

長崎県農泊のすすめ

～ 農林漁業体験民宿の開業の手引き ～

令和2年10月
長崎県農林部農山村対策室

～ 目次 ～

1	はじめに	...	1
2	長崎県の農泊について		
	(1) 農泊とは	...	1
	(2) 農泊への参加	...	2
	(3) 宿泊施設の種類	...	2
	(4) 長崎県の農泊実践団体	...	4
3	構想を考える		
	(1) 自身の受入体制	...	6
	(2) 誘客の対象	...	6
4	農林漁業体験民宿開業手続き		
	(1) 農林漁業体験民宿に係る規制緩和	...	7
	(2) 営業許可に必要な手続	...	10
	(3) 許可申請の流れ	...	13
5	開業後の安全管理体制等		
	(1) 安全管理体制	...	16
	(2) 衛生管理	...	16
	(3) 設備管理	...	17
	(4) 新型コロナウイルス感染症予防	...	17
6	さいごに	...	17
7	相談窓口一覧	...	18
8	巻末資料		
	・長崎県農林漁業体験民宿推進方針	...	19
	・別添様式 1 農泊等推進組織の設立について	...	24
	・別添様式 2 農林漁業体験民宿営業に関する届出書	...	25
	・別添様式 3 農林漁業体験民宿に関する意見願	...	27
	・別添様式 4 浄化槽の改善に関する誓約書	...	28
	・農林漁業体験民宿営業に関する自主管理基準	...	29
	・農林漁業体験民宿経営に関する衛生管理基準	...	30
	・農林漁業体験民宿における食中毒予防の5つのポイント	...	31

1 はじめに

健康的でゆとりのある生活、やすらぎや自然を求める都市住民の需要に対応するため、農山村の美しい景観、緑豊かな田園、伝統文化等の資源を活用して行く、農泊の取組に注目が高まっています。

長崎県においても、県内各地域でそれぞれの特色を活かした取り組みが行われており、地域外の方を受け入れることにより、地域の活性化や、自らが暮らす地域の価値を再認識したり、地域における関係者の連携が強化されるなど、地域活力の向上とコミュニティの維持に一定の成果が得られています。

本書は、本県の農泊の取組について紹介するとともに、主な受入の中心である農林漁業体験民宿の開業手続きをまとめたものです。多くの皆様に、新たに農泊へ参加いただき、農山漁村地域の活性化につながることを期待しています。

2 長崎県の農泊について

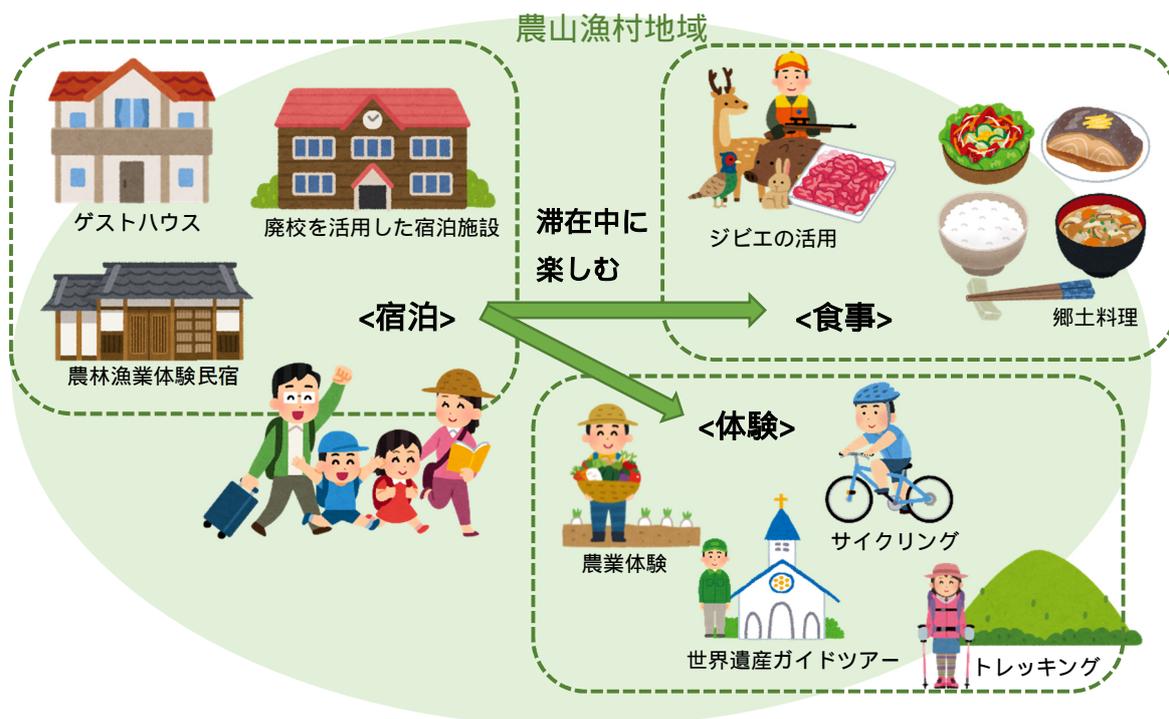
(1) 農泊とは

農泊とは、農山漁村地域において、日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しみ、農家民宿、古民家を活用した宿泊施設など、多様な宿泊手段により旅行者にその土地の魅力を味わってもらう農山漁村滞在型旅行を言います。

グリーン・ツーリズムと同じようなイメージで捉えていただくとわかりやすいと思いますが、さらに地域での「宿泊」を推奨するものです。

(参考) グリーン・ツーリズムとは

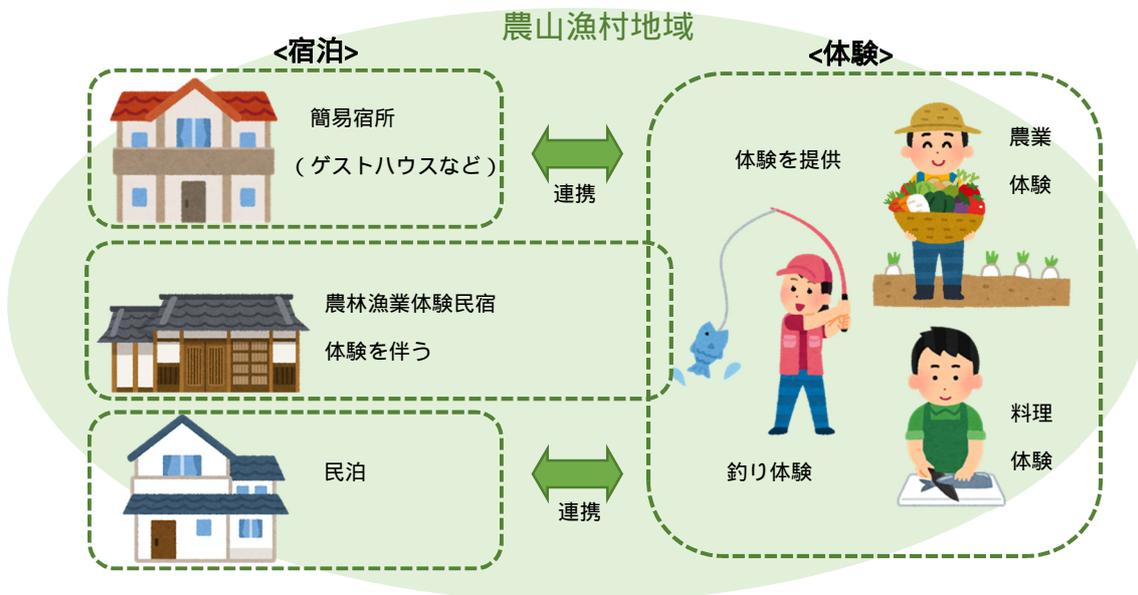
農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動。



(2) 農泊への参加

農泊への参加について、大きくは、宿泊と体験の区分があります。一部のみの提供であっても、他の提供者と連携することで、農泊へ参加することが可能です。

本県では、農泊実践団体を【表1】のとおり4つに区分しています。まずは、ご自身がどのように農泊に関わりたい、関われる状況にあるかを考えてみてください。



【表1】長崎県における農泊実践団体の区分

種 類		宿泊	体験
	「旅館業法」に基づく簡易宿所 (例：ゲストハウスなど)		
	農林漁業体験民宿 体験を伴う場合に規制緩和あり		
	「住宅宿泊事業法」に基づく民泊		
	体験を提供		

