

(様式6)

判断基準が法令の定めに言い尽くされている場合の当該法令の規定

処分基準 (不利益処分関係)

(新設)

		資料番号	71-5	担当課	薬務衛生課
法令名	製菓衛生師法施行令	根拠条項	23	不利益処 分の種類	製菓衛生師養成施設の指定の 取消し
<p>○製菓衛生師法施行令 (抄) [昭和四十一年十二月二十四日政令第三百八十七号] (指定の取消し)</p> <p>第二十三条 都道府県知事は、指定養成施設が第二十条に規定する基準に適合しなくなつたと認めるとき、若しくはその設立者若しくは長が前条第二項の規定による指示に従わないとき、又は次条の規定による申請があつたときは、その指定を取り消すことができる。</p> <p>(養成施設の指定の基準)</p> <p>第二十条 法第五条第一号の規定による製菓衛生師養成施設の指定の基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 学校教育法 (昭和二十二年法律第二十六号) 第五十七条又は法附則第三項に規定する者であることを入所資格とするものであること。</p> <p>二 必修科目は、次のとおりであること。</p> <p>イ 衛生法規</p> <p>ロ 公衆衛生学</p> <p>ハ 食品学</p> <p>ニ 食品衛生学</p> <p>ホ 栄養学</p> <p>ヘ 社会</p> <p>ト 製菓理論及び実習</p> <p>三 必修科目の授業時間数、施設の長の資格、教員の数及び資格、生徒の定員、学級数、施設の構造設備、学習用の器具、教材その他の備品、入学料、授業料及び実習費の額、施設の経営方法並びに養成課程として設ける通信課程における通信教材の内容及び指導の方法に関し、それぞれ厚生労働省令で定める基準に適合するものであること。</p> <p>(報告の徴収及び指示)</p> <p>第二十二条 都道府県知事は、指定養成施設につき必要があると認めるときは、その設立者又は長に対して報告を求めることができる。</p> <p>2 都道府県知事は、第二十条に規定する基準に照らして、指定養成施設の指導の方法、施設の構造設備その他の内容が適当でないとき、その設立者又は長に対して必要な指示をすることができる。</p> <p>○製菓衛生師法施行規則 (抄) [昭和四十一年十二月二十六日厚生省令第四十五号] (養成施設指定の基準)</p> <p>第十八条 令第二十条第三号に規定する厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 昼間課程及び夜間課程に係る基準</p> <p>イ 必修科目の授業時間数は、次の表のとおりであること。</p>					

