

I 手続きの流れ

- ① **営業報告提出の準備** 申請に必要な書類など（下記）を用意します。
○相談される際には、管轄保健所をご確認の上、店舗の図面（レイアウト）をご持参下さい。
- ② **営業報告提出** 保健所へ書類を提出します。
併せて、施設の確認日を予約します。
○ご希望に添えない場合があります。2週間ほど余裕を持って申請して下さい。
- ③ **検査** 製造業は、営業を開始する前に保健所の監視員が施設の確認に伺います。
設備や器具が基準に準じていることが確認されると、報告書が受理されます。
- ④ **営業報告書（受理）の交付** 施設の確認が終了した後、保健所の監視員が「営業報告書」交付の日を指示しますので、後日保健所の窓口まで受け取りにきて下さい。
- ⑤ **営業報告書等の掲示** 営業報告書と食品衛生責任者プレートは製造所内に掲示して下さい。

II 営業報告提出に必要なもの

【レ印】

- 1 **営業報告書**：保健所で配布しています。
- 2 **食品衛生責任者（下記Ⅲ参照）の資格を証するもの（原本提示）※**
※食品の製造業、容器包装の製造業、食品の卸売業を営む場合は必要です。
- 3 **製造場の平面図**：洗浄槽・手洗い・冷蔵庫・食器棚などの設備や出入口・従業員トイレなどを営業報告書の裏に記入または用意してください。
(工事用図面でも可) **2部**（営業報告書と受理書に添付）
- 4 **施設付近の見取図**：事前に用意して添付又は提出時に記入してください。（目印になる建物を記入。インターネットなどから印刷したものでも可）
- 5 **水質検査結果（食品製造用水（26項目）+残留塩素）**：水道水以外を利用する場合のみ
※詳しくはⅥを参照
- 6 **登記事項証明書**：法人による申請の場合のみ必要（原本提示・おおむね6ヶ月以内発行のもの）
※定款の目的の範囲内の行為か確認してください。

III 食品衛生責任者について（食品の製造業、容器包装の製造業、食品の卸売業）

施設ごとに食品取扱者のうちから「食品衛生責任者」を定め、その者の氏名を施設内に明示する必要があります。

食品衛生責任者になれるのは・・・

- A 食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する方
- B 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者などの資格を有する方
- C 知事が指定する講習会を受講した方
- D 他府県の講習会を受講した方

食品衛生責任者講習会（知事が指定する衛生講習会）

未受講の場合、直近の講習会を下記より事前に申し込み下さい
（奈良県食品衛生協会主催：<http://www.nara-shokkyo.jp>）

IV 施設基準 (県条例第四条・細則別表第三より抜粋)

※下記の営業については、施設基準が準用されます。

- ・営業許可が不要な食品・添加物の製造業
- ・おもちゃの製造業又は販売業
- ・給食施設(学校、病院その他の施設において継続的に不特定、多数の者に食品を提供する場合)

- 1 施設は、清潔な場所に位置すること。
- 2 施設は、食品等の取扱いに適した広さを有し、営業に直接必要でない場所と区画され、専用であること。
*家庭用と営業用は兼用できません
*区画：製造場は、壁板、ガラスその他適当なものにより他と区画してあること。
- 3 施設は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造であること。
- 4 食品取扱室(食品の製造、処理、加工、調理等を行う室)の床は、平滑で排水が良く耐水であること。ただし、水を使用しない場所においては、耐水としないことができる。
- 5 食品取扱室の内壁は、平滑で、床面から1 mまでは、耐水であること。
ただし、水を使用しない場所においては、耐水としないことができる。
- 6 食品取扱室の天井は、ほこりの落下しない構造であること。
- 7 作業に適した明るさを確保できる設備を設けること。
- 8 換気が十分に行える設備を設けること。
- 9 使用する目的に応じた器具類を備え、衛生的に保管できる設備を設けること。
*配置：固定され、又は移動し難い器具類は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に配置されていること。
*材質：食品等に直接接触する器具は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌が可能なものであること。
*まな板及び包丁：用途別及び食品別により調理量に応じてそれぞれ専用として備えること。
*生食用のまな板：合成樹脂製(合成ゴム製を含む。以下同じ。)のものを備えること。
- 10 食品等及び容器包装は、取扱いに応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
- 11 食品、器具等を流水で洗浄する設備を設けること。
- 12 施設には、必要に応じ、洗浄及び消毒のための温湯又は蒸気を豊富に供給できる給湯設備を設けること。
- 13 衛生管理に適した専用の洗剤及び消毒薬を備えた流水式手洗い設備を設けること
- 14 汚液及び汚臭を防ぐ構造の廃棄物保管設備を設けること。
- 15 使用する水の給水設備は、水道水又は規則で定める水質基準に適合する水を豊富に供給できるものであること。なお、水道水以外の水を給水する場合は殺菌装置等を設置した給水設備であること。<検査項目については裏面のとおりに>

16 便所は、衛生上支障のない場所に位置し、適切な構造であること。

* 便所は、食品取扱者に応じた数を設け、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備をすること。又、専用の洗剤及び消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を設けること。