本書の中心となるのは、「旅館業法」に基づく簡易宿所のうち農林漁業体験民宿となります。

(3) 宿泊施設の種類

施設を設け、宿泊料を受けて、人を宿泊させる営業を行うには、旅館業法に基づく許可又は住宅宿泊事業法に基づく届出が必要となります。

上記に示した【表1】において、は旅館業法に基づく許可、は住宅宿泊事業法に基づく届出となります。

どのように関わりたい、営業したいと考えるかで、大まかに下記のように分けられます。

- ・ 宿泊用の施設を活用して、農泊を中心とした宿泊業を行いたいと考える方
「旅館業法」に基づく簡易宿所
- ・ 自宅等を活用して、農業などを営みながら農泊にも取り組みたいと考える方
「旅館業法」に基づく簡易宿所のうち、農林漁業体験民宿
「住宅宿泊事業法」に基づく民泊

以下は、 と の主な違いを示した表となります。

【表2】「旅館業法」に基づく農林漁業体験民宿と「住宅宿泊事業法」に基づく民泊の比較

	「旅館業法」に基づく簡易宿所のうち 農林漁業体験民宿（規制緩和あり）	「住宅宿泊事業法」に基づく民泊
所管省庁	厚生労働省	国土交通省、厚生労働省、観光庁
許認可等	許可	届出
窓口	施設所在地を所管する各保健所 （P18相談窓口一覧参照）	長崎県生活衛生課 インターネットによる届出も可能
手数料	22,000円	無料
住居専用地域 での営業	営業不可	営業可能
営業日数	制限なし	年間提供日数180日以内
非常用照明等の 安全確保措置 （建築基準法）	客室床面積の合計が33㎡未満で、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場合等は不要	家主同居で宿泊室の面積が50㎡以下の場 合等は不要
消防用設備等の 設置（消防法）	一定の要件を満たし、管轄の消防署長等 が認めた場合は、誘導灯・誘導標識及び 消防機関へ通報する火災報知設備は不要	家主同居で宿泊室の面積が50㎡以下の場 合等は不要
食事の提供 （食品衛生法）	施設台所において全ての飲食物を宿泊客 と一緒に調理し飲食する体験型であれば 許可不要	食事を調理して提供する場合には、許可 が必要。宿泊者自らが調理する場合は許 可不要。

本県の農泊において、宿泊客の受入の多くは、上記の「旅館業法」に基づく簡易宿所のうち、農林漁業体験民宿（以下、「農林漁業体験民宿」という。）となります。

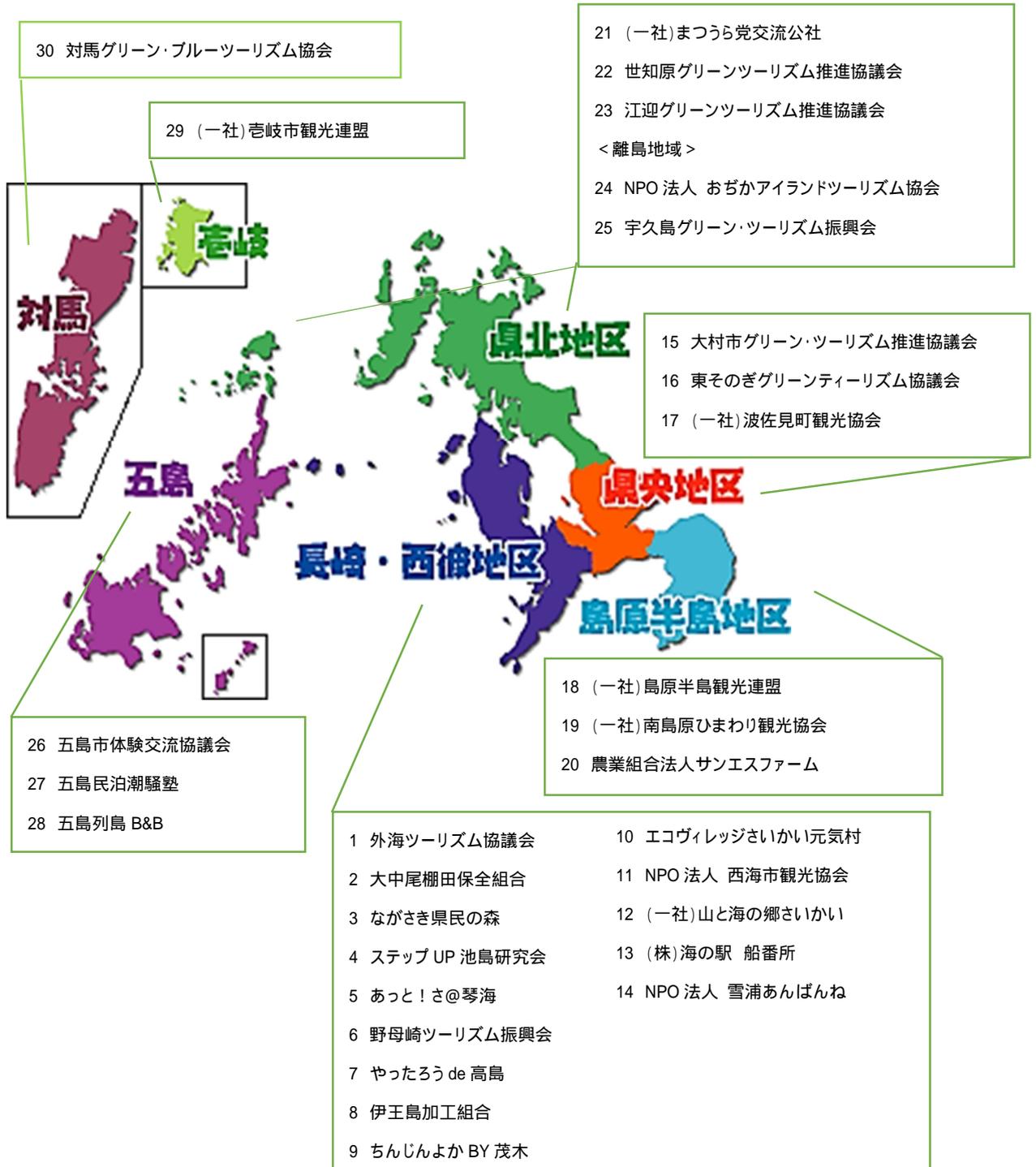
その理由としては、農林漁業体験民宿は、農泊推進のために規制緩和等が設けられた制度であり、体験型としての食事の提供など、農泊に合ったスタイルであるためです。飲食店やコンビニなどが少ない農山漁村地域では、宿泊先で食事を提供することが望ましく、体験型であれば食品衛生法の許可が不要であり、また、宿泊者と一緒に調理することで、よりコミュニケーションを図ることができるなどのメリットがあります。

住宅宿泊事業法は平成30年に施行された新しい法律であり、マンションの空き室を活用した素泊まりスタイルのように、一般的には都市部での提供が多くなっています。

(4) 長崎県の農泊実践団体

本県には、各地域でそれぞれの魅力を活かした農泊の取組が行われています。

県内の農泊実践団体や、提供する体験メニューを紹介するパンフレットを県のホームページにも掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



農林漁業体験民宿がある団体
農泊等推進組織と一致しない団体もあり

主な取組事例1 「(一社)まつうら党交流公社」

民間主導のコーディネート組織と農家、漁家の担い手の受入組織が互いに連携した信頼のネットワークを形成。全国に類を見ない組織体制を確立し、年間2万人を超える修学旅行生の受入れを実現。



主な取組事例2 「NPO法人おぢかアイランドツーリズム協会」

10年以上前から民泊の受け入れを行っており、島の暮らしや自然環境を生かしたツーリズムを展開。古民家を改修したハイレベルな宿泊施設ができたことで、客層も広がり、人口約2300人の島に年間1万人以上の観光客が訪れる。



