

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、そうざい半製品	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(規格基準が定められた「冷凍食品」に該当するもの)	
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:びん詰食品、缶詰食品、レトルトパウチ(常温保存されるもの)	
豆腐製造業	例:豆腐、生揚げ、がんもどき、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(荒茶の生産は除く)、コーヒー豆製造	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 牛乳等の自動販売機	届出
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))	
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	

手続き不要

◇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**は必要です。

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。

食品衛生責任者の要件について

A 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者

B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者

→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。

C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者

D 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者

※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

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（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

- 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オン）
- 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

※井戸水等水道水以外の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。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

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。

食品の製造・販売等の**許可業種**を始められる方へ - 申請手順と施設基準 -

事前準備

- 申請に必要な書類など（下記）をご用意ください。
- 事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の平面図等（レイアウト）をご持参ください。
 - ・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。

許可申請

- 申請の際は以下の書類を提出してください。
- 同時に工事の進行状況にあわせて検査日を予約してください。

申請の際に必要な書類

個人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）

法人の場合

- 1 営業許可申請書
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 奈良県収入証紙（申請手数料）
- 4 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）

検査

- 営業開始前に保健所の監視員が施設の検査を実施します。
 - ・設備や器具が基準を満たしていることが確認されると営業することができます。
 - （施設基準に適合しない場合は許可になりません。）

許可証交付

- 施設検査後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日を指示しますので、後日保健所でお受け取りください。

営業開始

- 営業許可証は施設の見やすい所に掲示してください。

食品衛生責任者の要件について

- A 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者
 - B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者
 - 食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。
 - C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者
 - D 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者
- ※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

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（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

- 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オン）
- 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

※井戸水等水道水以外の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。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

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。

食品衛生管理者について

以下の食品を製造する営業者は、施設ごとに「専任の食品衛生管理者」を置かなければなりません。

全粉乳・加糖粉乳・調製粉乳・食肉製品・魚肉ハム・魚肉ソーセージ・食用油脂・放射線照射食品・マーガリン・ショートニング・添加物

食品衛生管理者になれるのは…

- A 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- B 学校教育法に基づく大学等において医学、歯学、薬学、獣医学、農芸化学等を修め卒業した者
- C 食品衛生管理者の養成施設において所定の過程を修了した者
- D 学校教育法に基づく高等学校等を卒業した者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業等で衛生管理の業務に3年以上従事し、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の過程を修了した者

営業の施設基準

(県条例別表第1、別表第2、細則別表第3より抜粋・要約)

施設の構造について

- 適切な広さを有し、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること
- 天井は清掃等が容易な構造・材料で作られていること
- 床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好で清掃が容易であること
- 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されており清掃が容易であること

照明・換気設備について

- 必要な照度を確保できる照明設備を有すること
- 食品等を取り扱う場所には、換気が適切にできる構造又は設備を有すること

給水設備について

- 水道水又は飲用に適する水を十分な量を供給することができる給水設備を有すること
 - 水道水以外の水を使用する場合は、消毒装置と浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること
 - 貯水槽を使用する場合は、食品衛生上支障のない構造であること
- 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること

手洗い設備・便所・更衣場所について

- 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 便所は作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- 便所専用の流水式手洗い設備を有すること。
- 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

保管設備について

- 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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有すること。
- 食品又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又は冷凍設備を必要に応じて有すること
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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
- 食品又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

