

**「長沼町グリーン・ツーリズム推進特区」
プロジェクトチーム検討結果報告書
(概要)**

平成19年3月16日
長沼町グリーン・ツーリズム
推進プロジェクトチーム

1 経緯

チャレンジパートナー特区として長沼町から申請があった「グリーン・ツーリズム推進特区計画（平成18年3月認定）」に基づき、農業体験民宿における飲食店営業許可に係る施設基準のあり方等について、関係部及び長沼町で構成するプロジェクトチームで検討を行った。

2 長沼町の要望

農業体験民宿における自家製味噌、漬物等の提供

本来の農家の味を提供する意味でも、自家製の食品を提供できるようにしていただきたい。

農業体験民宿における飲食店営業の許可

農業体験を目的とした小規模な宿泊施設である農業体験民宿における飲食店営業の施設基準のあり方等について、検討願いたい。

3 検討結果

(1) 基本的な考え方

農業体験民宿を核としたグリーン・ツーリズムのより一層の普及・促進を図るため、道として、農業体験民宿における飲食店営業の施設基準の弾力的な運用を図るなど、必要な措置を講じることが適当である。

(2) 対応方向

農業体験民宿における自家製味噌、漬物等の提供

通常家庭で使用される自家製の食品であって、衛生上支障がないものについては、飲食店営業許可の有無に関わらず、農業体験民宿における調理の原材料としての使用、あるいはそのまま喫食に供して差し支えない。（全道的に対応）

農業体験民宿における飲食店営業の許可

農村休暇法第5条に規定する市町村計画を作成するとともに農業体験民宿の指導・監督体制等を整備した市町村について、農業体験民宿に対する特例措置を設ける。

（チャレンジパートナー特区の特例措置と位置付け、計画認定を受けた市町村においてのみ対応）

4 特例措置の内容

項目	現 行 基 準	特 例 措 置
家庭用台所と営業施設との兼用	施設は、作業場とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること	営業施設を家庭用台所として兼用することを認める 調理場と客席の間仕切りを不要とする (理由) 宿泊客が少人数に限られる場合 家庭用と営業用の使用に時間的な差を生じさせることができ、 衛生措置を取ることが可能

二槽シンクの設置	製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること 作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること	提供数、食事の種類により一槽でも対応可能とする (理由) 宿泊客が少人数に限られる場合は、二槽のシンクは要しない
----------	---	--

洗浄設備と手洗い器の兼用容認や天井・内壁・腰張り・床の構造材質基準の緩和については、食品の安全確保を図る観点から、従前どおりの取扱いとする。

5 市町村の指導・監督体制等（主なポイント）

特例措置の適用を受けた農業体験民宿等を対象とした食品衛生講習会を開催すること
当該農業体験民宿の経営者に対して、衛生管理等に係る記録の提出を求め、その内容を確認し保存すること

当該農業体験民宿の経営者に対して、事業の実施状況等の報告を求めること
必要に応じて、道と連携して、当該農業体験民宿の指導・監督等を行うこと

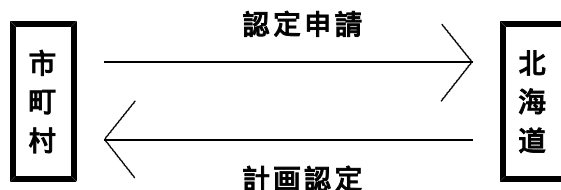
6 特例措置の適用に関して必要となる手続き等

(1) 基本的な考え方

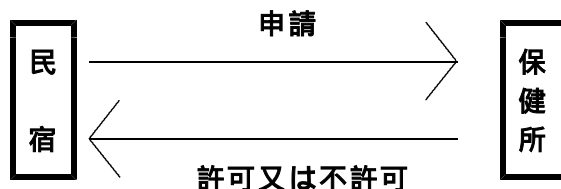
特例措置の適用を受けようとする市町村等における事務手続きは、できるだけ簡素化すること。

(2) 具体的な手続き等

市町村は、北海道チャレンジパートナー特区計画の認定申請を行うこと。



特例措置の適用を受けることを希望する農業体験民宿の経営者は、所管保健所に飲食店の営業許可を申請すること。



計画認定を受けた市町村は、道に対して、計画の実施状況等を報告すること（年1回以上）。

