

農家民宿・農家レストランQ & A（食品衛生法編）

Q 食品衛生法の営業許可が必要な場合はどんな場合ですか。

A お客様に食事を提供する場合は、営業許可が必要になります。ただし、宿泊客が調理室を借りて自炊する場合やそれを宿泊先の家族が手伝ったりして食事をつくる場合は、営業とはなりませんので許可は不要となります。

Q 自炊の場合、原材料を施設が準備しても問題ありませんか。

A 宿泊客の依頼を受けて準備してかまいません。また、その材料費をいただいてもかまいません。

Q 調理室内で食事は出来ますか。

A どの営業形態でも、調理室の中で食事はできません。調理室内には、食事をするための椅子等は設置できません

また、ダイニングキッチンのように同じ部屋を活用する場合は、食事をする場所と区分するため、調理室を壁 やカウンター等で仕切りをする必要があります。

Q 営業の形態により許可に違いはありますか。

A 同じ飲食店営業ですが、食品衛生法上、次の3種類に分類され取り扱われます。

飲食店営業（旅館・ホテル）：

旅館業の旅館・ホテル・簡易宿所の許可で営業

飲食店営業（一般食堂）：

の場合であって配膳は行わず、食堂形式のみでの営業又は
レストランの営業

飲食店営業（農家民宿）：

旅館業（簡易宿所）の特例許可で営業するいわゆる農家民宿

Q 施設設備の基準や条件等に違いはありますか。

A 次の違いがあります。詳しいことは、保健所に相談してください。

区 分		旅館・ホテル	一般食堂	農家民宿 （特例）	
施設 設備	調理室	広さ	9.9㎡	6.6㎡	6.6㎡（兼用可）
		構造・設備	耐水材料・換気、防虫、流し台、食器棚など共通の基準		
		手洗い設備	専用	専用	兼用
	配膳室		食数に応じ必要	不要	不要
	客席 トイレ	手洗い設備	客用が必要（場合によっては、トイレ用との兼用可） 必要（共通）		
利用 制限	客室での食事		可	不可	可
	一般利用客 （立ち寄り）		可	可	不可 （宿泊客のみ）
	食数		制限無し	制限無し	概ね10食以下

Q 畳や障子でも、許可は出ますか。

A 調理室内は、衛生面から畳や障子等は認められません。タイル張りやステレンス張りなどが望ましいのですが、最低限、水拭きで掃除ができる素材である必要があります。なお、客席は、畳や障子を使用してもかまいません。

【アドバイス】始める前に必ず保健所に相談しましょう。

・「農家民宿」や「農家レストラン」を始めようとせっかく住まいを改築しても許可基準に合わない場合は、営業許可はありません。無用なトラブルを避けるためにも事前に最寄りの保健所に相談しましょう。

最 後 に

これまで記述してきたQ & Aは、あくまでも旅館業法と食品衛生法の許可基準に基づいて説明したものです。また、それ以外に建築基準法や消防法などの手続も必要となることも説明しました。これらの制限（規制）は、全て、利用するお客様を第一に考えた衛生や安全を確保するうえで必要なことであり、「農家民宿」だから簡単に済ませるといったものではありません。一度利用されたお客様が、施設や農業体験に満足し、再び同じ施設を利用していただけるよう細心の注意を払うことが、営業を継続するうえで大切なことなのです。