主な取組事例3 「大村市グリーン・ツーリズム推進協議会」

農産物や加工品販売、収穫体験や食育活動等に取組む農業交流拠点を中心に、交流人口の拡大を進める。フルーツ収穫体験などの日帰り体験も充実している。



3 構想を考える

(1) 自身の受入体制

宿泊施設の提供

提供するのが、日常居住している自宅、隣接する別棟を活用するなど、それぞれの場合で宿泊者との関わりも異なります。また、部屋の構造や位置によっては、改築が必要な場合や規制がかかる場合がありますので注意が必要です。

体験の提供

地域資源を活かした体験メニューを用意しておく必要があります。体験メニューというと難しく感じられますが、食事の前に近くの畑で野菜を収穫したり、郷土料理と一緒に調理することも体験となります。また、近隣の体験を提供している施設や団体と連携することも考えられます。

食事の提供

・素泊型

食事は、近隣の食堂やレストランなどを活用します。

・自炊型

宿泊者が自炊できる施設を用意するか、台所を貸し出します。

・体験型（共同調理） 農林漁業体験民宿の場合に可能です

宿泊者が受入家庭とともに郷土料理などを共同で調理をします。

・飲食店営業（食事を提供）

一般の旅館のように、宿泊者に食事を提供します。この場合は食品衛生法に基づく飲食店営業の営業許可が必要になります。

(2) 誘客の対象

本県の農泊受入の多くは修学旅行となっています。修学旅行は規模が大きいため、複数の宿泊施設で連携して受け入れを行います。主に、修学旅行のシーズンである春と秋に集中します。誘客やPRは、とりまとめを行う団体が行うため、個人の負担は少ないですが、組織として受け入れるため、各団体の方針に則った受け入れを行います。

一般客の誘客は、旅行会社のサイトに登録するなどして、誘客やPRを行う必要があります。最近では、外国人にも農泊が人気となっています。宿泊施設の立地や観光客の状況も考慮して、ターゲットを考える必要があります。近隣に観光資源があり、この観光客を宿泊客に取り込むなどが考えられます。公共交通手段があるか、送迎が必要なのかも考える必要があります。

実際に、お客様が見えられなければ、収入は得られませんので、誘客やPRができるかも考えておきましょう。

ここから、16 ページ上段までは
「農林漁業体験民宿」の話になります

4 農林漁業体験民宿開業手続き

(1) 農林漁業体験民宿に係る規制緩和

下記のとおり、「農林漁業体験民宿」の営業については、法などにより、様々な要件が緩和されています。

【表3】農林漁業体験民宿に係る関係法令等による規制緩和

	法に基づく取扱い (規制緩和前の取扱い)	規制緩和
旅館業法	「簡易宿所営業」客室の延床面積は、33㎡以上であること。ただし、「農林漁業体験民宿」については、この規定を適用しない。 ・旅館業法施行規則 第5条第2項	
食品衛生法	宿泊客に飲食物を提供する場合は、飲食店営業の許可が必要。 ・食品衛生法 第52条 ・長崎県食品衛生に関する条例 第3条	農林漁業体験時に提供される食事が、全て自炊の場合や農林漁業者等との共同調理の場合は、営業許可不要。 ・H22.11.15厚生労働省通知
浄化槽法	尿尿浄化槽の処理対象人員の算定にあたっては、同一建築物が2以上の異なった建築用途に供される場合は、それぞれの建築用途の項を適用加算して処理対象人員を算定する。 ・建築基準法第31条第2項、第36条 ・建築基準法施行例第32条ほか	長崎県独自基準 住宅の一部を農林漁業体験民宿として利用するものうち、 ・客室の床面積の合計が33㎡未満 「新設」「既設」とも客室部分も住宅として算定 ・客室の床面積の合計が33㎡以上 「新設」は客室部分は簡易宿所として算定 「既設」は要件を満たす場合、客室部分も住宅として算定 ・長崎県農林漁業体験民宿推進方針（別紙）3（3）
建築基準法	「簡易宿所営業」は、旅館と同様の基準を適合（主要構造部の防火制限、防火区画（防火戸）、内装制限等） ・S39.9.19国交省通知	住宅の一部を農林漁業体験民宿として利用するものうち、客室の床面積の合計が33㎡未満であって、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場合は、建築基準法上の旅館に該当しない。 ・H17.1.17国交省通知
消防法	面積等の条件によって消防用設備等の設置が必要。	一般住宅を宿泊施設に活用する場合であって、各居室から容易に避難できるなど、消防庁通知の特例基準の要件に該当すると認められるものは、誘導灯、誘導標識及び消防機関へ通報する火災報知設備の設置は不要。 ・H29.3.23消防庁通知
旅行業法		農林漁業体験民宿が自ら提供する運送・宿泊サービスに体験を付加して販売することは、旅行業に該当しない。 ・H15.3.20国交省通知
道路運送法		宿泊サービスの一環として行う送迎輸送は原則として許可対象外であり、道路運送法上の問題はない。 (ただし、送迎客から料金を徴収したり、送迎を利用する客と利用しない客との間に宿泊料金の差があったりする行為は対象となる。) ・H23.3.31国交省通知

この規制緩和を受けるためには、下記の要件があり、まずはこちらを確認する必要があります。

【表4】規制緩和を受けるための要件

全国	農村滞在型余暇活動等に必要役務を提供する「農林漁業体験民宿業」であること
	農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律 第2条第5項
長崎県	「体験民宿」を行う施設であること。（体験を伴わない一般客を受け入れない。） ただし、農林漁業体験民宿業者が日常居住している家屋以外で「体験民宿」を行う場合は、「自主管理基準」を定め、衛生管理及び安全対策を講じていること。 長崎県農林漁業体験民宿推進方針に則した農泊等推進組織の構成員であること。 衛生上支障がないこと。
	・長崎県農林漁業体験民宿推進方針（別紙）2

長崎県の要件「体験民宿」を行う施設であることは、全国要件と同じです。

農林漁業体験民宿の規制緩和を受けるためには、宿泊者に対し法で規定されている農山漁村滞在型余暇活動として提供すべき役務（農林漁業体験等）を提供することが必要です。

なお、提供が必要な役務の例を以下の表にまとめていますので、農山漁村ならではの体験を考えてみてください。

【表5】主な体験例

農業体験
田植え、稲刈り、脱穀、精米、畑仕事、農作物の収穫、そば・うどん打ち、郷土料理、食品加工など
林業体験
植林、下草刈、枝打ち、炭焼き、キノコ栽培、山菜・キノコ採り、里山・森林の案内など
漁業体験
海・川釣り、網業、仕掛け漁、つかみ取り、海草・貝採り、稚魚の放流、養殖・加工など

日常居住している家屋以外の離れなどでも開業が可能ですが、管理体制が整っていることが要件となりますので、これを記載した「自主管理基準」（29ページ）を定めるとともに、対策を講じていることが必要です。

長崎県の要件 長崎県農林漁業体験民宿推進方針に則した農泊等推進組織の構成員であることは、本県独自の基準になります。本県では、農林漁業体験民宿を組織化した「農泊等推進組織」を設立して、衛生管理等の体制強化や、効果的な誘客に取り組んでいただきたいと考えております。そのため、農林漁業体験民宿の開業にあたっては、各地域の組織に加入いただく、または、新たに農泊等推進組織を設立いただく必要があります。

