

新たに食品の製造・販売等をはじめの方へ

－ 許可業種と届出業種について －

該当する業種を確認してください。

- ・「※」…複合型業種の場合あり
- ・飲食店、自動販売機、採取業（農業・水産業）等は別途確認

◇製造関係

菓子製造業※	例) 菓子, パン, あん類	許可
アイスクリーム類製造業	例) アイスクリーム, アイスシャーベット, アイスキャンデー	
乳製品製造業	例) クリーム, バター, チーズ, 粉乳, 練乳, 発酵乳, 乳酸菌飲料	
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	
食肉製品製造業	例) ハム, ソーセージ, ベーコン	
水産製品製造業※	例) 魚肉ソーセージ, かまぼこ, 明太子	
氷雪製造業	例) 氷	
液卵製造業	例) 液卵 (鶏卵から卵殻を取り除いたもの)	
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	
みそ又はしょうゆ製造業	例) みそ, しょうゆ	
酒類製造業	例) 日本酒, 焼酎, ビール, ワイン, ウイスキー	
豆腐製造業	例) 豆腐, 油揚げ, 生揚げ, がんもどき, ゆば, おからドーナツ	
納豆製造業	例) 糸引納豆, 塩辛納豆	
麺類製造業※	例) 生麺, ゆで麺, 乾燥麺, そば, マカロニ	
そうざい製造業※	例) 煮物, 焼物, 揚げ物, 蒸し物, 酢の物, あえ物, そうざい半製品	
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	
漬物製造業	例) 浅漬け, ぬか漬け, 梅干し, 高菜漬炒め, 味付けザーサイ	
密封包装食品製造業	例) 缶詰, 瓶詰, レトルトパウチ食品 …常温保存が可能なもの	
添加物製造業	規格基準が定められた食品添加物	
製造・加工業 上下各欄に該当しないもの	例) いわゆる健康食品, 焙煎コーヒー豆, 食酢, はちみつ, 精穀・製粉, 製茶, 菓子だね, 合成樹脂製の器具・容器包装	届出
その他製造・加工業	合成樹脂製以外の器具・容器包装	手続不要

◇販売関係

食肉販売業	鳥獣の生肉の販売 (細切等の加工を伴うもの) 例) 精肉店	許可
魚介類販売業	鮮魚介類の販売 (細切等の加工を伴うもの) 例) 鮮魚店	
魚介類競り売り営業	鮮魚介類の魚介類市場における競り売り等	
販売業 上下各欄に該当しないもの	冷蔵・冷凍管理が必要な既製の包装食品 (カップアイス, 乳製品, 食肉, 魚介類, 氷, 弁当, 野菜果物等) の販売	届出
その他販売業	常温で長期保存できる既製の包装食品 (カップ麺, 袋菓子, 缶詰等), 器具・容器包装の販売	手続不要

◇その他

集乳業	生乳の集荷・保存	許可
乳処理業	生乳の処理, 飲用乳の製造等	
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取して未殺菌・低温殺菌処理により特別牛乳を製造	
食肉処理業※	鳥獣肉の分割・細切, ジビエのとさつ・解体等	
食品の放射線照射業	ばれいしょの放射線照射による発芽防止加工	
食品の小分け業	製造業において製造された該当食品を専ら小分け・容器包装	
上下各欄に該当しないもの	例) 集団給食施設, 冷凍・冷蔵倉庫業	届出
その他営業	食品又は添加物の輸入・貯蔵・運搬, 器具・容器包装の輸入	手続不要

食品の製造・販売等の許可業種を始める方へ － 申請手順 －

事前準備

- 事前相談の際は、施設の平面図（レイアウト図）等をお持ちください。
- 申請書類等（下表）を準備してください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者等**を選任する必要があります。
 - ・水道水以外の水を使用する場合は、**水質検査**してください。
 - ・規格基準が定められている食品等については、**製品（試作）検査**してください。

許可申請

- 次の書類等を提出してください。

申請書類等

1. 営業許可申請書
2. 施設の構造及び設備を示す図面
3. 食品衛生責任者等の資格証明書類（免許証・講習受講証等；提示）
4. 水質検査成績書（水道水以外を使用する場合）
5. 製品検査成績書（規格基準が定められている食品等の場合；提示）
5. 登記事項証明書（法人の場合；提示）
6. 奈良県収入証紙（申請手数料）

- 施設検査日を予約してください。

施設検査

- 営業開始前に保健所の監視員が施設を検査します。
（施設基準に適合していない場合は営業できません。）

許可証交付

- 施設検査の合格後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日をお伝えします。後日、保健所でお受け取りください。

