

新たに食品の製造・販売等を始められる方へ - 許可業種と届出業種について -

下記の業態一覧から、該当する業種を確認してください。

◇製造業

そうざい製造業 [※]	例:煮物、焼物(炒め物)、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物	許可
菓子製造業 [※]	例:パン、菓子、あん類	
食肉製品製造業	例:ハム、ソーセージ、ベーコン	
液卵製造業	例:鶏卵の内容物を集め、加工したもの	
水産製品製造業 [※]	例:鰹節、明太子、魚肉ソーセージ(水産動物のみ)	
麺類製造業 [※]	例:生麺、ゆで麺、乾麺、そば、マカロニ	
冷凍食品製造業	例:そうざいの冷凍品	
アイスクリーム類製造業	例:アイスクリーム、シャーベット、アイスキャンデー	
氷雪製造業	例:氷の製造	
みそ又はしょうゆ製造業	例:みそ、醤油	
密封包装食品製造業	例:ソース、缶詰、缶詰食品、レトルトパウチ	
豆腐製造業	例:豆腐、生揚げ、かんもどき、おからドーナツ	
納豆製造業	例:納豆、干し納豆	
漬物製造業	例:浅漬け・ぬか漬け・梅干し、高菜漬け炒め、味付けザーサイ	
酒類製造業	例:製造と小分け	
清涼飲料水製造業	例:ジュース、コーヒー、生乳を使用しない乳酸菌飲料	
乳製品製造業	例:粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ	
食用油脂製造業	例:サラダ油、天ぷら油、マーガリン、ショートニング	
添加物製造業	規格の定められた食品添加物	
製造・加工業 上記に該当しない製造や加工	例:いわゆる健康食品、製菓材料、食酢、はちみつ、精穀・製粉、製茶、コーヒー製造	届出

◇処理業

食肉処理業	例:牛、豚、鶏などの肉およびジビエなどを分割、細切りを行う営業	許可
集乳業	例:生乳を集荷し、保存する営業	
乳処理業	例:生乳を殺菌処理し、飲用に供される乳を製造する営業	
特別牛乳搾取処理業	例:牛乳を搾取し、殺菌しないか又は低温殺菌処理を行う営業	
魚介類競り売り営業		
食品の小分け業	例:バルクで購入した菓子を小分け包装して販売する営業	
食品の放射線照射業	例:ばれいしょの発芽防止のための放射線照射する営業	

◇販売業

魚介類販売業	魚介類の販売(細切り等の加工を伴う) 例:鮮魚店	許可
食肉販売業	食肉の販売(細切り等の加工を伴う) 例:精肉店	
食品販売業	例:既成食品(牛乳、乳製品、肉、魚、弁当、そうざい)の小売店	
野菜果物販売業	野菜・果物を集荷して販売 例:道の駅、産地直販店 (☞簡易な加工・包装(焼き〇〇、〇〇の皮剥き、〇〇のカット、塩漬け、ぬか漬け)	届出
食品販売業	例:牛乳等の自動販売機	手続き不要
食品販売業*	例:カップ麺、スナック菓子、瓶詰食品、缶詰食品、レトルト食品	

◇容器・包装の製造業

合成樹脂製の器具・容器包装の製造	届出
合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造	手続き不要

◇冷凍・冷蔵倉庫業

冷凍又は冷蔵倉庫業		届出
農業及び水産業において採取した食品	例:個人で採取した野菜、魚 出荷前に選別等と一体的に行う皮剥き・洗浄・袋詰め 加工前提の農産物一次加工(粗糖製造、荒茶、野菜の 塩蔵等)	手続き不要
食品又は添加物の輸入		
食品又は添加物の貯蔵 又は運搬のみ	例:運送会社	
器具又は容器包装の輸入・販売		

食品の製造・販売等の届出業種を始められる方へ - 申請手順 -

事前準備

- 申請に必要な書類など(下記)をご用意ください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者**が必要です。
 - ・水道水以外の水を利用する場合、**水質検査**が必要です。
 - ・営業許可を取得している施設についても**届出**が必要です。

許可申請

申請の際に必要な書類

個人の場合	法人の場合
1 営業届	1 営業届 2 登記事項証明書(提示)
食品衛生責任者の要件を満たす書類(提示)	
水質検査成績表(水道水以外を使用する場合)	
営業を譲り受けたことを証する書類(当該営業を譲り受けた場合)	

営業開始

- 営業の際には施設の規模等に応じて「**HACCPに基づく衛生管理**」又は「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」を行ってください。
- 変更、廃業の際には届出が必要です。