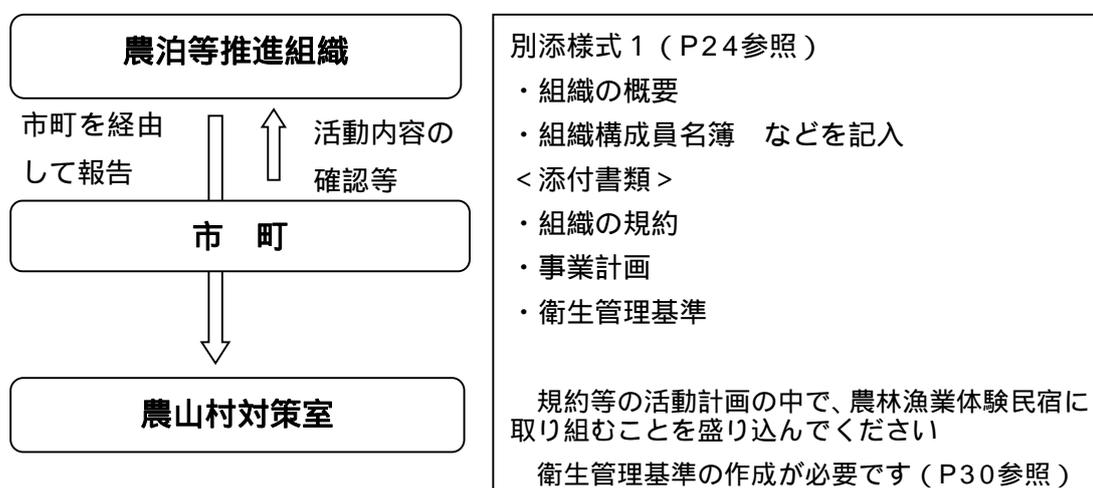
まずは、近隣の農泊実践団体について、4ページの一覧を確認いただき、のある団体が
どういった活動をしているのか確認してみてください。団体の概要がわからない、どこに相
談していいのかわからない場合は、まずは農山村対策室へお問合せください。内容を伺って、
市町や団体へ紹介します。

「農泊等推進組織」の設置について

近隣に農泊等推進組織がない場合や、活動目的やスタイルが異なるため新たに組織を立
ち上げたい場合は、農泊等推進組織を設立する必要があります。

手続きの流れについては、以下のとおりとなります。事前に市町の担当窓口にご相談をお願
いします。

農泊等推進組織の設立手続きの流れ



長崎県の要件 衛生上支障がないことは、許可を受ける段階で、個別に確認します。また、
各農林漁業体験民宿に加入していただく「農泊等推進組織」は、「衛生管理基準」を定めて
いるため、これに沿った対応が必要となります。

(2) 営業許可に必要な手続

いよいよ農林漁業体験民宿の営業許可を申請します。

どんなスタイルの農家民宿を開業するかによっても相談内容が違ってきますので、どういったもてなしをするか家族で考えをまとめ、開業しようとする内容を「農家民宿のスタイル(1 1 ページ)」に記入してみましょう。

その後、「事前相談チェックリスト(1 2 ページ)」により必要なものをそろえて関係機関に具体的な相談に行きましょう。関係機関の担当者が、これに基づき必要な手続きについて説明してくれます。相談の際は、あらかじめ電話をして担当者の都合を確認しておきましょう。

農林漁業体験民宿のスタイル

着色部分に記入しながら、構想を整理していきましょう。

項目	チェック
所属する農泊等 推進組織名	
体験メニュー	
施設	
建設	新築
	既存の建物を活用（現在の用途： <input type="text"/> ） （改修の有無： <input type="text"/> ）
住所	〒 <input type="text"/>
客室数	部屋数： <input type="text"/> 部屋
	定員： <input type="text"/> 人
食事の提供	素泊型
	自炊型
	体験型
	飲食店営業
トイレ	家族と共用 大： <input type="text"/> 小： <input type="text"/>
	客専用 大： <input type="text"/> 小： <input type="text"/>
お風呂	家族と共用 個数： <input type="text"/>
	客専用 個数： <input type="text"/>
	なし（近隣浴場利用） 浴場名： <input type="text"/>
水道	水道水
	井戸水等
下水	下水道
	合併浄化槽
	単独浄化槽
営業期間	
通年営業	
期間限定	予定期間： <input type="text"/>
誘客対象	
修学旅行生	
一般客	

事前相談チェックリスト

相談に行かれる際のチェックリストです。

担当者不在の場合もありますので、事前に連絡（予約）いただくようお願いします。

準備するもの	チェック
農林漁業体験民宿のスタイル	
図面	
建物の平面図又は見取り図 床面積の確認のため、寸法等を記載してください。	
建物の配置図又は位置図 付近100m以内 道路や隣の敷地と建物の位置関係が分かるもの。（住宅用地図でも可）	
写真	
建物の全体	
客室	
トイレ	
お風呂	
洗面所	
台所	
食事提供室（ダイニングなど）	
その他（事前に電話で連絡した際に、必要と指示を受けたもの）	
旅館業法に伴う営業許可申請書類（様式関係） わかる部分のみ記載して持参し、不明な点は担当者に確認しながら記入してください。	
別添様式 2 農林漁業体験民宿営業に関する届出書（P25,26参照）	
別添様式 3 農林漁業体験民宿営業に関する意見願（P27参照） 事前に市町担当課へ提出し、意見をもらったものを保健所へ提出する必要があります。	
別添様式 4 浄化槽の改善に関する誓約書（P28参照） 該当がある場合のみ必要です。	
消防法令適合通知書 交付がない場合もあります。	
自主管理基準（P29参照） 日常居住している自宅以外で営業する場合に必要です。	

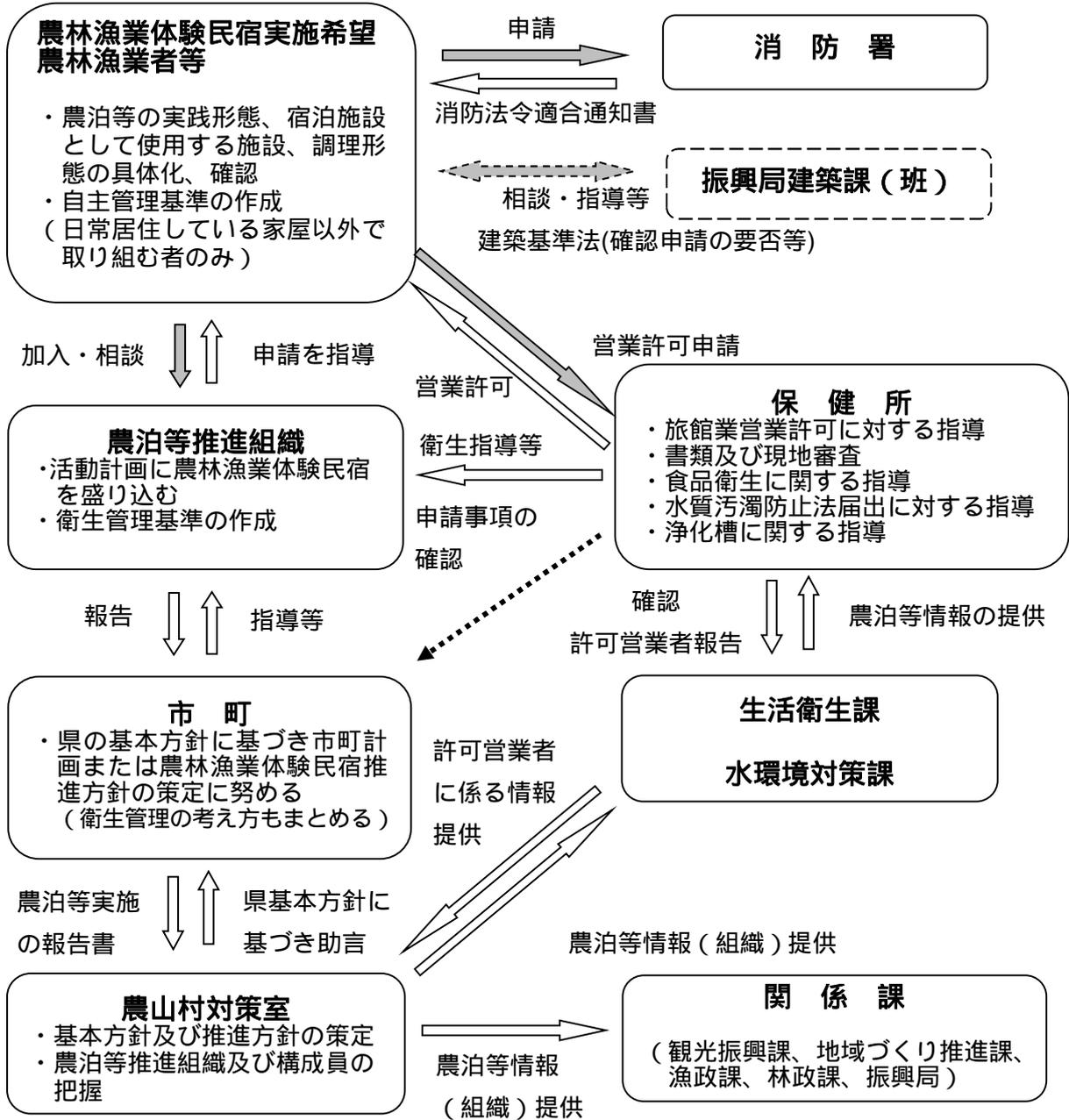
（参考）建物の平面図又は見取り図の作成イメージ



- ・面積の算定には、押入や床の間などを除いて算定します。
- ・建物の構造も確認してください。
（例）木造平屋建て

(3) 許可申請の流れ

ここからは、農林漁業体験民宿の具体的な開業手続きについて説明していきます。
フロー図で示すと、下記のとおりとなります。



農泊等推進組織へ加入・相談

まずは、農泊等推進組織への加入手続きが必要です。

農泊等推進組織で定めた「衛生管理基準」がありますので、これに沿った対応が可能ななどの確認があります。加入後、農泊等推進組織から、市町を經由して、県に報告をお願いしています。