処分基準（不利益処分関係）
（続き）

		資料番号		担当課	薬務衛生課																				
法令名	製菓衛生師法施行令	根拠条項	23	不利益処 分の種類	製菓衛生師養成施設の指定の 取消し																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>授 業 科 目</th> <th>時 間 数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>衛生法規</td> <td>三十時間以上</td> </tr> <tr> <td>公衆衛生学</td> <td>九十時間以上</td> </tr> <tr> <td>食品学</td> <td>六十時間以上</td> </tr> <tr> <td>食品衛生学</td> <td>百五十時間以上</td> </tr> <tr> <td>栄養学</td> <td>六十時間以上</td> </tr> <tr> <td>社会</td> <td>六十時間以上</td> </tr> <tr> <td>製菓理論及び実習</td> <td>五百七十時間以上</td> </tr> <tr> <td> 製菓理論</td> <td>百五十時間以上</td> </tr> <tr> <td> 製菓実習</td> <td>四百二十時間以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>ロ 養成施設の長は、もつぱら養成施設の管理の任に当たることができる者であつて、かつ、製菓衛生師の養成に適當であると認められるものであること。</p> <p>ハ 必修科目を担当するのに適當な数の教員を有し、かつ、そのうち一人以上は専任教員であること。</p> <p>ニ 教員は、製菓衛生師の養成に適當であると認められるものであること。</p> <p>ホ 一学級の生徒数は、四十人以下であること。</p> <p>ヘ 校舎は、教員室、事務室、同時に授業を行なう学級の数を下らない数の普通教室及び製菓実習室を備えているものであること。</p> <p>ト 普通教室の面積は、生徒一人当たり一、六五平方メートル以上であること。</p> <p>チ 製菓実習室の面積は、実習人員一人当たり一、六五平方メートル以上であること。</p> <p>リ 別表に定める学習用の器具その他の備品を有するものであること。</p> <p>ヌ 入学料、授業料及び実習費は、それぞれ適當と認められる額であること。</p> <p>ル 経営方法は、適切かつ確実なものであること。</p> <p>二 通信課程に係る基準</p> <p>イ 前号のハ、ニ、ヌ及びルに該当するものであること。</p> <p>ロ 定員は、当該養成施設における昼間課程又は夜間課程の定員（昼間課程と夜間課程とをあわせて設ける養成施設にあつては、そのいずれか多数の定員）の三倍以内であること。</p> <p>ハ 教材は、厚生労働大臣が別に定める単位及び単元に従つて構成され、各教科科目相互の関連が十分とれており、その内容は次によるものであること。</p> <p>(1) 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第五十七条に該当する者を標準として理解しやすいこと。</p> <p>(2) 正確であり、かつ、配列、分量、区分及び図表が適切であること。</p> <p>(3) 統計その他の資料が新しく、かつ、信頼できるものであること。</p> <p>(4) 自学自習についての便宜が適切に与えられていること。</p>						授 業 科 目	時 間 数	衛生法規	三十時間以上	公衆衛生学	九十時間以上	食品学	六十時間以上	食品衛生学	百五十時間以上	栄養学	六十時間以上	社会	六十時間以上	製菓理論及び実習	五百七十時間以上	製菓理論	百五十時間以上	製菓実習	四百二十時間以上
授 業 科 目	時 間 数																								
衛生法規	三十時間以上																								
公衆衛生学	九十時間以上																								
食品学	六十時間以上																								
食品衛生学	百五十時間以上																								
栄養学	六十時間以上																								
社会	六十時間以上																								
製菓理論及び実習	五百七十時間以上																								
製菓理論	百五十時間以上																								
製菓実習	四百二十時間以上																								

処分基準（不利益処分関係）
（続き）

法令名	製菓衛生師法施行令	根拠条項	23	資料番号		担当課	薬務衛生課
					不利益処 分の種類		製菓衛生師養成施設の指定の 取消し
<p>ニ 通信課程における指導は、通信指導、添削指導及び面接指導とし、その方法は、次によること。</p> <p>(1) 通信指導は、計画的に行なうこと。</p> <p>(2) 添削指導は、厚生労働大臣が別に基ついで定める各単元について一回以上行なうこととし、添削にあつては、採点、講評、学習上の注意等を記入すること。</p> <p>(3) 面接指導は、厚生労働大臣が別に定める単位及び単元に従つて行なうこと。</p> <p>(4) 面接指導の総時間数は、二百四時間（菓子製造業に従事している者である生徒に対する面接指導にあつては、百二時間）以上とし、各単位ごとの指導時間数は、厚生労働大臣が別に定める基準によること。</p> <p>(5) 面接指導の一回の日数は、五日以上とし、一日の指導時間数は、七時間以内であること。</p> <p>(6) 面接指導を行なう場所は、当該養成施設の校舎であること。ただし、当該養成施設の校舎において面接指導を行なうことが困難であると認められる生徒については、他の養成施設その他面接指導を行なう場所として適当と認められる施設であること。</p>							
別表							
製あんプラント							一組
練あん機							一組
もちつき機							一組
蒸し物用ボイラー							一組
大理石板							一台
電気冷蔵庫							一台
顕微鏡							一台
糖度計							一台
生徒用椅子及び机							定員と同数
更衣用ロッカー							定員と同数
オープン			一実習室につき				一台
ケーキミキサー							一組
作業台							五台
一文字火床							一組
計量器							二台
温度計							一台
ちゅう房レンヂ							一組