

第3章 「とくしま農林漁家民宿」の開業に係る手順

徳島県では、「とくしま農林漁家民宿」の開業に関し、各種法令等の弾力的運用を受ける場合において、スムーズに許可を得ることを目的に、とくしま農林漁家民宿確認要綱に定める基準を満たす施設であることの確認作業を行っています。

なお、「とくしま農林漁家民宿」を新たに開業するには、様々な法律が関係していますので、次ページ以降の図1、2を参考に各種許認可等を取得してください。

（とくしま農林漁家民宿確認要綱第3条なお書きに規定される市町村の場合は図2を参考にしてください。）

3-1 事前相談

「とくしま農林漁家民宿」の開業をお考えの方は、まずは最寄りの総合県民局又は東部農林水産局までおたずねください。

ここで、開業に向けての簡単なチェックを行います。この段階では、「簡易自己チェックシート」を作りながら、開業が可能かどうか相談してください（事前に「簡易自己チェックシート」を作成してきていただくと時間が短縮できます。）。

<総合窓口>

南部総合県民局農林水産部<阿南> 阿南・那賀ブランド担当
〒774-0030 徳島県阿南市富岡町あ王谷46
電話 0884-24-4189

南部総合県民局農林水産部<美波> 農業支援・六次化推進担当
〒779-2305 美波町奥河内字弁才天17番地1
電話 0884-74-7492

西部総合県民局農林水産部<美馬> にし阿波ブランド推進担当
〒779-3602 美馬市脇町大字猪尻字建神社下南73
電話 0883-53-2313

東部農林水産局<徳島> 企画総務担当
〒770-0855 徳島市新蔵町1丁目67番地 徳島合同庁舎
電話 0886-26-8514

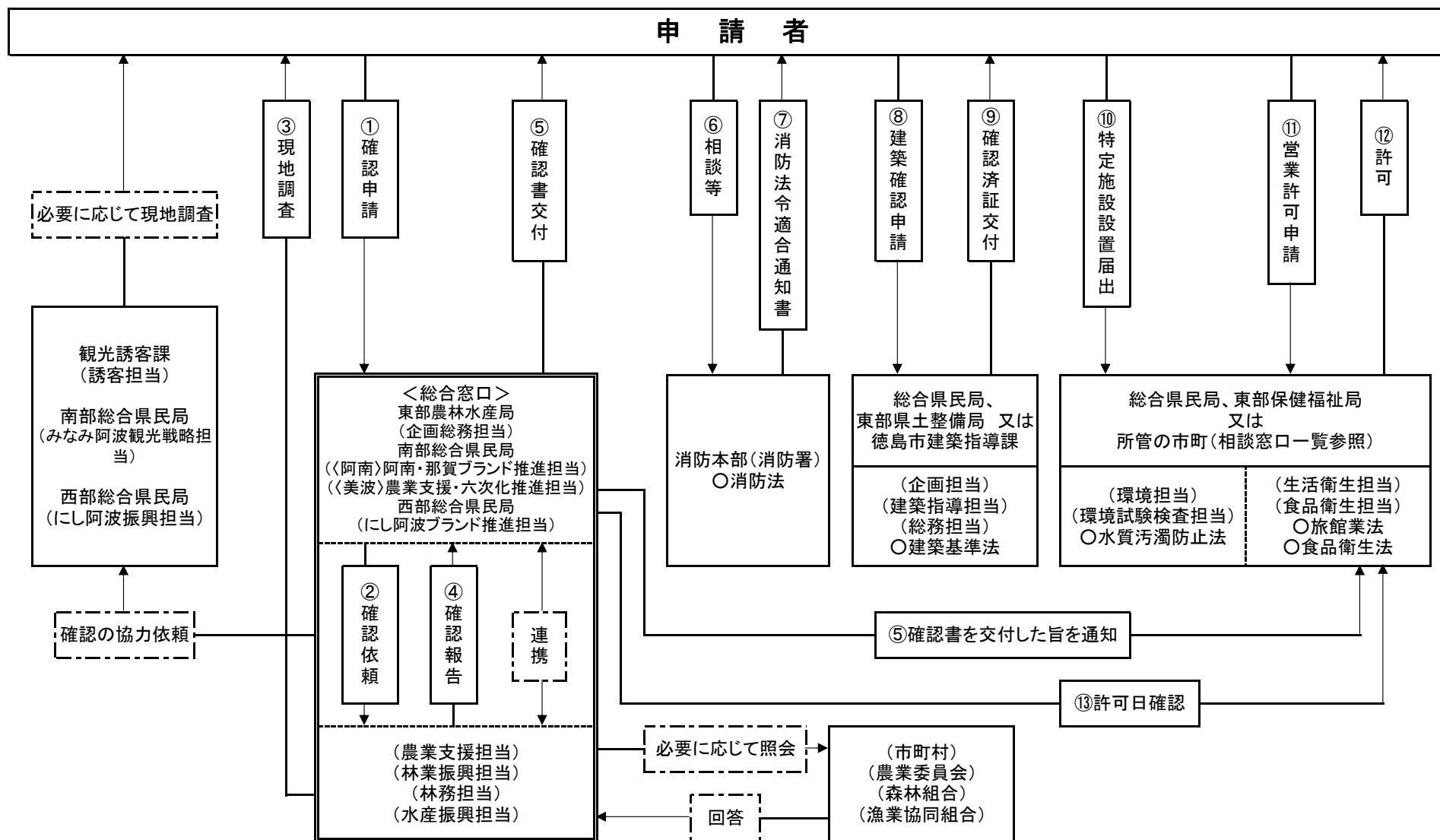
相談の際、写真や設計図面があると便利ですが、手ぶらでも結構です。

<できれば持参するもの>

なお、次のステップへ進むと平面図等が必要になります。

建物(母屋、離れ等)の平面図	玄関、客室、調理場、便所、浴室、その他の部屋の位置を示した図面（方位と縮尺を明示。） ※古い住宅で平面図がない場合、設計事務所などに平面図の作成を依頼することもできます。
建物の配置図	道路、隣の敷地と建物の位置関係が分かるもの （方位と縮尺を明示、住宅地図等応用。）
建物の位置図	地域内の位置が分かるもの （方位と縮尺を明示、住宅地図応用可。）
写真	①建物の全景 ②トイレ ③洗面所 ④浴室 ⑤台所 ⑥食堂 ⑦周辺の写真