消防署への申請 関係法：消防法

開業にあたっては、火災報知設備などの消防用設備等が消防法令の基準に適合しているかを確認するため、旅館業の許可申請書に消防機関が発行する「消防法令適合通知書」を添付する必要があります。ただし、一般住宅扱いとなる場合は、規制の対象外となりますので、「消防法令適合通知書」は交付されません。いずれにしても、管轄の消防機関に交付申請を行い、検査を受ける必要があります。

農林漁業体験民宿への規制緩和として、一般住宅を宿泊施設に活用する場合であって、各居室から容易に避難できるなど、消防庁通知の特例基準の要件に該当すると認められるものは、誘導灯、誘導標識及び消防機関へ通報する火災報知設備の設置は不要となっています。(H29.3.23 消防庁通知)

建築関係の相談 関係法：建築基準法

建築物の用途、規模・構造、建設場所等により、確認申請の提出が必要な場合があります。用途が簡易宿泊所や旅館に該当する場合、建築基準法上は「旅館」の用途として、防火や避難等の規定の適用を受けます。新築や増築等の場合はもちろんですが、例えば、住宅だった建物の用途を簡易宿泊所等に変更する、いわゆる用途変更の場合にも適用されます。用途面積が200㎡を超える場合は、建築確認(用途変更)が必要となります。

農林漁業体験民宿への規制緩和として、住宅の一部を農家民宿等として利用するもののうち、客室の床面積合計が33㎡未満であって、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場合は、建築基準法上の「旅館」に該当しないとされています。(H17.1.17 国交省通知)

営業許可の申請

・旅館業法関係

農家民宿を営業する(宿泊料を徴収して宿泊させる)ためには旅館業の営業許可が必要になりますので、施設の所在地を管轄する保健所に許可申請を行い、決められた基準を満たしていることを保健所で確認してもらわなくてはなりません。

建築確認や防火対象物の消防法令適合状況の確認が必要な建物の場合、保健所への申請の際は、建築基準法検査済証の写しや消防法令適合通知書の写しを添付することになります。旅館業営業許可の申請手数料は、県の収入証紙で22,000円です。

旅館業法の営業許可を受けるためには構造設備の基準に適合しなければなりません。農家民宿開業の主な基準を以下に示しますので、詳細は保健所にご相談ください。

浴室、脱衣所

- ・宿泊者専用の浴室を設置することが望ましいですが、家族用の風呂を兼用して営業用としても構いません。その場合、利用時間を明示し、周知する必要があります。

トイレ

- ・トイレは、適当な数を有することが必要です。
- ・トイレは水洗化する必要はありません。

洗面所

- ・基本的に宿泊者用の洗面所が必要ですが、家族用との共用が可能ですので、新たに設置する必要はありません。

・食品衛生法関係

素泊や自炊を除き、家主が作った食事を提供する場合は、飲食店営業の営業許可が必要になり、自宅の台所とは別に専用の調理場が必要となります。

また、農林漁業体験民宿への規制緩和として、家主と体験者が共同で調理を行う場合、営業許可は不要となっています。(H22.11.15 厚生労働省通知)

飲食店営業等の営業許可を取得する場合は、調理場の設備等を記載した平面図を準備して、管轄の保健所に相談してください。

営業許可を取得するには、保健所に営業許可申請書を提出し、保健所の担当者の現地調査のうえ、許可証が交付されます。施設ごとに許可の有効期限が定められ、最低5年ごとに許可の更新をすることになります。

・浄化槽法関係 関係法：建築基準法ほか

尿尿浄化槽の処理対象人員の算定にあたっては、同一建築物が2以上の異なった建築用途に供される場合は、それぞれの建築用途の項を適用加算して処理対象人員を算定することとなっています。

ただし、農林漁業体験民宿への規制緩和として、長崎県では、【表6】のとおり取り扱っています。

【表6】H17.1.17 国交省通知に該当する（住宅の一部を農家民宿等として利用するもののうち、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）場合の浄化槽の処理対象人員の取扱い

	新設	既設
客室の床面積の合計 33㎡未満	客室部分についても住宅として算定する	
客室の床面積の合計 33㎡以上	客室部分については住宅とは別に簡易宿所として算定	ただし、下記の1)から2)を満たす場合、既設浄化槽を現状のまま利用可。 1) 既設浄化槽については適正な維持管理がなされており、本来の機能が損なわれないことを前提。 2) 生活環境保全のための措置 旅館業法の許可申請書に次の書類を添付すること。 浄化槽の保守点検、清掃の委託契約書(写) 浄化槽の法定検査結果通知書(写) 検査結果が不適正の場合にあっては、改善結果を添付すること。 また、法定検査結果通知書を毎年保健所に提出すること。 浄化槽の改善に関する誓約書 既設の浄化槽の状態が悪化し、本来の機能を損なう場合は、保健所の指導に従い速やかに新しい浄化槽を設置するなど改善策を講じる旨の誓約書(様式任意、別添様式4参照)
	例外なし	

5 開業後の安全管理体制等

(1) 安全管理体制

宿泊施設やそれに付随する建物などに起因する宿泊者のケガや食中毒などによる宿泊者に対する補償や、火災や災害による損害などに対処するため、保険への加入を検討する必要があります。また、体験メニューを提供する場合はレクリエーション保険の加入も必要です。これについては、保険料を料金に含めるなどの工夫をするとよいでしょう。

補償の内容については、公的な共済から民間の損害保険会社の商品まで、色々なものがありますので、それぞれの特性に応じて保険設計する必要があります。

農林漁業体験民宿の開業の場合は、まず、加入している農泊等推進組織へ確認してみてください。その他の手法で農泊に参入される方については、類似団体の例を参考にして、近くの保険会社まで問い合わせてみてください。

(2) 衛生管理

食事など飲食物の提供をするときは、衛生管理に最も気を使わなくてはなりません。

食中毒の防止のため、白衣や髪おおいなど清潔な服装を着用し、調理開始前には必ず手洗消毒を行い、調理関係の設備器具、食器などは入念に洗浄、消毒します。水道水以外を使用している場合は、年1回の水質検査を行い水質管理にも気をつけましょう。巻末資料の「農林漁業体験民宿における食中毒予防の5つのポイント(31ページ)」も確認してください。

利用者の苦情は、そのほとんどがトイレ、お風呂、寝具が汚いといったことです。水周りと寝具類の衛生面には特に気をつけましょう。

(3) 設備管理

宿泊施設を運営していく上で、施設や備品、消耗品などの維持管理が必要です。こまめに点検・取り替えを行うとともに運営費用として計上しておかなくてはなりません。

また、窃盗事故防止のため、外部からの侵入者なども考慮に入れ、万一来て備えて具体的な防止策も講じておきましょう。

火災は最も気をつけなくてはならないことのひとつです。火の元の確認はもちろんのこと、宿泊者に対して寝タバコやストーブの取り扱いなど十分な指導も必要です。

万一来て備え、最初にお部屋に案内したときに、避難方法、火災警報器、消火器の位置や取り扱い方なども説明しておかなくてはなりません。カーテン及びじゅうたんは消防法に定められた防災物品を使用し、布団などは防火製品を使用することが安心です。

