

食品営業許可を受けるには？

新たに食品に関する営業を始められる方へ

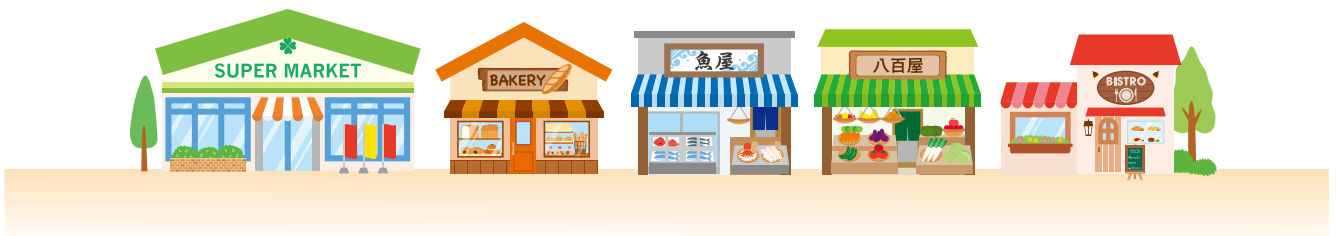
次の営業を行うためには、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

分類	業種（32業種）
調理業	飲食店営業／調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
製造業	菓子製造業／アイスクリーム類製造業／乳製品製造業／清涼飲料水製造業／食肉製品製造業／水産製品製造業／冰雪製造業／液卵製造業／食用油脂製造業／みそ又はしょうゆ製造業／酒類製造業／豆腐製造業／納豆製造業／麺類製造業／そうざい製造業／複合型そうざい製造業／冷凍食品製造業／複合型冷凍食品製造業／漬物製造業／密封包装食品製造業／食品の小分け業／添加物製造業
処理業	集乳業／乳処理業／特別牛乳搾取処理業／食肉処理業／食品の放射線照射業
販売業	食肉販売業＊／魚介類販売業＊／魚介類競り売り営業

＊包装品の販売のみの場合を除く

上記以外にも、営業する際に届出が必要な業種がありますので、ご注意ください。

- 営業を行うには、業種に応じた営業施設の基準を満たした施設をつくり、保健所に営業許可申請をして、営業許可を受けることが必要です。
- 営業開始後は、施設・設備を維持管理し、清潔に保ち、衛生的に食品を取り扱い、提供する食品の安全性の確保に努めなければなりません。



手続きの流れ(目安)

事前相談

営業開始の1ヶ月以上前

- ・施設の工事着工前に施設の設計図面等を持参の上、事前にご相談ください。

申請書類の提出

営業開始の2週間前程度

申請の際に必要な書類等	
1	営業許可申請書（1通）
2	施設の構造及び設備を示す図面（1通）
3	食品衛生責任者の資格※を証明するもの
4	営業許可申請手数料（現金で納付してください。）
5	水質検査成績書（使用水が井戸水等の場合）

※食品衛生責任者の資格

1. 食品衛生監視員または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、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者
3. 都道府県知事等が行う講習会または都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

施設検査の打合せ

検査日や連絡方法を確認します。

施設の確認検査

施設基準に適合しない場合は許可されません。
このときまでに施設・設備が完成していることが必要です。
不備が指摘された場合は、改善後に改めて確認検査を受けてください。

許可証の交付

施設の確認検査後許可証を作成しますが、
交付までに概ね**1週間**かかります。
開店日についてはあらかじめ打ち合わせてください。

営業開始

許可証を施設の見やすい場所に掲示してください。

営業許可申請書の書き方（表）

令和〇年 〇月 〇日
整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

大津市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（**新規**、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス：〇〇〇〇@△△.jp		法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 〇〇県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
営業施設情報	(ふりがな) おおつ たろう	(生年月日)		
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 大津 太郎			昭和〇年 〇月 〇日生
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス： 〇〇〇〇@△△.jp			
	施設の所在地 滋賀県大津市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) れすとらんたろう おおつてん			
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎 大津店			
	(ふりがな) おおつ はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 大津 花子	受講した講習会	〇〇協会 養成講習会 〇年 〇月 〇日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品		自由記載	
自動販売機、全自動調理機の型番		業態 洋食店		
HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>		
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考	
	1	乳類販売業	(自動車営業の場合は)自動車登録番号	
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) おおつ じろう	電話番号		
	担当者氏名 大津 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

申請者の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記入する。
(法人の場合は、下記参照)

