

食品の製造・販売等をはじめられる方へ

下記の業態一覧から、どれに該当するかを選び、「許可」「届出」「手続き不要」を確認します。

飲食店営業	例：レストラン、居酒屋など	許可
調理機能を有する自動販売機を設置	自動洗浄有りがつ 屋内設置以外のもの	
調理機能を有する自動販売機を設置	自動洗浄有りがつ 屋内設置	届出
給食を提供している	1回の提供食数が20食程度以上(委託の場合は許可が必要)	
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(食肉又は食肉製品を使用したそうざい・そうざい半製品の製造を含む)	
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)	
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)	
密封包装食品製造業	例：びん詰、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(併せて豆腐やその副産物を主原料とした生揚げ、かのもどき、おからドーナツ等を製造する場合も含む)	
漬物製造業	例：浅漬け・ぬか漬け・梅干し(漬物を主原料とした高菜漬け炒め、味付けザーサイ等を併せて製造する場合も含む)	
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	
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	
麺類製造業※、アイスクリーム類製造業、氷雪製造業、みそ又はしょうゆ製造業、納豆製造業、酒類製造業(小分けのみを行う場合も含む)、乳製品製造業		届出
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	

※：複合型製造業対応業種

食肉処理業※	例：牛、豚、鶏およびジビエなどの肉を分割、細切りを行う営業	許可
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	
集乳業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、魚介類競り売り営業、食品の放射線照射業		許可
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	
食肉販売業	食肉の販売(細切り等の加工を伴う) 例：精肉店	届出
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、牛乳などの自動販売機	
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：カップ麺、スナック菓子、瓶詰食品、缶詰食品、レトルト食品	
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		

許可と届出の違い

手続き等	許可	届出
手数料	○	—
更新手続き	○	—
変更、廃業の手続き	○	○
営業施設の基準	○	—
衛生管理の基準☆	○	○

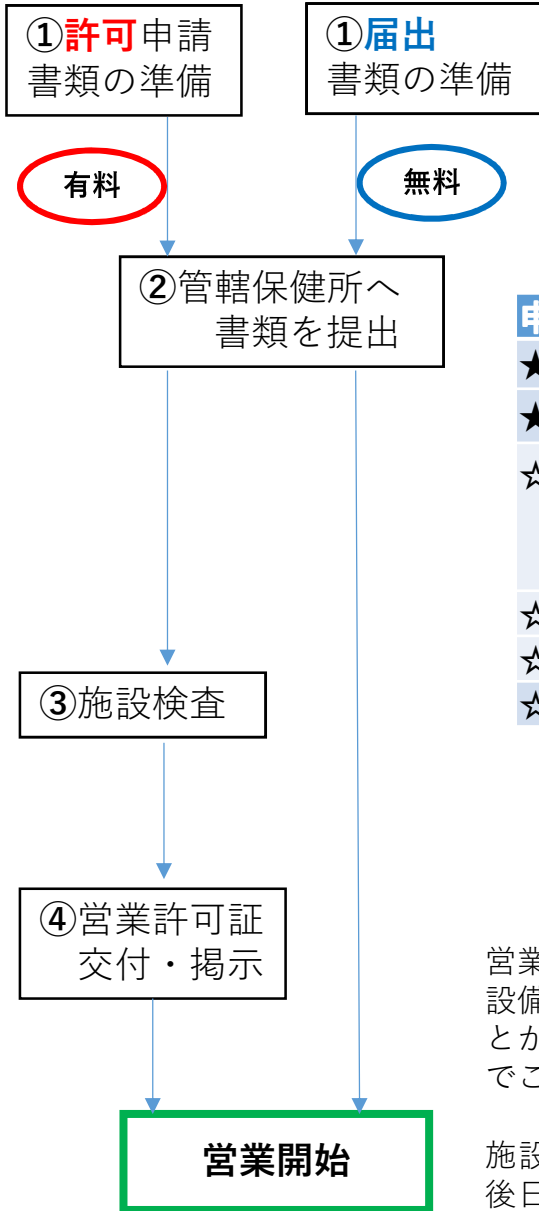
・営業許可を取得した施設についても、届出に該当する行為をする時は別途の届出が必要です。
・届出は施設基準の要件はありませんが、「食品衛生責任者*」を設置する必要があります。また、「HACCPに沿った衛生管理」を行わなければなりません。

(☆食品衛生責任者の設置・HACCPに沿った衛生管理など)