(4) 新型コロナウイルス感染症予防

現在、新型コロナウイルス感染予防対策として、「新しい生活様式」の実践が求められています。感染防止の3つの基本である、身体先距離の確保、マスクの着用、手洗いとともに、「3密（密集、密接、密閉）」を回避するなどの対策が必要です。

実際の受入時には、宿泊、飲食事業者向けなどの関係するガイドラインを事前に確認いただき、農林漁業体験民宿の開業の場合は、農泊等推進組織と連携し、予防対策を講じたうえで、受入を行いましょう。

6 さいごに

農泊に携わるにあたり、宿泊者、体験者のことを最優先で考えることが必要です。好印象な施設であっても、一度いやな思いを抱いたところは、なかなか気持ちが好転しないものです。

さらに、農泊の活動は、個人の考えばかりでなく、地域に対する影響も考えて行動することも大切です。1つの施設で、人為的なミスがあり、これにより万が一何らかの事故が発生して宿泊者等に迷惑のかかるようなことが起こったら、同じように農泊に取り組んでいる方に対する信用も失うことに繋がるだけでなく、その地域に対するイメージダウンになることもあり得ます。そのような事がないよう、日ごろから施設のチェック等を行い、万全の態勢で受け入れを行いましょう。

7 相談窓口一覧

	農泊に関すること	消防法	建築基準法	旅館業法、食品衛生法、 浄化槽法
長崎県	農山村対策室 TEL：095-895-2915	消防保安室 TEL：095-895-2146	建築課 TEL：095-894-3093	【旅館業法、食品衛生法】 生活衛生課 TEL：095-895-2363 【浄化槽法】 水環境対策課 TEL：095-895-2664
長崎市	農林振興課 TEL：095-820-6564	長崎市消防局 TEL：095-822-0119	長崎市建築指導課 TEL：095-829-1176	長崎市保健所 TEL：095-829-1155 【浄化槽法】 長崎市環境政策課 TEL：095-829-1156
佐世保市	農業畜産課 TEL：0956-24-1111 (内線3033)	佐世保市消防局 TEL：0956-23-5121	佐世保市建築指導課 TEL：0956-25-9629	佐世保市保健所 TEL：0956-24-1111 【浄化槽法】 佐世保市環境保全課 TEL：0956-26-1787
島原市	農林水産課 TEL：0957-68-1111 (内線561)	島原地域広域市町村圏 組合消防本部 TEL：0957-62-7711	島原振興局建築課 TEL：0957-63-5599	県南保健所 TEL：0957-62-3288
諫早市	農業振興課 TEL：0957-22-1500	県央地域広域市町村圏 組合消防本部 TEL：0957-23-0119	県央振興局建築課 TEL：0957-22-3788	県央保健所 TEL：0957-26-3305
大村市	農業経営室 TEL：0957-53-4111 (内線256)			
平戸市	観光課 TEL：0950-22-9140	平戸市消防本部 TEL：0950-22-3167	県北振興局建築課 TEL：0956-23-1816	県北保健所 TEL：0950-57-3933
松浦市	農林課 TEL：0956-72-1111	松浦市消防本部 TEL：0956-72-1211		
対馬市	農林・しいたけ課 TEL：0920-53-6111	対馬市消防本部 TEL：0920-52-0119	対馬振興局管理課建築班 TEL：0920-52-0398	対馬保健所 TEL：0920-52-0215
壱岐市	観光課 TEL：0920-48-1130	壱岐市消防本部 TEL：0920-45-3037	壱岐振興局 管理・用地課建築班 TEL：0920-47-1127	壱岐保健所 TEL：0920-47-0260
五島市	観光物産課 TEL：0959-74-0811	五島市消防本部 TEL：0959-72-3133	五島振興局 管理・用地課建築班 TEL：0959-72-2734	五島保健所 TEL：0959-72-3125
西海市	商工観光物産課 TEL：0959-37-0064	佐世保市消防局 TEL：0956-23-5121	県北振興局建築課 TEL：0956-23-1816	西彼保健所 TEL：095-856-0693
雲仙市	観光物産課 TEL：0957-38-3111	(国見町、瑞穂町を除く地域) 県央 TEL：0957-23-0119 (国見町、瑞穂町) 島原 TEL：0957-62-7711	島原振興局建築課 TEL：0957-63-5599	県南保健所 TEL：0957-62-3288
南島原市	観光振興課 TEL：0957-73-6632	島原地域広域市町村圏 組合消防本部 TEL：0957-62-7711		
長与町	産業振興課 TEL：095-883-1111	長崎市消防局 TEL：095-822-0119	長崎振興局建築課 TEL：095-844-2181	西彼保健所 TEL：095-856-0693
時津町	産業振興課 TEL：095-882-2211			
東彼杵町	まちづくり課 TEL：0957-46-1286	佐世保市消防局 TEL：0956-23-5121	県北振興局建築課 TEL：0956-23-1816	県央保健所 TEL：0957-26-3305
川棚町	産業振興課 TEL：0956-82-5414			
波佐見町	農林課 TEL：0956-85-2980			
小値賀町	産業振興課 TEL：0959-56-3111			
佐々町	産業経済課 TEL：0956-62-2101			
新上五島町	観光商工課 TEL：0959-53-1131	新上五島町消防本部 TEL：0959-42-0119	五島振興局上五島支所 管理・用地課建築班 TEL：0959-42-5021	上五島保健所 TEL：0959-42-1121

8 巻末資料

長崎県農林漁業体験民宿推進方針

〔平成17年3月10日
16農政第758号〕

改正 平成18年3月23日
17農政第754号

改正 平成22年8月23日
22農政第276号

改正 平成28年10月12日
28農山村第168号

改正 平成31年3月1日
H30-07015-01121

近年の農山漁村での余暇活動に対する都市住民のニーズに対応し、農山漁村における体験型・滞在型観光（以下「農泊等」という。）を推進していくことは、農山漁村地域の自然や文化を保全しつつ、地域を活性化させるための重要な課題である。

本県においては、平成9年6月に制定した「農山漁村滞在型余暇活動に資するための機能の整備に関する基本方針」に基づき、県内における農泊等への取り組みを支援してきた。

こうした中、農林漁業体験民宿は、農林漁業の生産現場や農林漁家の生活を身近に体験できる重要な場として、また、農山漁村地域の効果的な活性化の手段としてその意義が重視されてきた。

今後、関係市町や関係団体との密接な連携のもとに、農林漁業体験民宿を推進していくために、留意すべき事柄や関係法令の取り扱いについてこの方針を定めるものとする。

記

- 1 本県における農泊等は、「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」（以下「法律」という。）及び「農山漁村滞在型余暇活動に資するための機能の整備に関する基本方針」（以下「基本方針」という。）に基づき推進するものとする。

2 地域における農泊等への支援機関及び農林漁業者等の組織化を図り、効果的な農泊等の推進に努めること。

(1)農林漁業者並びに農林漁業作業体験施設及び交流施設等の運営者等の組織化を図り、地区の主体的な取り組みを進めること。(「基本方針」第2の1の(2)のク等)

(2)関係する市町は、関係機関及び農林漁業団体、観光団体等から構成する支援組織を設置し、農林漁業者等への指導・助言を行うなど、農山漁村滞在型余暇活動に資するための機能の整備の適正かつ円滑な推進に努めるものとする。(「基本方針」第5の5)

3 農泊等の推進にあたって留意する事項

(1)農泊等の推進にあたっては、「基本方針」第2の4「整備地区における農作業体験施設等(「基本方針」第3の2の(1)及び第4の2の(1)で準用される「山村滞在型余暇活動」及び「漁村滞在型余暇活動」のために利用されることを目的とする施設等を含む。)の整備に関する事項」に掲げる諸点に留意して行うものとする。

(2)特に、「地域住民の合意形成と意向の反映」に努めるとともに「体験についての安全対策」については体験を指導するインストラクターや、お客さんである体験者への指導に加え、事故に備えた傷害保険への加入、事故発生時の対応など十分な対策を講じるものとする。

4 農林漁業体験民宿への取り組みにあたって留意する事項

(1)「農林漁業体験民宿」(以下「体験民宿」という。)とは、法律第2条第5項において定義する「農林漁業体験民宿業」をいう。

(2)「体験民宿」に取り組む農泊等推進組織は、衛生管理責任者の設置や衛生講習会の開催などについて規定した「衛生管理基準」を定め、食中毒等による健康被害等の防止に努めるものとする。