図1 通常の開業手順



申請者

③ 現地調査

① 確認申請

⑤ 確認書交付

⑥ 相談等

⑦ 消防法令適合通知書

⑧ 建築確認申請

⑨ 確認済証交付

⑩ 特定施設設置届出

⑪ 営業許可申請

⑫ 許可

必要に応じて現地調査

観光誘客課
(誘客担当)

南部総合県民局
(みなみ阿波観光戦略担当)

西部総合県民局
(にし阿波振興担当)

確認の協力依頼

市町村

① 確認申請書進達

必要に応じて照会

回答

⑤ 確認書送付

<総合窓口>
 東部農林水産局
(企画総務担当)
 南部総合県民局
 ((阿南)阿南・那賀ブランド推進担当)
 ((美波)農業支援・六次化推進担当)
 西部総合県民局
(にし阿波ブランド推進担当)

② 確認依頼

④ 確認報告

連携

(農業支援担当)
(林業振興担当)
(林務担当)
(水産振興担当)

消防本部(消防署)
○消防法

総合県民局、
東部県土整備局 又は
徳島市建築指導課

(企画担当)
(建築指導担当)
(総務担当)
○建築基準法

総合県民局、東部保健福祉局
又は
所管の市町(相談窓口一覧参照)

(環境担当)
(環境試験検査担当)
○水質汚濁防止法

(生活衛生担当)
(食品衛生担当)
○旅館業法
○食品衛生法

⑤ 確認書を交付した旨を通知

⑬ 許可日確認

必要に応じて照会

回答

(農業委員会)
(森林組合)
(漁業協同組合)

3-2 開業に向けての手続

(1) 「とくしま農林漁家民宿確認書」の交付申請

旅館業法等の特例を受ける際の証明書として、徳島県ではとくしま農林漁家民宿の開業希望者に「とくしま農林漁家民宿確認書」を交付することとしています。

なお、確認については、「とくしま農林漁家民宿確認要綱」により実施します。

① 手続

目 的	農林漁家民宿の開業を希望する農林漁家等であることの確認
必要書類等	とくしま農林漁家民宿確認申請書 (添付書類) 1 役務の提供計画 2 「とくしま農林漁家民宿」の開業に係る「簡易自己チェックシート」 3 農林漁家であることの証明資料 (1) 個人の場合(①～⑥のいずれか) ① 農業委員会の証明(耕作、所得証明等) ② 土地登記簿抄本(地目が山林又は保安林) ③ 森林組合の証明 ④ 漁業組合の証明 ⑤ 税務申告書の写し ⑥ その他(農林漁家であることが確認できる書類) (2) 法人の場合(①～④すべて) ① 法人の存在(登記簿謄本及び総会資料) ② 事業内容(定款又は規約等) ③ 構成員(農林漁家の確認) ・出資者名簿及び出資口数 ・構成員の活動日数等 ④ 意志決定(農林漁家の意思が反映されること) ・出資割合(有限会社、株式会社) ・農林漁業者の割合(農事組合法人など)
提 出 先	(阿南市、那賀町) 南部総合県民局農林水産部<阿南> 阿南・那賀ブランド推進担当 (牟岐町、美波町、海陽町) 南部総合県民局農林水産部<美波> 農業支援・六次化推進担当 (美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町) 西部総合県民局農林水産部<美馬> にし阿波ブランド推進担当 (徳島市、鳴門市、小松島市、吉野川市、阿波市、勝浦町、上勝町、佐那河内村、石井町、神山町、松茂町、北島町、藍住町、板野町、上板町) 東部農林水産局<徳島> 企画総務担当

<注意事項>

※ 非農林漁家が開業する場合、「3 農林漁家であることの証明資料」は確認申請書別紙に記載する農林漁家の証明を添付します。

※ 開業後は、とくしま農林漁家民宿確認要綱第6条に基づき、「利用者数及び提供した役務の内容整理簿」を年1回提出(提出先は確認申請書と同じ。)する必要があります。

(前年4月1日(開業初年は開業日)から3月31日までの状況を4月30日までに報告。)

(2) 消防法

旅館業の営業許可申請を行う際には、許可申請書に管轄の消防本部（消防署）が交付する「消防法令適合通知書」を添付する必要がありますが、これは旅館（民宿等）の消防用設備等の設置や防火管理者の状況が消防法令の基準に適合しているかを確認するためのものです。

なお、「とくしま農林漁家民宿」として使用する建物が、「一般住宅」又は「旅館」のどちらの扱いとなるか、次ページの緩和措置を受けられるかどうかにより必要となる設備等が異なりますので、適合通知書を交付申請する際は、事前に管轄の消防本部（相談窓口一覧参照）へ御相談ください。

① 手続

目 的	「消防法令適合通知書」の取得 旅館業法（昭和23年法律第138号）第3条の規定による営業許可申請のため
必要書類等	消防法令適合通知書交付申請書（現地確認検査が実施される。）
申 請 先	管轄の消防本部（消防署） 申請手数料は不要

② 一般住宅扱いとなるかどうかの基準

表3で示すように、旅館と一般住宅では消防用設備等に大きな違いが生じます。

表3 一般住宅扱いとなるかどうかの基準

1. 民宿等の用途に供される部分の床面積の合計が、一般住宅の用途に供される部分の床面積より小さく、かつ、民宿等の用途に供される部分の床面積の合計が50㎡以下の場合	2. 民宿等の用途に供される部分の床面積の合計が、50㎡を超える場合
一般住宅扱い（規制対象外） ただし、住宅用火災警報器を全ての寝室（2階に寝室がある場合は2階の階段）に設置しなければなりません。	旅館扱い（規制対象） 必要となる消防用設備等の例 ① 消火器（床面積150㎡以上） ② 自動火災報知設備又は特定小規模施設用自動火災報知設備 ③ 誘導灯 ※じゅうたん、カーテン等は防災物品とする