営業施設の電話番号、所在地、名称などを記入する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記入する。
(p.3 参照)

営業施設で主として取り扱う食品等について日本標準商品分類から1つ記入し、その他は自由記載欄に記入する。
(p.4 参照)

飲食店の場合、和食店、イタリアンレストラン等の業態を記入する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、HACCPに基づく衛生管理に✓をつける。

同時に、営業許可が不要な届出業種を行う場合は該当する業種名を記入する。
(p.5 参照)

手続きの担当者氏名、電話番号を記入する。
(申請者と同一の場合は不要)

申請者が法人の場合

郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp		法人番号： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 〇〇県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
(ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇しよくひん びわこ たろう	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 〇〇食品 琵琶湖 太郎		年 月 日生

本社の電話番号、法人番号、登記上の本社所在地、法人名、代表者氏名等を記入する。

営業許可申請書の書き方（裏）

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には	<input checked="" type="checkbox"/>	
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>	
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>	
	(3) 法人であって、その業務を行う役員の中に(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取られたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪ショートニング		
	（ふりがな）	資格の種類		
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称 年 月 日	
	使用水の種類必要	自動車登録番号	※自動車において調理をする営業の場合	
	① 水道水（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）			
	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設	<input checked="" type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	（ふりがな）	しよくひん たろう		
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	滋賀県 第〇〇〇〇〇号	
	食品 太郎			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	
	2	年 月 日	菓子製造業	取扱品目：焼菓子
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

該当する場合、✓をつける。

令第13条に規定する食品等を製造する場合、該当する品目に✓し、食品衛生管理者の氏名等を記入する。（別途、食品衛生管理者選任の届出が必要）

施設で使用する水の種類に✓をつける。

施設基準の緩和規定を適用する施設が飲食店営業のうち簡易飲食店の施設に該当する場合、✓をつける。

該当する場合に、✓を記入する。
ふぐの処理を行う施設及び生食用食肉の加工又は調理を行う施設については、別途届出が必要。

添付が必要な書類を✓、記入する。

申請する営業の種類を記入する。（p.4参照）
製造業の場合、取扱品目を併せて記入する。（p.5参照）

食品衛生責任者の資格

該当する資格に○をつけてください。

食管：食品衛生管理者 食監：食品衛生監視員 調：調理師 製：製菓衛生師

栄：栄養士 管栄：管理栄養士 船舶：船舶料理士

と畜：衛生管理責任者／作業衛生責任者（と畜場法）食鳥：食鳥処理衛生管理者

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場合は、都道府県知事等の講習会に○をつけ、講習会の名称、受講年月日を記載してください。

● 許可業種及び(代表的な)主として取り扱う食品等

業種	(代表的な) 主として取り扱う食品等
飲食店営業	調理食品
	アルコールを含む飲料
	アルコールを含まない飲料
調理の機能を有する自動販売機	飲料自動販売機
	食品自動販売機
食肉販売業	生鮮肉類
魚介類販売業	魚類
	貝類
	水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。）
	海産ほ乳動物類
魚介類競り売り営業	魚類
集乳業	乳
乳処理業	乳
	乳飲料
	清涼飲料
特別牛乳搾取処理業	乳
食肉処理業	生鮮肉類
食品の放射線照射業	馬鈴しょ
菓子製造業	菓子類
	パン類
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類
乳製品製造業	クリーム
	バター
	チーズ
	粉乳
	練乳及び濃縮乳
	はっ酵乳
	乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上を含むものに限る。）
	乳飲料
清涼飲料水製造業	飲料水
	清涼飲料
	乳酸菌飲料
	乳飲料
食肉製品製造業	加工肉製品
水産製品製造業	加工魚介類
	ねり製品
	その他水産加工食品
氷雪製造業	氷
液卵製造業	液鶏卵

業種	(代表的な) 主として取り扱う食品等
食用油脂製造業	食用油脂
	マーガリン
	ショートニング
みそ又はしょうゆ製造業	みそ
	しょうゆ
	調味料及びスープ
酒類製造業	アルコールを含む飲料
豆腐製造業	豆類の調製品
納豆製造業	納豆
麺類製造業	めん類
	生めん類
	乾めん類
そうざい製造業	調理食品
複合型そうざい製造業	調理食品
冷凍食品製造業	調理冷凍食品
複合型冷凍食品製造業	調理冷凍食品
漬物製造業	野菜つけ物
	果実つけ物
	野菜加工品
密封包装食品製造業	レトルトパウチ食品
	野菜加工品
	果実加工品
	調味料及びスープ
食品の小分け業	めん類
	加工肉製品
	調理食品
	加工魚介類
	食用油脂
	調理冷凍食品
	みそ
	しょうゆ
	豆類の調製品
	野菜加工品
添加物製造業	指定添加物
	既存添加物
	天然香料基原物質名