- (3) 日常居住している家屋以外で「体験民宿」に取り組む者は、衛生管理及び安全対策について規定した「自主管理基準」を定め、事故等の発生を防止するものとする。
- (4) 「衛生管理基準」及び「自主管理基準」に関する事項については、当該地域を管轄する保健所及び消防本部等に相談し、助言を受けるものとする。
- (5) 市町及び農泊等推進組織は、「体験民宿」への取り組みにあたり、地域内における既存宿泊施設関係者との合意形成に努めるものとする。

5 農泊等推進組織設立の報告に関する事項

- (1) 地域において、農泊等推進組織を設立した者は、当該組織の概要（構成員、規約、実施事業の内容等）について別添様式1により、組織の主たる事務所が存在する市町を經由して、県農林部農山村対策室長に報告するものとする。
- (2) 市町は、県農林部農山村対策室から依頼があった場合、農泊等推進組織の実態等について調査を行い、県農林部農山村対策室に報告するものとする。
- (3) 県農林部農山村対策室は、(1)により報告のあった農泊等推進組織について、関係各部署と連携し、支援に努めるものとする。

6 関係法令等の規制緩和等に関する取扱いについて

「体験民宿」に関する旅館業法等関係法令の規制緩和等については、別紙のとおり取り扱うものとする。

附則 この推進方針は平成17年3月10日から適用する。

改正 平成18年3月23日から適用する。

改正 平成22年8月23日から適用する。

改正 平成28年10月12日から適用する。

改正 平成31年3月1日から適用する。

(別紙)

関係法令等の規制緩和等に関する取扱いについて

1 趣旨

法律及び基本方針に基づき、効果的な農泊等を推進するため「体験民宿」に関する旅館業法等関係法令に関する規制緩和等については、次のとおり取り扱うこととする。

2 規制緩和等を行うための基本的要件

「体験民宿」を行う施設であること。(体験を伴わない一般客を受け入れない。)
ただし、農林漁業体験民宿業者が日常居住している家屋以外で「体験民宿」を行う場合は、「自主管理基準」を定め、衛生管理及び安全対策を講じていること。
長崎県農林漁業体験民宿推進方針に則した農泊等推進組織の構成員であること。
衛生上支障がないこと。

以上3点を満たす場合は下記3の規制緩和を行うことができる。

3 関係法令等の規制緩和等

(1) 旅館業法関係

農林漁業体験民宿業に係る施設については、客室の延床面積に係る規定を適用しない(旅館業法施行規則第5条第2項)。

【許可申請に際し必要な添付資料】

農林漁業体験民宿営業に関する届出書(別添様式2)

農林漁業体験民宿に関する意見願(別添様式3)

(2) 食品衛生法関係

体験宿泊客が施設台所において全ての飲食物(朝食・昼食・夕食など)を農林漁業体験民宿業者の指導のもと、一緒に調理し飲食する体験型であれば許可不要。

(3) 浄化槽法関係

「体験民宿」については、平成17年1月17日付国住指第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)」(以下「平成17年通知」という。)に基づき下記のイからハの区分のとおりとする。

イ.平成17年通知に該当する客室床面積合計33㎡未満の住宅であって、新築又は既存の建物に新たに浄化槽を設置する場合及びすでに浄化槽が設置されている既存の建物を利用する場合、浄化槽の処理対象人員については、客室部分についても住宅として算定する。

ロ .平成 17 年通知に該当する客室床面積合計 33㎡以上の住宅であって、新築の建物又は既存の建物に新たに浄化槽を設置する場合、浄化槽の処理対象人員については、客室部分については住宅とは別に簡易宿所として算定する。

ハ .平成 17 年通知に該当する客室床面積合計 33㎡以上の住宅であってすでに浄化槽が設置されている既存の建物を利用する場合、客室部分については住宅とは別に簡易宿所として浄化槽の処理対象人員を算定する。ただし、下記の 1) から 2) を満たす場合、既設浄化槽を現状のまま利用することができる。

1) 既設浄化槽については適正な維持管理がなされており、本来の機能が損なわれないことを前提として、現状のまま使用することを認める。

2) 生活環境保全のための措置

旅館業法の許可申請書に次の書類を添付すること。

浄化槽の保守点検、清掃の委託契約書(写)

浄化槽の法定検査結果通知書(写)

検査結果が不適正の場合にあっては、改善結果を添付すること。

また、法定検査結果通知書を毎年保健所に提出すること。

浄化槽の改善に関する誓約書

既設の浄化槽の状態が悪化し、本来の機能を損なう場合は、保健所の指導に従い速やかに新しい浄化槽を設置するなど改善策を講じる旨の誓約書(様式任意、別添様式 4 参照)

(4) 建築基準法関係

法律第 2 条第 5 項に規定する農林漁業体験民宿業を営む施設については、客室の床面積の合計が 33㎡未満であって、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場合は、建築基準法上の旅館に該当せず、間仕切壁の耐火構造化や非常用照明の設置等の法規制を適用しない。

(平成 17 年 1 月 17 日国住指第 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)」)

なお、客室の床面積には客室として利用する床面積から通常、客が踏み込まない押入、仏間、床間等を除く。

(5) 消防法関係

一般住宅を宿泊施設に活用する場合であって、各居室から容易に避難できるなど、消防庁通知の特例基準の要件に該当すると消防長又は消防署長が認めるものについては、誘導灯、誘導標識及び消防機関へ通報する火災報知設備の設置は不要。

(平成 29 年 3 月 23 日消防予第 71 号「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」)

別添様式 1

年 月 日

長崎県農林部農山村対策室長 様

推進組織

代表

農泊等推進組織の設立について（報告）

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 組織概要について

- (1)組織の名称、代表者、住所
- (2)組織設立年月日
- (3)組織の活動する地域（範囲）
- (4)主な実施事業（体験メニュー、農林漁業体験民宿、研修会など）

2 組織構成員について

- (1)名簿（農林漁業者など職業の別がわかるもの、既存の様式で可）
- (2)農林漁業体験民宿に取り組む(計画を有する)者の名簿

3 その他

- (1)添付資料（組織の規約、事業計画、衛生管理基準、農林漁業体験民宿実施についての申し合わせ事項（安全対策など）（注1））
- (2)その他、必要なもの

（注1）該当するものがあれば、添付して下さい

（注2）市町長を経由して提出して下さい

別添様式 2

農林漁業体験民宿営業に関する届出書

施設責任者	氏名		生年月日	年	月	日
	住所	(TEL)				
施設概要	屋 号					
	従事者数		人	宿泊定員		人
	宿泊組数	組 (2 組以上は洗面設備と便所手洗い兼用不可)				
所属農泊等 推進組織	名 称					
	所 在 地	(TEL)				
農林漁業体験 の内容 (体験 の詳細 (行程 表など)、申 請者との関 わり、料金等)						
宿泊の内容 (該当箇所に チェックする こと)	素泊型 (宿泊のみで飲食物を提供しない、宿泊客自らが出前を取る。)					
	自炊型 (宿泊客自らが、農家等の台所を借用して調理等を行い飲食する。)					
	体験型 (体験宿泊客が全ての飲食物を農家と一緒に調理し飲食する。)					
	飲食店営業 (営業者が食品を調理し飲食させる。 (営業許可が別途必要))					
	調理場については裏面に詳細を記載すること。					

調理施設の概要（該当箇所にチェック又は記入すること）

	面積	調理施設		m ²		(施設全体)		m ²			
	建物の構造	天井	板	合板	モルタル	金属板	その他()				
内壁		タイル	コンクリート	金属板	板	合板	その他()				
床		コンクリート	板	その他()							
採光		自然	人工								
換気		自然	空調設備	人工(換気扇等)							
防虫防そ		網戸	自動ドア	排水口(金網	ロストル)					
洗浄設備		ステンレス(槽)	タイル(槽)	コンクリート(槽)	その他(
消毒設備		蒸気	煮沸	乾熱	薬品	その他()					
食品取扱い設備		器具容器の保管	棚(金属	木製)	戸棚(金属	木製)			
		原材料製品の保管	棚(金属	木製)	戸棚(金属	木製)	倉庫		
	手洗い設備	専用(消毒設備		有	無)	共用(消毒設備					
	機械器具等	宿泊客専用の調理器具はあるか		有	無	調理体験等を実施するのに必要な数の調理器具はあるか					
	汚物処理等	使用水	上水道	簡易水道	その他(井戸水		ボーリング水)	滅菌装置(有			
汚物処理等	廃水処理	下水道	合併処理浄化槽	その他()							
	廃棄物の処理	自家処理	公共収集	その他()							
	廃棄物容器	蓋付きのゴミ箱	有(個)	無						
	便所	位置	井戸から	m	調理場から	m					
		様式	下水道	浄化槽(単独	合併)	簡易水洗式	汲取り式			
		防虫	網戸	その他()							
手洗い		流水式	その他()								