注）「消防法施行令別表第1に掲げる防火対象物の取扱いについて」より

- ③ 農林漁家民宿業を営む場合の緩和措置
 （一般住宅を宿泊施設や飲食店等に活用する場合における消防用設備等に係る消防法令の技術上の基準の特例の適用について）

平成29年3月23日付通知（消防庁予防課長）

緩 和 後	緩 和 前
従来、建物全体が一般住宅に使われていた家屋で農林漁業体験民宿をする場合、一定の要件を満たし、消防長又は消防署長が認めれば、誘導灯、誘導標識、消防機関へ通報する火災報知設備の設置を省略することが可能になりました。 ＜要件及び内容＞ 「誘導灯」及び「誘導標識」 1 次の①又は②に該当すること。 ① 各客室から直接外部に容易に避難できること ② 建物に不案内な宿泊者でも各客室から廊下に出れば、夜間であっても迷うことなく避難口に到達できること等簡明な経路により容易に避難口まで避難できること 2 民宿等の外に避難した者が、当該民宿等の開口部から3m以内の部分を通らずに安全な場所へ避難できること 3 民宿等の従業員が、その利用者に対して避難口等の案内を行う、利用者から見やすい位置に避難経路図を掲示する等により、民宿等に不案内な利用者でも容易に避難口の位置を理解できる措置が講じられていること 「消防機関へ通知する火災報知設備」 1 客室が10室以下 2 消防機関へ常時通報することができる電話が、常時、人がいる場所に設置されており、当該電話付近に通報内容（火災である旨並びに防火対象物の所在地、建物名及び電話番号の情報その他これに関連する内容とすること）が明示されていること	農林漁業体験民宿も通常の民宿と同様の消防用設備等の設置を義務づけられていました。

表4 消防法上必要な設備等

消防 用設備等	区 分	旅館業に該当 注該当部分のみ	規制緩和 特例該当	一般住宅 扱い
消火器具		・延べ床面積150㎡以上 ・地階、無窓階又は3階以上の階で、床面積が50㎡以上		設置義務 なし
屋 内 消 火 栓 設備		・延べ床面積700㎡以上 ・地階、無窓階又は4階以上の階で、床面積が150㎡以上		
自動火災 報知設備		・必要（延べ面積300㎡未満等の要件を満たす 場合、特定小規模施設用自動火災報知設備の 設置が可能）		
漏電火災 警報器		・特定の材料で造られた天井や壁等を有する 150㎡以上のもの ・契約電流容量が50アンペアを超えるもの		
消 防 機 関 へ 通 報 す る 火 災 報 知 設 備		・延べ床面積が500㎡以上のもの （消防機関から著しく離れた場所その他総務省 令で定める場所にあるものは設置を要しない）	設置を 要しない	
非常警報設備		・収容人員が20人以上のもの		使用義務 なし
避難器具		・2階以上の階又は地階で、収容人員が30人以 上のもの ・3階以上の階のうち、当該階から避難階又は地 上に直通する階段が2以上設けられていない 階で、収容人員が10人以上のもの		
誘導灯、 誘導標識		・必要	設置を 要しない	
防 災 物 品 の 使用		・必要(住宅部分に必要な場合もあり)		
防 火 管 理 者 の選任		・収容人員が30人以上のもの		

注1) 上記以外の要件により、消防設備等が必要となる又は必要ではなくなる場合がある。

2) 地域の火災予防条例等により、届出等が必要となる場合がある。

＜参考＞消防設備等解説

- 消火器具

消火器は、窒息効果及び冷却効果等を利用して火災を初期のうちに抑圧し、被害を最小限に防止することを目的としており、最も手軽に使用し得るもの。また、簡易消火器具としては、水バケツ、乾燥砂等がある。

- 屋内消火栓設備

屋内消火栓は、水源、消火栓ポンプ、配管、消火栓ボックス等からなり、火災発生時に消火栓の起動ボタンを押してポンプを起動させ、ボックス内のホースを用いて放水・消火するもの。

- 自動火災報知設備

火災の初期段階で生ずる熱、煙又は炎の発生を感知し、その信号を受信機に表示するとともに警報を発するもの。関係者に対し、火災初期における避難誘導、初期消火、消防機関への通報を促すことを目的としている。

- 漏電火災警報器

建物の漏洩電流を感知し、警報を発するもの。なお、漏洩電流は、鉄鋼入りの建材等を発熱させ、火災を発生させることがある。

- 消防機関へ通報する火災報知設備

火災が発生した場合、手動起動装置を操作することにより消防機関を呼び出し、蓄積音声情報等により通報するとともに、通話を行うことができるもの。

- 非常警報設備

火災を発見した際に、手動で操作することにより非常ベル（若しくはサイレン）を鳴動させ、火災を周囲に警報するもの。

- 避難器具

火災の際に建物の中にいる人が屋外へ逃げるときに使用するはしご、救助袋等の器具。

- 誘導灯、誘導標識

直接屋外に通じる出入口や避難方向を表示するもの。災害時でも最低限の明るさを確保し、安全かつ迅速に誘導することを目的としている。

- 防災物品の使用

防災物品とは、一定以上の防災性能を有する製品で、カーテンやじゅうたん等がある。また、当該製品には必ず検定品である旨のマーク（防災ラベル）が付与されている。

- 防火管理者の選任

防火管理者とは、建物において防火管理上の権限を有する者で、消防計画の作成、訓練の実施等を行う。講習を受講する必要があるほか、選任した場合には、消防署へ届け出る必要がある。