●届出業種

	届出業種
1	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3	乳類販売業
4	氷雪販売業
5	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
6	弁当販売業
7	野菜果物販売業
8	米穀類販売業
9	通信販売・訪問販売による販売業
10	コンビニエンスストア
11	百貨店、総合スーパー
12	自動販売機による販売業（5 コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）
13	その他の食料・飲料販売業
14	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
15	いわゆる健康食品の製造・加工業
16	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
17	農産保存食料品製造・加工業
18	調味料製造・加工業
19	糖類製造・加工業
20	精穀・製粉業
21	製茶業
22	海藻製造・加工業
23	卵選別包装業
24	その他の食料品製造・加工業
25	行商
26	集団給食施設
27	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
28	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29	その他



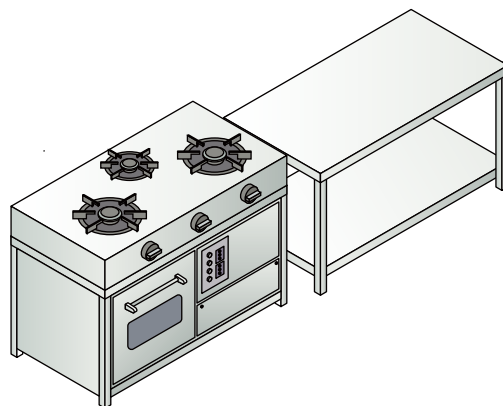
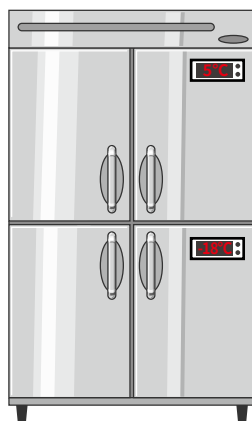
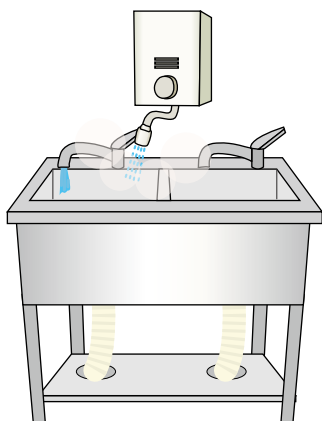
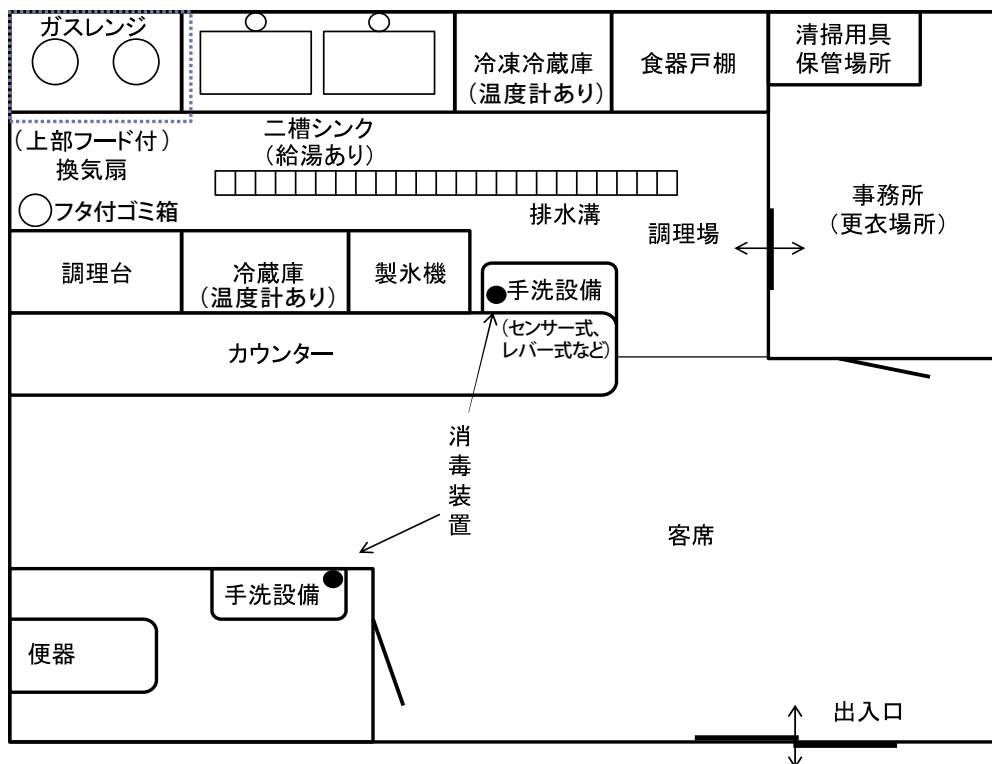
●取扱品目