調理施設の平面図



別添様式 3

農林漁業体験民宿に関する意見願

年 月 日

(市町長名)

様

住 所

氏 名

記

旅館業法第3条の営業許可申請に際し必要がありますので、私に取り組む農林漁業体験民宿に関して、ご意見くださるようお願いいたします。

農林漁業体験民宿に関する意見書

上記申請者が行う農林漁業体験民宿については、下記のとおりである。

(市町長意見)

年 月 日

(市町長名)

別添様式 4

(3) の八の 2) の . . . 状況変化があれば改善策を講じる旨の誓約書例

浄化槽の改善に関する誓約書

農林漁業体験民宿を実施するにあたり、宿泊者の増加等により、既設の浄化槽の状態が悪化し、本来の機能を損なうような状況が生じた場合は、保健所の指導に従い速やかに新しい浄化槽を設置するなどの改善策を講じることを誓います。

年 月 日

住 所 _____

氏 名(団体名) _____

保健所長 様

農林漁業体験民宿営業に関する自主管理基準（モデル）

第1 目的

農林漁業体験民宿営業の自主管理基準を定め、施設管理、衛生管理及び安全対策を徹底することにより、快適な農林漁業の体験を提供する。

第2 施設管理

1) 施設管理責任者（仮称）の設置

第1の目的を達成するため施設管理責任者（仮称）を置く。
施設管理責任者（仮称）は、施設の管理にあたり事務の遂行が迅速に行われるよう秩序の維持に努めるとともに、施設の管理に関する事務を統括する。

2) 施設等の管理

管理棟等を設置し、従業者を同一敷地内に配置させ、施設及びその周辺は常に清掃し、衛生上支障のないようにするとともに、食品の取扱い設備は常に清潔に保つ。また、防災設備等を整備し、安全対策に配慮する。

3) 使用の制限

客室として使用できる範囲及び立ち入りを認める区域を明確にし、宿泊者に対して周知し、遵守徹底を図る。

第3 衛生管理体制の構築

1) 衛生管理責任者（仮称）の設置

第1の目的を推進するため衛生管理責任者（仮称）を置く。

2) 衛生管理責任者（仮称）は、従業者の指導を行うものとする。

3) 従業者は、衣服を常に清潔に保ち、1年に1回以上健康診断を受けることとする。

4) 衛生管理責任者（仮称）は、従業者を対象に、原則として1年に1回以上、衛生知識の向上のため、食中毒予防等の食品衛生に関する講習会を実施する

第4 安全対策

災害時の事故防止を図るため、従業者の防火対策、火災時の措置等については、常時、消防関係機関の指導を受ける等災害時の態勢を常に整えておく。
また、救急医薬品及び衛生材料を適切に備えるとともに、万一の事故等の発生に対応できるよう、医療機関及び保健所等との通報網の組織体制を確立する。

附則

この自主管理基準は、 年 月 日から施行する。

農林漁業体験民宿経営に関する衛生管理基準（モデル）

推進組織

第1 目的

農林漁業体験民宿（以下「体験民宿」という。）の衛生管理等を定め、衛生管理を徹底することにより、食中毒等の健康被害を防止し、快適な農林漁業の体験を提供する。

第2 遵守すべき衛生管理事項

1) 施設等の管理

施設及びその周辺は常に清掃し、衛生上支障のないようにし、食品の取扱い設備は常に清潔に保つこと。

2) 食品等の取扱い

別添、「農林漁業体験民宿における食中毒予防5つのポイント」を遵守する。

第3 衛生管理体制の構築

1) 衛生管理の責任者の設置

協議会は、第1の目的を推進するため衛生管理の責任者を置く。

2) 衛生管理の責任者は、会員の指導を行うものとする。

3) 体験民宿を行う者は、自主的に衛生管理を行い食中毒等の健康被害を防止する。

第4 衛生講習会の実施

協議会は体験民宿を行う者を対象に、原則として1年に1回以上、衛生知識の向上のため、食中毒予防等の食品衛生に関する講習会を実施する。

附則

この衛生管理基準は、 年 月 日から施行する。

農林漁業体験民宿における食中毒予防の5つのポイント

受入のたびに確認しながら作業を進めましょう。

	チェック
ポイント1 食品の準備	
肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを準備している。	
食品を購入する場合は、消費期限などを確認している。	
肉や魚などの水分は、もれないようにビニール袋などに、それぞれ分けて包んでいる。	
肉や魚など、温度管理の必要な食品は、室温で放置せず、冷蔵や冷凍などで管理している。	
ポイント2 調理場内における保存	
冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れている。	
冷蔵庫や冷凍庫には、ものを詰めすぎしていない。 ・目安は7割程度です。	
冷蔵庫は10度C以下、冷凍庫は、-15度C以下に維持している。 ・隔測温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。 ・細菌の多くは、10度Cでは増殖がゆっくりとなり、-15度Cでは増殖が停止していますが、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。	
肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしている。	
肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗っている。 ・せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。 簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。	
食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意している。 また、食品は、直接床に置いていない。	
ポイント3 下準備	
調理場のゴミは捨て、廃棄物は適正に処理している。	
廃棄物容器は、汚液、汚臭等の漏れないように常に清潔にしている。	
タオルやふきんは清潔なものと交換している。	
せっけんを用意している。	
調理台の上は片付けて広く使えるようになっている。	
井戸水やボーリング水の水質は、十分に注意しており、飲用適の水を使用している。	
下準備を始める前は必ず手を洗っている。	
生の肉、魚、卵を取り扱った後には、その都度、手を洗っている。 ・途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。	
肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしている。	

<p>生の肉や魚を切った後の包丁やまな板は、そのまま次に使用せず、洗ってから熱湯をかけて使用している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗わないまま、果物や野菜など生で食べる食品や、調理の終わった食品を切ることはやめましょう。 ・包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。 	
<p>野菜は入念に水洗いしている。</p>	
<p>冷凍食品など凍結している食品は、冷蔵庫の中や電子レンジで解凍している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理台に放置したまま解凍するのはやめましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。 ・また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使いましょう。 	
<p>料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合があります。 	
<p>包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ふきんのよごれがひどい時には、清潔なものと交換しましょう。漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。 	
<p>包丁、食器、まな板などは、洗った後、熱湯や殺菌剤等で消毒し、乾燥させている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。 	
ポイント4 調理	
<p>調理場はきれいに整えられている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下準備で台所がよごれていないか、調理を始める前にもう一度、調理場を見渡してみよう。 ・タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。 	
<p>調理前は必ず手を洗っている。</p>	
<p>加熱して調理する食品は十分に加熱している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。 ・目安は、中心部の温度が75度Cで1分間以上加熱することです。 	
<p>料理を中断する場合は、食品は蓋付きの容器に入れるか又はラップをすることで冷蔵庫に保管し、再び調理をするときは、十分に加熱している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。 	
<p>電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜている。</p>	
ポイント5 食事	
<p>配膳する前には手を洗い、清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけている。</p>	
<p>温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目安は、温かい料理は65度C以上、冷やして食べる料理は10度C以下です。 	
<p>調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置していない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・例えば、0157は室温でも15～20分で2倍に増えます。調理後は、なるべく早く食べるようにし、作り置きをしないようにしましょう。 	

【発行】長崎県農林部農山村対策室

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町 3-1

TEL : 095-895-2915 FAX : 095-895-2588

<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/shigoto-sangyo/nogyo/tourism-nogyo/>

「るーらる長崎」で検索