* 客用の便所：調理場及び客席に衛生上影響がない構造で、使用に便利な位置に設け、洗剤及び消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備があること。

17 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に**温度計、圧力計等**必要な計器類を備え、食品取扱室には、必要に応じて温度計及び計量器を備えること

* 冷蔵冷凍

製造場には、十分な大きさの冷蔵設備を設け、庫内温度は常に10℃以下に保持できるものであること
冷凍食品を取り扱う場合は、必要に応じて冷凍設備を設けること。

18 食品等の**運搬具**は、必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔なものであること。

19 施設の適当な位置に食品取扱者の数に応じた**更衣室又は更衣箱**を設けること。

◆ 営業報告書の提出で製造可能なもの (例)

- ・ 漬物(浅漬け・ぬか漬け・梅干しなど)の製造
- ・ 白餅、水煮、こんにゃくの製造
- ・ 干し柿、干しいたけ、切り干し大根の製造

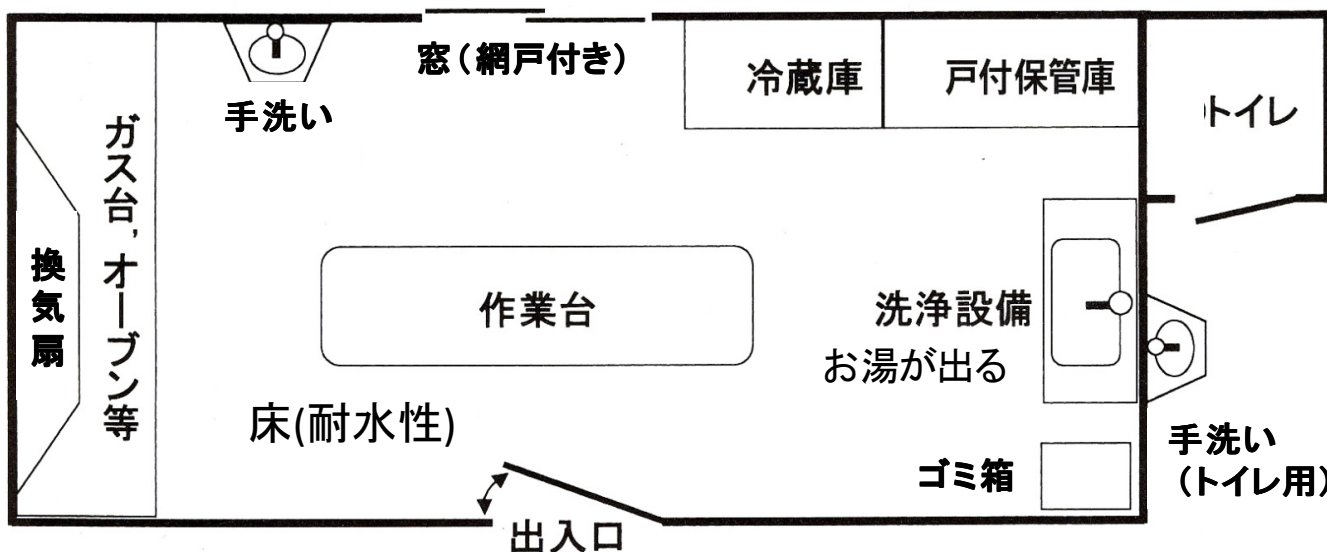
◆ 営業報告書の提出では製造できないもの (例)

- ・ 弁当→飲食店営業(弁当調整業)の許可
- ・ あん入りの餅、菓子、パン→菓子製造業
- ・ 煮物、和え物、ゆず味噌、酢の物→そうざい製造業

施設のサンプル図 ※製造場のサンプル図です

例えば、食品製造業

窓やドアを閉めると「閉鎖」できる製造室が必要です。



VI 水道水以外の水を使用する場合の水質検査について

検査項目：**26項目＋残留塩素（塩素で殺菌する場合のみ）**

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③カドミウム ④水銀 ⑤鉛 ⑥ヒ素 ⑦六価クロム
- ⑧シアン（シアンイオン及び塩化シアン） ⑨硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
- ⑩フッ素 ⑪有機リン ⑫亜鉛 ⑬鉄 ⑭銅 ⑮マンガン ⑯塩素イオン
- ⑰カルシウム・マグネシウム等（硬度） ⑱蒸発残留物 ⑲陰イオン界面活性剤
- ⑳フェノール類 ㉑有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） ㉒pH値 ㉓味
- ㉔臭気 ㉕色度 ㉖濁度

※井戸水を使用する場合は、塩素等での継続的な殺菌処理が必要です。
塩素以外での殺菌処理をお考えの方は、保健所までご相談ください。

◆検査を受けなければならない方は？

水道水以外の水（井戸水など）をお使いの食品関係業者が対象です。

◆検査の頻度は？

年1回以上の水質検査が必要です。

◆水質検査成績書はどのくらい保管すれば良いですか？

1年間保管してください。

ただし、その水を使用して製造した食品の賞味期限が1年を超える場合は、賞味期限の日まで保管してください。

【 問合せ先 奈良県中和保健所 食品衛生課 】

TEL：0744-48-3031

TEL：0744-48-3032

FAX：0744-48-3132