業種	取扱品目
菓子製造業	和生菓子
	洋生菓子
	焼菓子
	パン類
	調理パン
	スナック菓子
	キャンディー
	チョコレート
	チューインガム
	油菓子
干菓子	
豆菓子	
砂糖漬け菓子	
そうざい製造業	煮物
	焼物
	揚げ物
	酢の物
	和え物
	蒸し物
	そうざい詰め合わせ
	レトルト食品
麺類製造業	弁当
	生めん
	乾めん
	ゆでめん
冷凍食品製造業	調理めん
	無加熱摂取冷凍食品
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前非加熱）
漬物製造業	生食用冷凍鮮魚介類
	浅漬
	塩漬
	しょう油漬
	みそ漬
	かす漬
	こうじ漬
	酢漬
	ぬか漬
	からし漬
もろみ漬	

施設の構造及び設備を示す図面

【飲食店営業の場合の記載例】

黒のボールペンを使用して記載してください。
調理場内の設備をすべて記載し、名称を併記してください。



営業施設の共通基準

調理の機能を有する自動販売機、集乳業を除くすべての営業において、以下の共通基準を満たす必要があります。

施設	屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備、機械器具の配置および食品または添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	<p>住居その他食品等（食品、添加物、容器包装、機械器具その他食品または添加物に接触するおそれのあるものをいう。以下同じ。）を取り扱うことを目的としない室または場所が同一の建物にある場合には、それらと区画されていること。</p> <p>食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業の区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、または空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等または従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄および消毒の実施その他の衛生管理上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。</p>
汚染等防止	じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。
床面・内壁・天井	<p>清掃、洗浄および消毒（以下「清掃等」という。）を容易に行うことができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>床面または内壁の清掃等に水が必要な営業施設にあっては、床面は、不浸透性材料で作られ、かつ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りすること。</p>
照明設備	作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。
給水設備	<p>①水道事業等により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。貯水槽を使用するときは、当該貯水槽は食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>②水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、必要に応じて、給水設備に消毒装置および浄水装置を備えること。また、水源は、外部から汚染されない構造であること。</p> <p>③法第13条第1項の規格または基準（以下「規格等」という。）に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業施設における給水設備①の規定の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、規格等に食品製造用水または殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業施設に対する給水設備①の規定の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水もしくは殺菌した海水」とする。</p>

手洗設備	従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。 (例：肘で水を止めることができるレバーやセンサー式水栓など)
排水設備	十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画および廃水、液体状の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
	汚水の逆流により食品または添加物を汚染しないよう配管され、かつ、営業施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
	配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
冷蔵冷凍設備	必要に応じて、食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備または冷凍設備を設けること。(温度計の設置が必要)
	規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業施設にあっては、その定めに従い必要な設備を設けること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備および侵入した際に駆除するための設備を設けること。
便所	従業者の数に応じた個数とすること。
	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
	専用の流水式の手洗設備を設けること。
保管設備	原材料を種類および特性に応じた温度ならびに汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。
	営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
廃棄物容器・ 廃棄物保管設備	不浸透性および十分な容量を有すること。
	清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
	廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
製品包装場所	製品を包装する営業施設にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
更衣場所	従業者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置にあること。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。 (例：熱湯が供給できるシンク2槽、熱湯が供給できるシンク1槽＋食洗器1台など)
添加物取扱設備	添加物を使用する営業施設にあっては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。
機械器具等	食品もしくは添加物の製造または食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守および点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄を容易に行うことができる構造であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。