(3) 建築基準法

「とくしま農林漁家民宿」の開業に当たり、建物を新築・増築・改築・移転する場合、また、住宅の一部を民宿へ用途変更する場合（民宿部分が200㎡超の場合（建築基準法第6条1項及び別表1））は建築確認が必要です。

これまで建築基準法では、農林漁家民宿も一般の「旅館」として取り扱われ、施設基準も旅館並みの厳しいものに適合する必要がありました。しかし、一定の条件（下記参照）を満たした場合に限り、旅館とみなさず、住宅レベルの基準に適合すればよいことになりました。

また、浄化槽においても、建築基準法上の「旅館」に該当しない場合は、住宅用途面積による算定のみとなります。

「旅館業営業許可」を申請する前に、建築確認申請の必要性等について最寄りの建築基準法担当部署（相談窓口一覧参照）へ御相談ください。

注）200㎡：客室、押入等及び共用部分（玄関、廊下、風呂、トイレ）の面積合計

① 手続

ア．事前相談

「旅館業営業許可」を申請する前に、最寄りの建築基準法担当部署（相談窓口一覧参照）に、国の規制緩和の要件に該当するか相談してください。

建築確認が不要な場合でも、避難上支障がないかどうか、図面等により確認する必要がありますので、事前相談の段階で十分に相談してください。

イ．建築確認申請が必要となる場合

事前相談の結果、建築確認が必要となった方は、建築確認申請を行い、「旅館営業許可」の申請の際に、「検査済証」を添付する必要があります。

注）昭和56年に建築基準法の改正があり、そのときに耐震基準についての規定が変更されました。そのため、昭和56年以前に建築された建物の場合、現行の建築基準を満たしていない場合がありますので、宿泊客に安全に利用していただくためにも、耐震診断、耐震改修をおすすめします。

② 農林漁家民宿の規制緩和措置

（農家民宿等に係る建築基準法上の取扱いについて（技術的助言））

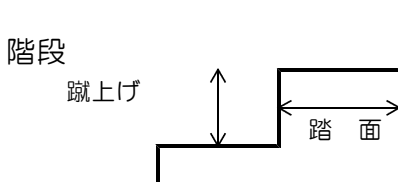
平成17年1月17日付通知（国土交通省住宅局建築指導課長）

緩 和 後	緩 和 前
○次の要件を満たせば、住宅レベルの基準に適合すればよい。 ① 農林漁業者が経営すること ② 農山漁村余暇法に規定する農林漁業体験民宿業であること ③ 住宅の一部を農林漁家民宿業として利用すること ④ 客室の床面積の合計が33㎡未満であること ⑤ 各客室から直接外部に容易に避難できる等、避難上支障がないと認められること	○農林漁家民宿（簡易宿泊所）は、建築基準法上「旅館」に該当するため、住宅を農林漁家民宿として利用する場合も旅館並みの防火・避難設備などが義務づけられていました。

注）客室の床面積の合計が33㎡以上となった場合には、確認申請の要否にかかわらず、旅館の基準を満たす必要があります。

③ 旅館となった場合の基準

②の要件を満たさない場合は、建築基準法上の「旅館」として各種基準（下記参照）に適合する必要があります。

区 分	建築基準法上の措置基準
建築確認	用途変更により民宿部分が200㎡を超える場合に必要となります。
階段 (施行令第23条)	幅75cm以上、蹴上22cm以下、踏面21cm以上 (住宅の場合：蹴上23cm以下、踏面15cm以上)  階段 蹴上 踏 面
防火上主要な 間仕切壁 (施行令第114条第2項)	旅館用途部分については、防火上主要な間仕切壁を準耐火構造とし、小屋裏又は天井裏に達している必要があります。 (住宅の場合は防火上主要な間仕切壁は適用されません。)
非常用の照明装置 (施行令第126条の4)	居室、階段、通路等に非常用の照明装置の設置が必要となります。(住宅の場合は非常用の照明装置は適用されません)
換気に必要な開口 (法第28条第2項)	衛生確保のため換気に必要な開口は、床面積1/20以上が必要となります。

注) 住宅の一部を建築基準法上の「旅館」へ用途変更する場合の一般的な基準です（一部を抜粋）

④ 浄化槽

建築基準法上の「旅館」に該当しない場合は、住宅用途面積による算定のみとなります。

区 分	し尿浄化槽の処理人槽算定基準	図 示
1 住宅の一部を民宿として利用し、小規模（客室延床面積33㎡未満）で避難上支障がないと認められた場合	一般住宅扱いとなり、建築基準法上の「旅館」としては扱われません。 注1）住宅用途面積による算定となります。 住宅用途面積が130㎡以下の場合 5（人） 住宅用途面積が130㎡超の場合 7（人）	住 宅 民 宿 浄化槽
2 住宅と民宿が別棟であるが、1つの浄化槽を共用する場合 ※JIS 基準（JISA3302）による	住宅用途面積が130㎡以下の場合 →処理人槽＝民宿の定員（人）＋5（人）	住 宅 浄化槽 共用
	住宅用途面積が130㎡超の場合 注3） →処理人槽＝民宿の定員（人）＋7（人）	民 宿
3 民宿専用で浄化槽を用いる場合 ※JIS 基準（JISA3302）による	処理人槽＝民宿の定員（人）	民 宿 浄化槽 民宿専用