営業開始

- 営業許可証は施設内の見やすい場所に掲示してください。
- 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」を実施してください。
- 変更、廃業等の際は、その旨を届け出てください。

食品衛生責任者の要件

1. 調理師、製菓衛生師、栄養士、食鳥処理衛生管理者等の資格を有する方
 2. 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した方
→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が開催（オンライン講習あり）
 3. 他府県市で食品衛生責任者講習会を受講した方
 4. 食品衛生管理者又は食品衛生監視員の資格要件を満たす方
- ※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。

食品衛生管理者の設置

次の食品の製造者等は、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

食品衛生管理者の要件

1. 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
2. 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、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した方
3. 食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した方
4. 学校教育法に基づく高等学校等を卒業した方等で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業等において衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、登録講習会の課程を修了した方

水道水以外の水を使用する場合の水質検査

◆**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の規格）

- 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

※井戸水等（水道水以外の水）を使用する場合は、塩素消毒等の必要な措置を講じて水質管理ください。

◆**検査の頻度**：年1回以上（災害で水源汚染されたおそれがある場合は、その都度）

◆**水質検査成績書の保存期間**：1年間（取り扱う食品・添加物が消費されるまでの期間が1年以上の場合は、その期間）

施設基準

(奈良県食品衛生法施行条例に規定される共通基準※の概要)

※自動販売機・集乳業は適用対象外、業種ごとの個別基準は別途確認

施設の構造設備

- 屋外からの汚染を防止**して衛生的に作業できる構造設備・機器配置であり、**十分な広さ**を有すること。
- 間仕切り等により作業区画され、施設設備が適切に配置され、又は気流管理設備が設置されていること。（代替の衛生管理措置が講じられている場合を除く）
- 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と**区画**されていること。
- ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止**できる構造設備及び**ねずみ、昆虫等の侵入を防止**できる設備を有すること。必要に応じてねずみ、昆虫等の駆除設備を有すること。
- 食品等を取り扱う作業場所の真上には、**換気が適切にできる構造又は設備**を有すること。
- 床面・内壁・天井**は、清掃等が容易な材料・構造であること。清掃等に水を使用する施設にあっては、**床面**は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、**内壁**は不浸透性の材料で腰張りされていること。
- 必要な照度を確保できる**照明設備**を有すること。
- 製品の包装をする施設にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

給水・排水設備

- 水道水又は飲用に適する水を適切な温度で十分に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・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。
- 排水設備**は、水洗する区画及び廃水等が流れる区画の床面に設置され、逆流汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる十分な機能を有すること。

手洗い・洗浄設備

- 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。この水栓は、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・数の**洗浄設備**を有すること。

機械器具等

- 機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検することができる構造で、作業に応じたものを適切な位置に配置すること。
- 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒可能なものであること。
- 組立式の機械器具等にあっては、分解・清掃しやすく、必要に応じて洗浄消毒できる構造であること。
- 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。