機械器具等	固定された機械器具等または移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃および洗浄を容易に行うことができる位置に設けること。 組立式の機械器具等は、分解および清掃を容易に行い、ならびに必要なに応じて洗浄および消毒を行うことができる構造であること。
運搬容器	食品または添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
清掃用具等	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備え、その用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

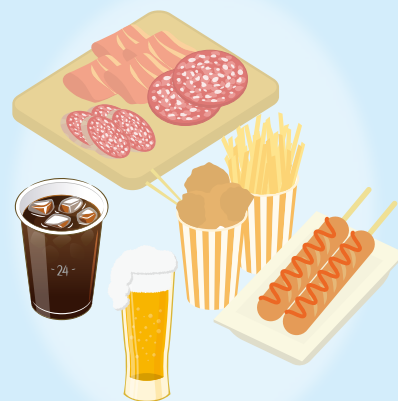
基準緩和規定について

- (1) 飲食店営業については、製品包装場所の規定は、適用されません。
- (2) 簡易な飲食店営業※については、施設基準が一部緩和され、以下の基準により営業することができます。

区画	従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合には、区画されていることを要しない。
床面・内壁	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
排水設備	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、床面に設置することを要しない。
冷蔵冷凍設備	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、営業施設外に設けることができる。

※簡易な飲食店営業とは・・・

1. 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
2. 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
3. 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
4. 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業



営業別基準

以下の営業については、共通基準に加えて、営業別基準を満たす必要があります。
 ※他にも営業別基準が必要な営業があります。詳細は滋賀県食品衛生基準条例をご確認ください。

食肉販売業	
区画	処理室を設けること。
機械器具等	処理室には、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することができる機能を有し、かつ、処理量に応じた規模の冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
廃棄物容器	不可食部分を入れるための容器および廃棄に使用するための容器は、次に掲げる基準に適合すること。 ア 不浸透性材料で作られ、かつ、処理量に応じた容量を有すること。 イ 消毒を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。 ウ 蓋を備えていること。

魚介類販売業	
区画	原材料の保管および処理ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具等	原材料の処理をする室または場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。 かきを処理する場合は、次に掲げる基準に適合すること。 ア 必要に応じて、浄化設備を設けること。 イ かきの前処理をする室または場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。 ウ かきの処理をする室または場所には、むき身の処理、洗浄および包装に必要な設備を設けること。

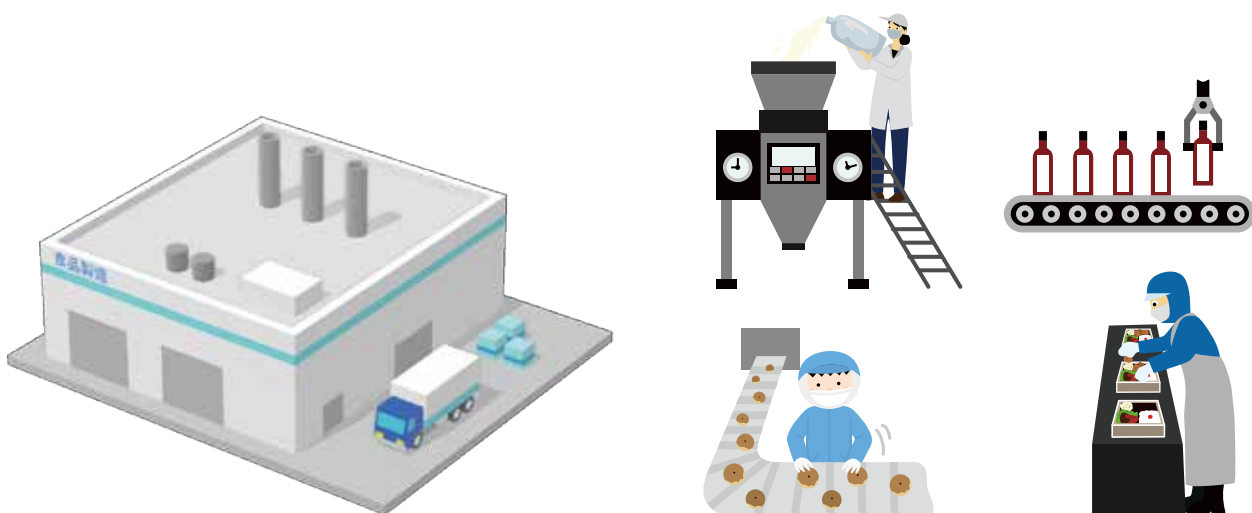
菓子製造業	
区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具等	原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。