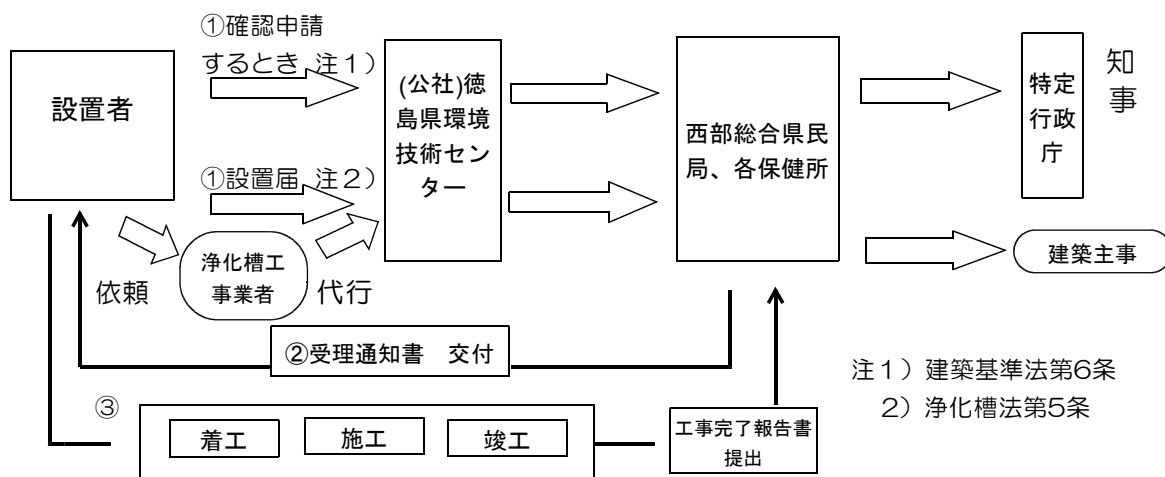
注1）住宅用途面積は、住宅として使用しているすべての面積（2階がある場合は1階面積＋2階面積）

2）平成13年4月1日以降合併処理浄化槽の設置が義務づけられておりますが、平成13年3月31日以前に設置された単独処理浄化槽については、生活雑排水が未処理で公共用水域へ流されることとなりますので、水環境保全の観点から合併処理浄化槽への転換をおすすめします。

3）住宅用途面積が180㎡以下で、実居住人員等の条件を満たす場合は、住宅部分に限り、人槽緩和が可能となるため、詳しくは所管の建築基準法担当へ御相談ください。

用途変更等により既存の浄化槽では処理が不可能となる場合等は、浄化槽の入替が必要となることがあります。

なお、浄化槽を新設する際は、設置等の手続が必要になります。（以下70-図参照）



注1）建築基準法第6条

2）浄化槽法第5条

※詳しくは建築基準法担当部署又は西部総合県民局保健福祉環境部（美馬）環境担当、（徳島、吉野川、阿南）保健所へ御相談ください。

<参考>

建築基準法（昭和二十五年五月二十四日法律第二百一号）

（建築物の建築等に関する申請及び確認）

第六条 建築主は、第一号から第三号までに掲げる建築物を建築しようとする場合（増築しようとする場合においては、建築物が増築後において第一号から第三号までに掲げる規模のものとなる場合を含む。）、これらの建築物の大規模の修繕若しくは大規模の模様替をしようとする場合又は第四号に掲げる建築物を建築しようとする場合においては、当該工事に着手する前に、その計画が建築基準関係規定（この法律並びにこれに基づく命令及び条例の規定（以下「建築基準法令の規定」という。））その他建築物の敷地、構造又は建築設備に関する法律並びにこれに基づく命令及び条例の規定で政令で定めるものをいう。以下同じ。）に適合するものであることについて、確認の申請書を提出して建築主事の確認を受け、確認済証の交付を受けなければならない。当該確認を受けた建築物の計画の変更（国土交通省令で定める軽微な変更を除く。）をして、第一号から第三号までに掲げる建築物を建築しようとする場合（増築しようとする場合においては、建築物が増築後において第一号から第三号までに掲げる規模のものとなる場合を含む。）、これらの建築物の大規模の修繕若しくは大規模の模様替をしようとする場合又は第四号に掲げる建築物を建築しようとする場合も、同様とする。

一 別表第一（い）欄に掲げる用途に供する特殊建築物で、その用途に供する部分の床面積の合計が二百平方メートルを超えるもの

二～四 略

（居室の採光及び換気）

第二十八条

2 居室には換気のための窓その他の開口部を設け、その換気に有効な部分の面積は、その居室の床面積に対して、二十分の一以上としなければならない。ただし、政令で定める技術的基準に従つて換気設備を設けた場合においては、この限りでない。

建築基準法施行令（昭和二十五年十一月十六日政令第三百三十八号）

（階段及びその踊場の幅並びに階段の蹴上げ及び踏面の寸法）

第二十三条 階段及びその踊場の幅並びに階段の蹴上げ及び踏面の寸法は、次の表によらなければならない。ただし、屋外階段の幅は、第二百十条又は第二百一条の規定による直通階段にあつては九十センチメートル以上、その他のものにあつては六十センチメートル以上、住宅の階段（共同住宅の共用の階段を除く。）の蹴上げは二十三センチメートル以下、踏面は十五センチメートル以上とすることができる。

（四） （一）から（三）までに掲げる階段以外のもの

（単位 センチメートル）

階段及びその踊場の幅	蹴上げの寸法	踏面の寸法
七五以上	二二以上	二一以上

（建築物の界壁、間仕切壁及び隔壁）

第百十四条

2 学校、病院、診療所（患者の収容施設を有しないものを除く。）、児童福祉施設等、ホテル、旅館、下宿、寄宿舍又はマーケットの用途に供する建築物の当該用途に供する部分については、その防火上主要な間仕切壁（自動スプリンクラー設備等設置部分その他防火上支障がないものとして国土交通大臣が定める部分の間仕切壁を除く。）を準耐火構造とし、第百十二条第二項各号のいずれかに該当する部分を除き、小屋裏又は天井裏に達せしめなければならない。

（設置）

第百二十六条の四 法別表第一（い）欄（一）項から（四）項までに掲げる用途に供する特殊建築物の居室、階数が三以上で延べ面積が五百平方メートルを超える建築物の居室、第百十六条の二第一項第一号に該当する窓その他の開口部を有しない居室又は延べ面積

が千平方メートルを超える建築物の居室及びこれらの居室から地上に通ずる廊下、階段その他の通路（採光上有効に直接外気に開放された通路を除く。）並びにこれらに類する建築物の部分で照明装置の設置を通常要する部分には、非常用の照明装置を設けなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する建築物又は建築物の部分については、この限りでない。