保管設備等

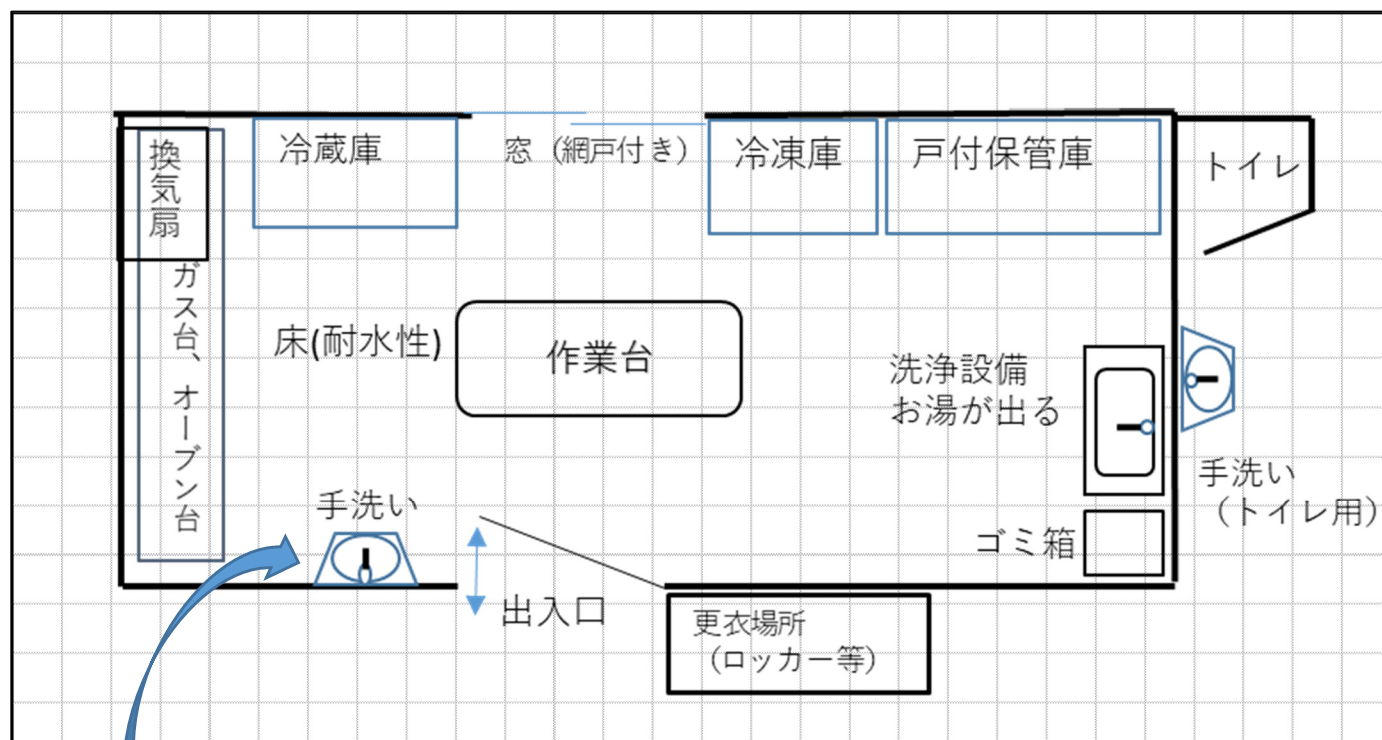
- 原材料**を種類・特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤**を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- 不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液・汚臭が漏れない構造の**廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備**を有すること。
- 添加物を使用する施設にあっては、専用の保管設備又は保管場所及び計量器を備えること。
- 食品又は添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を備えること。

便所・更衣・清掃

- 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造の**便所とこれに専用の流水式手洗い設備**を有すること。
- 更衣場所**は、従事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あること。
- 清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所・作業内容の掲示設備を有すること。

◆施設図面の記載例※

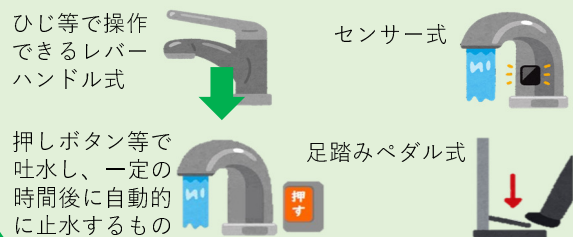
※この例を参考に作図し、営業許可申請書に添付してください。



<注意事項>

- ・ 2 槽流し台を手洗い槽と洗浄槽に使い分ける場合は、それぞれに水栓（蛇口）が必要です。1つの首振り水栓を共用することはできません。
- ・ 手洗い水栓は、手指の再汚染が防止できる構造としてください。

手指の再汚染が防止できる構造（例）



<必ず図示するもの>

- | | | |
|--|---|------------------------------------|
| ☐ 製造加工室等の区画 | ☐ 換気設備（換気扇、網戸窓等） | ☐ 手洗い設備 |
| ☐ 洗浄設備（流し台等） | ☐ 冷蔵又は冷凍設備 | ☐ 原材料等の保管設備 |
| ☐ 廃棄物の容器/保管設備（有蓋ゴミ箱等） | ☐ 従業員用便所・便所専用手洗い設備 | |
| ☐ 更衣場所（ロッカー等） | ☐ 製造加工等に用いる主な機器 | |

<必要に応じて図示するもの>

- | | | |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ 床面・内壁の材質 | ☐ 作業台 | ☐ 容器包装場所 |
| ☐ 排水設備（排水溝、グリストラップ等） | ☐ 給湯設備 | ☐ 清掃用具保管場所 |

<お問い合わせ先>

奈良県の保健所	所在地	電話番号
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	0747-64-8131
吉野保健所五條出張所	五條市岡口1-3-1 五條総合庁舎内	0747-22-3051

奈良市内の営業については、奈良市保健所（電話 0742-93-8395）にお問い合わせください。