冷蔵冷凍設備	原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
機械器具 (シアン豆を使用する場合のみ)	シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合は、浸漬、蒸煮、製あんおよび水さらしに必要な設備を設けること。

そうざい製造業および複合型そうざい製造業	
区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具等	製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	原材料および製品の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

漬物製造業	
区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具等	原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を設けること。
冷蔵設備	浅漬けを製造する場合は、製品が摂氏 10度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を設けること。

食品の小分け業	
区画	原材料の保管および加工ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
冷蔵冷凍設備	原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。



追加規定

以下については、追加の施設基準を満たした場合、新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

- (1) 冷凍食品製造業および複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合
(例：主に菓子を製造する菓子製造業施設で、冷凍食品の菓子を製造する場合)

区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、冷凍、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
冷蔵冷凍設備	原材料の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
機械器具等	製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。
冷凍設備	製品が摂氏15度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍設備および保管設備を設けること。

- (2) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合
(例：そうざい製造業施設で、レトルトのそうざいを製造する場合)
密封包装食品の対象食品については保健所にお問い合わせください。

区画	原材料の保管および前処理または調合ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
容器包装洗浄設備	必要に応じて、容器包装洗浄設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	原材料の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
機械器具等	製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、加熱、充填、密封、殺菌および冷却に必要な設備を設けること。



営業を開始したら、 「公衆衛生上必要な措置の基準」を遵守しましょう

営業者が遵守すべき施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置の基準として以下の内容が厚生労働省令で定められています。

一般的な衛生管理に関する基準(食品衛生法施行規則 別表第17)	
1 食品衛生責任者等の選任 食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務に関する事	8 検食の実施 弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関する事
2 施設の衛生管理 施設の清掃、消毒、清潔保持に関する事	9 情報の提供 製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関する事
3 設備等の衛生管理 機械器具等の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関する事	10 回収・廃棄 製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関する事
4 使用水等の管理 水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関する事	11 運搬 車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関する事
5 ねずみ及び昆虫対策 年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関する事	12 販売 適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関する事
6 廃棄物及び排水の取扱い 廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関する事	13 教育訓練 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関する事
7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断(病院の受診、食品を取り扱う作業の中止)、従事者の服装、手洗い等に関する事	14 その他 仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関する事

HACCPに沿った衛生管理に関する基準(食品衛生法施行規則 別表第18)

HACCPに基づく衛生管理
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき**衛生管理計画を作成し**、従業員に**周知徹底を図る**。
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱い等について具体的な方法を定めた**手順書を作成する**。
- ③ 衛生管理の**実施状況を記録し**、**保存**する。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の**効果を定期的に**(及び工程に変更が生じた際等に)**検証**し(振り返り)、必要に応じて内容を**見直す**。

衛生管理計画の様式は、厚生労働省ホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」からダウンロードできます。

営業許可取得後に必要な手続きについて

● 変更届

次のような変更があった場合は、変更届の提出が必要です。

変更内容		添付書類等
個人	結婚等による氏名の変更	なし
	営業者住所（住まい）の変更	なし
法人	商号の変更	なし
	代表者の変更	なし
	本店所在地の変更	なし
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証明するもの
営業施設の名称（屋号）		なし
営業設備		施設の構造及び設備を示す図面
その他の申請事項		なし



● 承継届

営業者の地位を承継する場合、事後60日以内に届出が必要です。

変更内容		添付書類等
相続	営業者の死亡により、相続人が営業を相続する場合	・ 戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し ・ 相続人が2人以上いる場合、その全員の同意書
合併・分割	合併された場合	・ 合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書
	分割された場合	・ 分割により営業を承継した法人の登記事項証明書
譲渡	譲渡された場合	・ 譲渡が行われたことを証する書類（譲渡契約書の写し等）



● 新たに営業許可を取得する必要がある場合

営業施設を移転したり、建て替えたりした場合、営業者が変わった場合（承継に該当しない場合）は新たに許可を取得する必要があります。

● 廃業届

営業を廃止した場合には、すみやかに廃業の届出が必要です。

● その他

- ・ 営業許可証は営業施設内の見やすい場所に掲示する必要があります。
- ・ 営業許可証を紛失した場合、再発行することはできませんが、許可証明証を発行しています。
- ・ 営業許可には期限があります。許可期限満了後も引き続き営業する場合は、継続の手続きが必要です。
- ・ その他、法令等により届出が必要な場合がありますので、十分注意してください。