- 一 一戸建の住宅又は長屋若しくは共同住宅の住戸
- 二 病院の病室、下宿の宿泊室又は寄宿舍の寝室その他これらに類する居室
- 三 学校等
- 四 避難階又は避難階の直上階若しくは直下階の居室で避難上支障がないものその他これらに類するものとして国土交通大臣が定めるもの

浄化槽法（昭和五十八年法律第四十三号）

（設置等の届出、勧告及び変更命令）

第五条 浄化槽を設置し、又はその構造若しくは規模の変更（国土交通省令・環境省令で定める軽微な変更を除く。第七条第一項、第十二条の四第二項において同じ。）をしようとする者は、国土交通省令・環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあつては、市長又は区長とする。第五項、第七条第一項、第十二条の四第二項、第五章、第四十八条第四項、第四十九条第一項及び第五十七条を除き、以下同じ。）及び当該都道府県知事を経由して特定行政庁に届け出なければならない。ただし、当該浄化槽に関し、建築基準法第六条第一項（同法第八十七条第一項において準用する場合を含む。）の規定による建築主事の確認を申請すべきとき、又は同法第十八条第二項（同法第八十七条第一項において準用する場合を含む。）の規定により建築主事に通知すべきときは、この限りでない。

（４）水質汚濁防止法

「とくしま農林漁家民宿」を開業する場合、既存の施設を使う場合であっても、水質汚濁防止法に基づき、「特定施設（有害物質貯蔵指定施設）設置（使用、変更）届出書」を提出する必要があります。民宿を行う場合、ちゅう房施設、洗濯施設、入浴施設が特定施設となります。

添付書類とともに「特定施設（有害物質貯蔵指定施設）設置（使用、変更）届出書」を環境担当部署（相談窓口一覧参照）に提出してください。なお、記載等において不明な点がある場合は、環境担当部署へ御相談ください。

①手続

目 的	水質汚濁防止法に基づく特定施設設置届出
必要書類等	特定施設（有害物質貯蔵指定施設）設置（使用・変更）届出書
提 出 先	環境担当部署（相談窓口一覧参照）

注）事前に届け出る必要があります。なお、公共下水道に接続し、雨水も含めてすべて接続している（公共用水域への排水ゼロ）場合は、届出は不要です。

<参考>

水質汚濁防止法（昭和四十五年十二月二十五日法律第百三十八号）

（特定施設等の設置の届出）

第五条 工場又は事業場から公共用水域に水を排出する者は、特定施設を設置しようとするときは、環境省令で定めるところにより、次の事項（特定施設が有害物質使用特定施設に該当しない場合又は次項の規定に該当する場合にあつては、第五号を除く。）を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名
- 二 工場又は事業場の名称及び所在地
- 三 特定施設の種類
- 四 特定施設の構造
- 五 特定施設の設備
- 六 特定施設の使用の方法
- 七 汚水等の処理の方法
- 八 排出水の汚染状態及び量（指定地域内の工場又は事業場に係る場合にあつては、排水系統別の汚染状態及び量を含む。）
- 九 その他環境省令で定める事項

水質汚濁防止法施行令（昭和四十六年六月十七日政令第百八十八号）

（特定施設）

第一条 水質汚濁防止法（以下「法」という。）第二条第二項の政令で定める施設は、別表第一に掲げる施設とする。

別表第一（第一条関係）

六十六の三 旅館業（旅館業法（昭和二十三年法律第百三十八号）第二条第一項に規定するもの（住宅宿泊事業法（平成二十九年法律第六十五号）第二条第三項に規定する住宅宿泊事業に該当するもの及び旅館業法第二条第四項に規定する下宿営業を除く。）をいう。）の用に供する施設であつて、次に掲げるもの

- イ ちゅう房施設
- ロ 洗濯施設
- ハ 入浴施設

(5) 旅館業法

「とくしま農林漁家民宿」を開業する場合は、旅館業法第3条による「旅館業営業許可」を取得する必要があります。民宿は主に簡易宿所営業に分類されますが、客室延床面積33㎡未満でも開業できるよう全国的な緩和措置が講じられています。

記載等において不明な点がある場合は、旅館業法担当部署へ御相談ください。

① 手続

目 的	旅館業法（昭和23年法律第138号）第3条の規定による旅館業営業許可の取得 旅館業法施行条例（昭和57年徳島県条例第12号） 旅館業法施行細則（昭和57年徳島県規則第35号）
必要書類等	旅館業許可申請書 （添付書類） 1 旅館業の施設の構造設備を明らかにした平面図及び立面図 2 旅館業の施設の設置場所の周囲おおむね200mの区域内の見取図 （おおむね100mの区域内に学校、保育所、博物館等がある場合は、その施設との距離を明示すること。） 3 法人にあっては、定款又は寄附行為の写し及び登記事項証明書 （設立の登記を必要とする法人に限る。）
申 請 先	旅館業法、食品衛生法担当部署（相談窓口一覧参照）

② 農林漁業者が農林漁家民宿業を営む場合の緩和措置

（「旅館業法施行規則の一部を改正する省令」の施行について）

平成15年3月25日付通知（厚生労働省健康局長）

緩 和 後	緩 和 前
農林漁家体験民宿業を営む施設については、簡易宿所営業の客室延床面積の基準は適用されません。	簡易宿所営業を営む場合、33㎡以上の客室面積が必要です。（通知当時）