○：該当する、基準の遵守が必要

申請手順

申請に必要な書類など（下記）を用意します。



保健所へ書類を提出します。
併せて、施設確認日を予約します。
届出の場合は施設確認は行いません。

申請の際に必要な書類

★営業許可申請書または営業届

★食品衛生責任者*の資格を証するもの

☆申請手数料(奈良県収入証紙で納入。

業種により異なりますので、お問い合わせください。
届出の場合は手数料はかかりません。)

☆施設の平面図(許可業種のみ)

☆水質検査成績表(水道水以外を使用する場合)

☆営業を譲り受けた場合はそのことを証する書類

*食品衛生責任者：施設において食中毒や食品衛生法違反を起こさないように、食品衛生上の管理運営を行う人のことです。施設ごとに設置する必要があります。

営業開始前に保健所の監視員が施設の検査に伺います。
設備や器具が基準に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。(基準に満たしていない場合は営業できませんのでご注意ください。)

施設検査完了後、「営業許可証」交付の日を指示しますので、後日、保健所窓口にてお受け取りください。
営業許可証は施設内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

**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

食品衛生管理者について

以下の食品を製造する営業者は、「専任の食品衛生管理者」を施設ごとに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・規格の定められた添加物

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

営業施設基準（県条例第3条別表第1より抜粋・要約）

施設の構造

- 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室または場所と区画されていること
- 床面、内壁及び天井は清掃等が容易な構造・材料で作られていること
- 清掃などに水を使用する施設においては床面は、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
- 清掃などに水を使用する施設においては内壁は、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
- 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

- 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、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること
- 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、及び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、加熱等を行う設備には、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、殺菌剤等の薬剤を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

その他

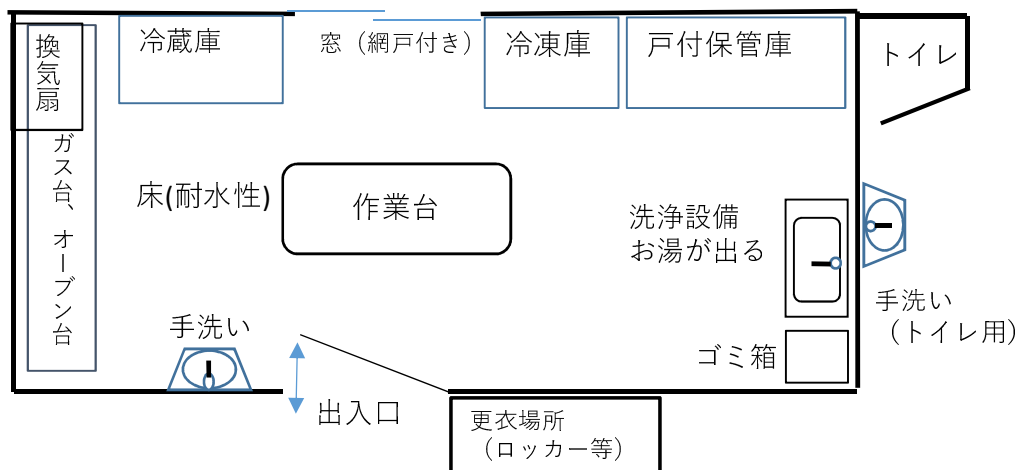
- ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること
- ねずみ及び昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること
- 十分な排水機能を有する排水設備が設置されていること
- 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること

上記の他、業態に応じた施設基準があります。

施設（製造場）のサンプル図

例) ○○製造業

食品を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されている製造室が必要です



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
(昭和34年厚生省告示第370号)

- | | | |
|------------|----------------------|-----------------------|
| ・一般細菌 | ・大腸菌群 | ・カドミウム |
| ・水銀 | ・鉛 | ・ヒ素 |
| ・六価クロム | ・シアン (シアンイオン及び塩化シアン) | ・硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 |
| ・フッ素 | ・有機リン | ・亜鉛 |
| ・鉄 | ・銅 | ・マンガン |
| ・塩化イオン | ・カルシウム・マグネシウム等 (硬度) | ・蒸発残留物 |
| ・陰イオン界面活性剤 | ・フェノール類 | ・有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量) |
| ・PH値 | ・味 | ・濁度 |
| ・臭気 | ・色度 | |

※井戸水等、水道水以外を使用する場合には、消毒装置及び浄水装置を備えるなどしてください。
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。

営業許可申請・営業届出の手続き

営業所所在地を管轄する保健所で手続き・相談を行ってください。

【問い合わせ先】

中和保健所	橿原市常盤町605-5 (橿原総合庁舎内)	0744-48-3031/3032
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
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)