

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

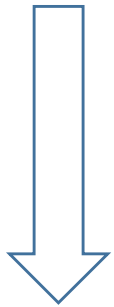
集乳業	生乳の集荷・保存	許可
乳処理業	生乳の処理, 飲用乳の製造等	
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取して未殺菌・低温殺菌処理により特別牛乳を製造	
食肉処理業※	鳥獣肉の分割・細切, ジビエのとさつ・解体等	
食品の放射線照射業	ばれいしょの放射線照射による発芽防止加工	
食品の小分け業	製造業において製造された該当食品を専ら小分け・容器包装	
上下各欄に該当しないもの	例) 集団給食施設, 冷凍・冷蔵倉庫業	届出
その他営業	食品又は添加物の輸入・貯蔵・運搬, 器具・容器包装の輸入	手続不要

食品の製造・販売等の届出業種を始める方へ － 届出手順 －

事前準備



届出



営業開始

- 届出書類（下表）を準備してください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者**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。
 - ・営業許可を取得している施設であっても、該当する届出業種があれば届け出てください。

- 次の書類を提出してください。

届出書類

1. 営業届
2. 食品衛生責任者の資格証明書類（免許証・講習受講証等；提示）
3. 水質検査成績書（水道水以外を使用する場合；提示）
4. 登記事項証明書（法人の場合；提示）

- 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。

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してください。

◆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）