<参考>

旅館業法

第四条 営業者は、旅館業の施設について、換気、採光、照明、防湿及び清潔その他宿泊者の衛生に必要な措置を講じなければならない。

2 前項の措置の基準については、都道府県が条例で、これを定める。

3 第一項に規定する事項を除くほか、営業者は、旅館業の施設を利用させるについては、政令で定める基準によらなければならない。

旅館業法施行令	旅館業法施行条例
第一条 2 法第三条第二項の規定による簡易宿所営業の施設の構造設備の基準は、次のとおりとする。 一 客室の延床面積は、三十三平方メートル（法第三条第一項の許可の申請に当たつて宿泊者の数を十人未満とする場合には、三・三平方メートルに当該宿泊者の数を乗じて得た面積）以上であること。（※） 二 階層式寝台を有する場合には、上段と下段の間隔は、おおむね一メートル以上であること。 三 適当な換気、採光、照明、防湿及び排水の設備を有すること。 四 当該施設に近接して公衆浴場がある等入浴に支障をきたさないと認められる場合を除き、宿泊者の需要を満たすことができる規模の入浴設備を有すること。 五 宿泊者の需要を満たすことができる適当な規模の洗面設備を有すること。 六 適当な数の便所を有すること。 七 その他都道府県が条例で定める構造設備の基準に適合すること。 （※）農林漁業体験民宿業は、この基準は適用しない。 （旅館業法施行規則第5条第2項）	（簡易宿所営業の施設の構造設備の基準） 第十条 政令第一条第二項第七号の条例で定める構造設備の基準は、次のとおりとする。 一 宿泊しようとする者との面接に適する玄関帳場その他これに類する設備（イにおいて「玄関帳場等」という。）が設けられていること。ただし、次の要件を満たす施設については、この限りではない。 イ 玄関帳場等に代替する機能を有する設備を設けることその他善良の風俗の保持を図るための措置が講じられていること。 ロ 事故が発生したときその他の緊急時における迅速な対応のための体制が整備されていること。 二 客室は、次の要件を満たすものであること。 イ 前条第一号に該当するものであること。 ロ 多数人で共用しない客室が設けられている場合には、当該客室の床面積の合計は、全ての客室の床面積の合計の二分の一未満であること。 三 入浴設備を必要とする営業の施設にあっては、前条第二号イからハまでの要件を満たす浴室が設けられていること。 四 洗面設備は、前条第三号に該当する共同用のものが設けられていること。 五 便所は、前条第四号に該当する共同用のものが設けられていること。 六 照明の設備は、前条第五号に該当するものであること。

<参考>旅館業法、消防法及び建築基準法上の面積の考え方

区分		考 え 方
旅館業法	(簡易宿所) 客室の延床面積 33㎡未満	客室の面積 押入、床の間、簡単に移動できないタンス等の面積は除く
消防法	(施行令別表第1) 50㎡以下	民宿用途部分の床面積 客室(部屋の面積、押入、床の間等を含む。) + (共用部分(台所、トイレ、風呂、廊下、玄関等)の面積を客間と自室専用部分の面積で按分した面積)
建築基準法	(第6条1項及び別表1) 200㎡超	旅館用途部分の床面積 客室(部屋の面積、押入、床の間等を含む。) + 共用部分(台所、トイレ、風呂、廊下、玄関等)の面積 (按分しない)
	(技術的助言) 客室の床面積 33㎡未満	客室の面積 通常足を踏み入れない、押入、床の間の面積は除く。

注) H17.1.17付け国住指第2496号 農家民宿等に係る建築基準法上の取扱いについて(技術的助言)

農林漁家民宿として使用する客室の床面積の計算(モデルケース)

1 F	床の間	押入	階段 ③	台所 食堂 ②	2 F	住人用 寢 室 ③	階段 ③
	宿泊客用 ①		廊下 ②	浴室 ②			廊下 ③
				トイレ②			
				玄関 ②			
		外入					

① …専ら宿泊客のために利用される部分の面積(床の間、押入を含む。)

② …宿泊客のほか、住人も利用する共用部分の面積(玄関、廊下、トイレ、台所等)

③ …専ら住人が利用する部分の面積

※ とくしま農林漁家民宿の客室の床面積

① - (床の間 + 押入 + タンス) < 33㎡……(技術的助言の考えに準じる)

※ 消防法における一般住宅扱いの基準

① + (① / (① + ③) × ②) ≤ 50㎡……(消防法施行令別表第1)

※ 建築基準法の建築確認の判断

① + ② ≤ 200㎡……(法第6条1項及び別表1)

(6) 食品衛生法

「とくしま農林漁家民宿」で食事を提供する場合は、食品衛生法第55条の規定により、「飲食店営業許可」を取得する必要があります。素泊まり式、自炊式、郷土料理等体験式の場合は、「飲食店営業許可」は必要ありません。

「飲食店営業許可」が必要か否かの判断は、事前相談の段階で必ず保健所と相談の上で判断してください。なお、「とくしま農林漁家民宿」の場合は、徳島県独自の緩和措置があります。

記載等において不明な点がある場合は、食品衛生法担当部署へ御相談ください。

① 手続

目 的	食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条に基づく飲食店営業許可の取得
必要書類等	1 営業許可申請書 2 施設の平面図 3 施設付近の地図 4 食品衛生責任者の資格を証する書類 5 飲用に適する水であることを証する書類 （水道水以外を使用する場合） 6 申請手数料 飲食店営業 18,000円 7 申請者である個人又は法人の確認ができるもの （添付の必要はありません） 個人の場合：マイナンバーカード、運転免許証、保険証等 法人の場合：定款、登記事項証明書（写し）
申 請 先	旅館業法、食品衛生法担当部署（相談窓口一覧参照）

② 農林漁業者が農林漁家民宿業を営む場合の徳島県独自の緩和措置

（農林漁業者等による農林漁業体験民宿施設の取扱いについて）

平成17年7月21日付通知（厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長）

この通知を受けて、徳島県では次のとおり独自の緩和措置を講じております。

（食品衛生法施行条例（平成12年徳島県条例第27号）第3条に基づく措置）

緩 和 後	緩 和 前
① 調理施設において従事者（家族を含む）の食事をすることも可能。 ② 客室と調理場との区画は必要としない。 ③ 流水式洗浄設備は1槽でも可能。 ④ 洗面設備があれば、客の手洗い用及び便所用手洗い設備は必要としない。 ⑤ 調理場の床・内壁の材質は、清掃しやすい構造であれば材質を問わない。	① 調理施設は、営業専用のものとする。こと。 ② 客室と区画された調理場であること。 ③ 飲食店営業(民宿)では流水式洗浄設備が2槽以上必要。 ④ 客の手洗い用、便所用手洗い設備がそれぞれ必要。 ⑤ 調理場の床・内壁の材質は不浸透性材料等であること。