清掃等について

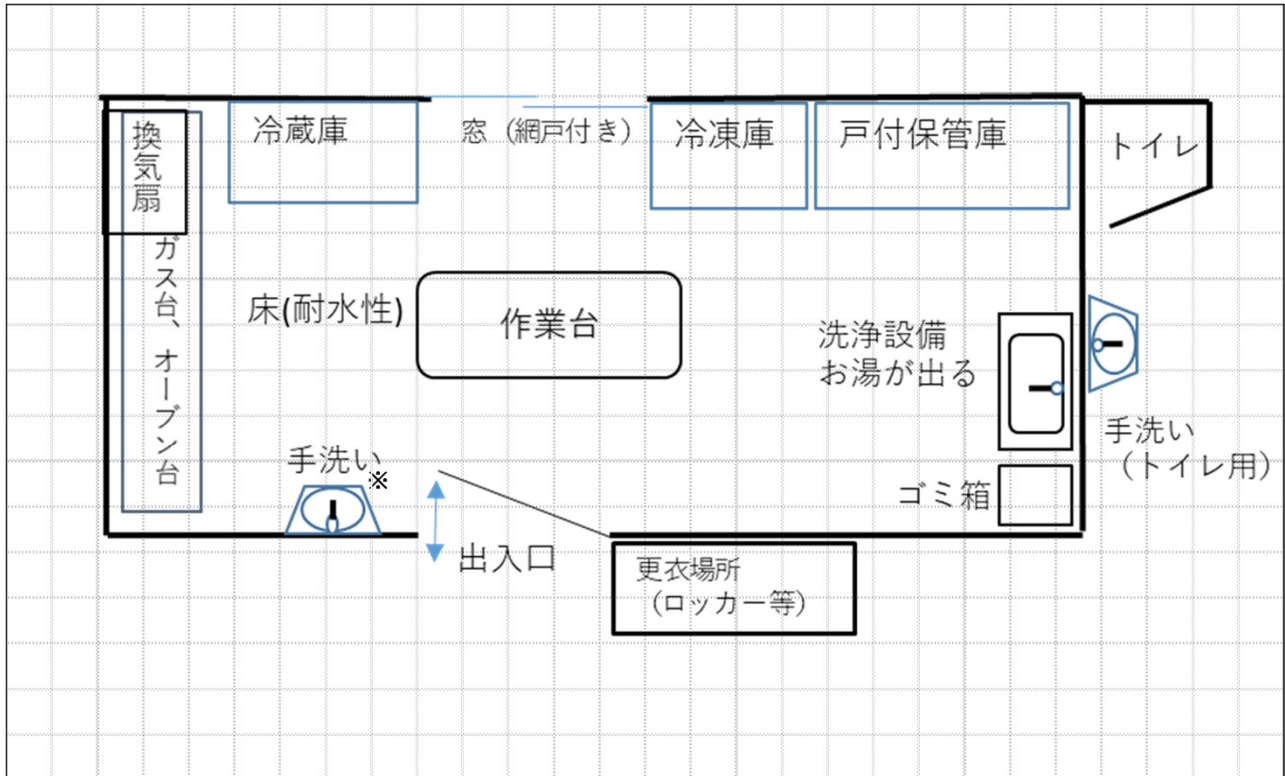
- 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること
- 作業場を清掃するための専用の清掃用具を必要数備えること
- 清掃用具の保管場所、及び従業者が作業を理解しやすくするため作業内容を掲示するための設備を有すること

その他

- じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること
- ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること
- 十分な排水機能を有する排水設備が設置されていること
- 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること

◆施設のサンプル図

※店舗（調理場）のサンプル図です。



【記載上の注意点】

図面には以下に示す設備を必ず記入してください。

- 区画された製造室
- 換気扇
- 給水設備(シンク) 給湯設備(必要に応じて)
- 従業員用の流水式手洗い 便所 便所専用の流水式手洗い
- 冷蔵庫又は冷凍設備

以下については必要に応じて記入してください。

- ガスレンジ 作業台
- その他図面を把握するために必要な設備

※従業員の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である必要があります。

例) センサー式、足踏み式及びハンドロック式

【問い合わせ先】

郡山保健所	大和郡山市満願寺町60-1(郡山総合庁舎内)	0743-51-0192
中和保健所	橿原市常盤町605-5(橿原総合庁舎内)	0744-48-3031/3032
吉野保健所	吉野郡下市町新住15-3	0747-52-0551
内吉野保健所	五條市本町3-1-13	0747-22-3051

※奈良市内で営業する場合は、

奈良市保健所（0742-93-8395）にお問い合わせください。