あんず、芋、大根及びキノコ等（スライスしたものを含む））の天日干し・乾燥について、自治体、事業者において取扱いに相違が生じていたため、「農産物の天日干し・乾燥」に含まれることに整理し、採取業通知の一部を別紙のとおり改正します。

つきましては、その運用に遺漏なきようお取り計らい願います。

別紙

（令和２年5月18日付け薬生食監発0518第１号別紙）
（最終改正：令和３年４月22日付け薬生食監発0422第12号）
（下線部は変更箇所）

（農業）

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
室内での農産物の生産（レタス、もやし、きのこ等）	○	
収穫した農産物の洗浄	○	
屋外で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
室内で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類（米、麦類、豆類）の乾燥・調整・保管	○	
野菜等の調製（皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整）	○	
野菜等の簡易な加工（4分割・8分割等した後ラップ等で包装）	○	
消費の利便性のために行う調理や切断（茹で野菜、カット野菜、千切り等）	×	
収穫後の農林産物の保管（冷凍冷蔵を含む）及び集出荷施設までの輸送	○	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で直売（庭先、直売所（有人・無人）、通信販売など）	○	農業者の行為は出荷に当たる
観光農園（収穫体験の提供）ブドウ狩り等	○	
収穫した農林産物の輸送（集出荷施設～卸売～小売の輸送）	（集出荷施設～卸売） ○ （卸売～小売の輸送） ×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
倉庫業（加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管）	×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす
生乳の販売（直接販売、受託販売、買取販売）	○	農業者の行為は出荷に当たる
集乳（生乳のCSにおける保管及び乳業メーカーへの輸送）	×	集乳業は営業許可の対象
精穀（精米、精麦等）	○	業として（請け負うなどして）精穀する場合は届出の対象
精穀した穀類（米、麦等）のパック詰め	○	業として（請け負うなどして）パック詰めする場合は届出の対象
米穀卸売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
米穀小売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
生産者団体の行う農畜産物の販売（いわゆる小売）	×	野菜果実販売業（八百屋）と同じ扱い

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
卸売市場内の加工品等販売（一般的な加工食品の他、漬物、菓子等）	×	ただし、容器包装に入れられた常温で長期間保存可能な食品のみを販売する場合は届出は不要。
農産物（野菜、ハーブ、果物等）の天日干し・乾燥	○	はさ掛け、大根の丸干し
乾燥キノコの生産	○	
乾燥キノコの加工（スライスなど）	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
一次加工（皮剥き）作業（例：柿の皮剥き（干し柿用））	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
一次加工（塩蔵）作業（例：梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉）	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
干し柿の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
干しあんずの製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
干し芋の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
切干大根の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
蜂蜜の採取	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
蜂蜜の精製	×	
粗糖の製造	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
粗糖の精製又は加工	×	
荒茶の生産	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
荒茶の仕上げ加工（仕上げ茶の製造）	×	
麦茶の製造	×	
製粉（米穀粉、そば粉）	×	
でん粉の製造・加工	×	
水煮パックの製造（例：ぜんまいの水煮等）	×	
製餅（白餅の製造）	×	
包装餅の製造	×	
ジャム類製造	×	
ドレッシング製造	×	
かんぴょうの製造	×	
こんにゃく粉（荒粉、製粉）の製造	×	
こんにゃく製品の製造	×	
漬物の製造	×	

（採卵養鶏業）

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
農業者自ら採卵した卵をGPセンターに販売	○	GPセンターは要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵せず小売り店舗へ販売	○	小売店舗は要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵包装設備を設け洗卵し、小売店舗へ販売	×	簡易的な洗浄程度は採取業
農業者自ら採卵した卵を未加工で直売（庭先、直売所（有人･無人）、通信販売など）	○	農業者の行為は出荷に当たる
生産者団体の行う卵の販売（いわゆる小売）	×	野菜果実販売業（八百屋、スーパー）と同じ扱い
茹で卵	×	

（水産業）

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
水産物を生きたまま出荷又は販売	○	生きた魚介類は営業対象外
漁業者が水産物を洗浄、活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等	○	採取～市場又は業者への出荷までの業態においての考え方であり、漁業者には漁業者団体も含む。なお、○であっても、業として仕入れて行う場合は、営業の対象。 ※1　規格基準、施設基準等が定められていることを踏まえ、魚の切り身及びカキのむき身は営業の対象 ※2　規格基準の規定等が定められていることを踏まえ、海藻を除き営業の対象
漁業者が水産物を切り身、むき身　※1		
例：魚の切り身	×	
かきのむき身	×	
かき以外のむき身	○	
漁業者が水産物を天日干し		
例：昆布	○	
干しなまこ	○	
干し魚	○	
漁業者が水産物（海藻）を出荷のために塩蔵		
例：わかめ	○	
もずく	○	
漁業者が水産物を釜茹で　※2		
例：わかめ	○	
ゆでがに	×	
ゆでだこ	×	
釜揚げしらす	×	
漁業者が水産物を箱詰め及び保管をして出荷	○	
漁業者が水産物を業者、漁業者団体等に販売	○	漁業者の行為は出荷
漁業者団体が水産物を未加工で市場、業者等へ出荷	○	魚介類競り売り営業に該当するものを除く
漁業者団体が水産物を加工して販売	×	別の業（加工事業）があり水産製品製造業の取得が必要
漁業者が水産物を直売所、道の駅等の場所を借りて販売	△	漁業者又は直売所、道の駅等のいずれかの魚介類販売業の取得が必要
漁業者が水産物を店舗を設けて販売	×	魚介類販売業の取得が必要