<参考>

流水式洗浄設備とは、食材及び食器・器具類の洗浄に使用するための設備であり、手洗い設備とは異なります。食品衛生の基本である手洗いを行うための手洗い設備との兼用はできませんので、流水式洗浄設備と手洗い設備はそれぞれ設置する必要があります。

流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（センサー式、足踏み式、レバー式蛇口等）とします。



<参考>

食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）

第66条の2 法第51条第1項第1号（法第68条第3項において準用する場合を含む。）

に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第17のとおりとする。

2 法第51条第1項第2号（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第18のとおりとする。

3 営業者は、法第51条第2項（法第68条第3項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

4 （略）

別表第17（第66条の2第1項関係）

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第51条第1項に規定する営業を行う者（法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

（1）法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

（2）調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第12条に規定する食鳥処理衛生管理者

（3）都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

- (1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第54条の営業（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。
- (2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- 二 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
- ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
- 二 施設の衛生管理
 - イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
 - ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
 - ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
 - 二 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
 - ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
 - ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
 - ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。
- 三 設備等の衛生管理
 - イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
 - ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
 - ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
 - 二 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
 - ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
 - ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
 - ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
 - チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
 - リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
 - 又 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
 - ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。
- 四 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
 - ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
 - ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。
 - 二 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
 - ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
 - ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。
 - ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。
- 五 ねずみ及び昆虫対策
- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
 - ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
 - ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
 - 二 ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。
- 六 廃棄物及び排水の取扱い
- イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
 - ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
 - ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止できると認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
 - 二 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。
 - ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。
- 七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
 - ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。
 - ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするも

のか判断すること。

- (1) 黄疸
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
- (7) 吐き気及びおう吐

二 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

- (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
- (2) 痰又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

八 検食の実施

イ 同一の食品を一回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあっては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

九 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府

県知事等に提供するよう努めること。

- ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。

十 回収・廃棄

- イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
- ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

十一 運搬

- イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。
- ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。
- ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。
- ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。
- チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。
- リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

十二 販売

- イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
- ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

十三 教育訓練

- イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
- ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
- ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

十四 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表第18（第66条の2第2項関係）

一 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。

二 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

三 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

四 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

五 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

八 令第34条の2に規定する営業者

令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

(7) その他の関係法令等

① 自然公園法、徳島県立自然公園条例、徳島県自然環境保全条例

自然公園区域及び自然環境保全地域において、次のような行為を行おうとする場合は、許可又は届出が必要になります。

詳しくは、サステナブル社会推進課（電話0886-21-2263）へお問い合わせください。

ア 建物の新築、増改築

イ 広告物の掲示、設置、表示

ウ 木竹の伐採 など

自然公園等一覧表

公 園 名	特別保護地区	特 別 地 域	普 通 地 域	関係市町村
瀬戸内海国立公園		○	○	鳴門市
剣山国定公園		○	○	美馬市、三好市、那賀町、つるぎ町、東みよし町
室戸阿南海岸国定公園	○	○	○	阿南市、牟岐町、美波町、海陽町
阿波大島海中公園地区	○			牟岐町
阿波竹ヶ島海域公園地区	○			海陽町
箸 蔵県立自然公園			○	三好市、東みよし町
土柱高越 //		○	○	吉野川市、阿波市、美馬市
大 麻 山 //			○	鳴門市
東 山 溪 //		○	○	徳島市、阿南市、勝浦町、佐那河内村、那賀町
中部山溪 //		○	○	上勝町、神山町、那賀町、海陽町
奥宮川内谷 //			○	阿波市
地 域 名		特 別 地 区	普 通 地 区	関係市町村
高丸山県自然環境保全地域		○	○	上勝町
野鹿池山県自然環境保全地域		○	○	三好市

特別保護地区……許可

特別地域……許可
特別地区

普通地域……届出
普通地区

② 都市計画法

特に市街化調整区域に指定されている地域では、原則、農林漁家民宿を開業することはできません。（建築基準法上の住宅扱いとなるものは除く。要件は（3）建築基準法を参照。）

詳しくは、県の建築基準法担当部署、徳島市建築指導課（0886-21-5029）にお問い合わせください。

- ③ 農業振興地域の整備に関する法律、農地法
農林漁家民宿の開業に当たり、農地の権利を取得する場合や農地を農地以外のものに転用する場合は、農地法に基づく許可が必要になります。
また、当該農地が農業振興地域の農用地区域内の土地である場合は、農地法に基づく許可に先立って、当該区域からの除外が必要になります。
詳しくは、市町村の農林水産（産業）担当課又は農業委員会にお問い合わせください。
- ④ 森林法
農林漁家民宿の開業に当たり、山林（保安林を除く）の立木を伐採する場合には、あらかじめ市町村長への届出が必要です。詳しくは市町村にお問い合わせください。
また、保安林に指定されている土地については、制限を受けることがあるため、県森林整備課（電話088-621-2450）並びに総合県民局（又は東部農林水産局）の林業振興担当（又は林務担当）にお問い合わせください。
- ⑤ 景観法
農林漁家民宿を営む場所によって、制限を受けることがあります。
詳しくは、県都市計画課（電話0886-21-2568）、市町村（徳島市、美馬市、三好市、上勝町、那賀町）にお問い合わせください。
- ⑥ 徳島県屋外広告物条例
農林漁家民宿の開業に当たり、自家用公告物や案内誘導看板の設置については、許可が必要な地域や広告の大きさにより許可が必要な場合があります。
詳しくは、県都市計画課（電話0886-21-2568）にお問い合わせください。