

食品営業許可入門

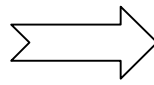
もくじ

1	食品営業許可について	1
2	許可をとるための要件	2
3	具体的な施設基準	3
4	許可までの流れ	4
5	表示制度	5
6	加工食品の表示例	8
7	食品営業許可 Q&A	11

1 食品営業許可について

食品を

製造したい・販売したい



食品営業許可・届出が必要

食品衛生法及び新潟県食品衛生条例により42種類の許可業種と5種類の届出業種があります。

● 代表的な食品と業種名 (カッコ内は申請手数料)

菓子製造業

(14,000円)

- ・笹団子
- ・大福もち
- ・ちまき
- ・ケーキ
- ・あんぼ
- ・クッキー

つけ物製造業

(16,000円)

- ・たくあん
- ・塩漬
- ・酢漬
- ・ぬか漬
- ・浅漬
- ・キムチ

飲食店営業

(16,000円)

- ・弁当
- ・赤飯
- ・おこわ
- ・おにぎり
- ・調理パン
- ・ピザ

ジャム製造の場合

- ① ビン詰め
かん詰め又はびん詰め食品製造業
(21,000円)
- ② ビン入り
食品の小分け包装業 (9,600円)

● 専用の施設

住居部分と完全に区画された専用の製造施設、販売施設が必要です。
家庭の台所で製造したり、販売許可の必要な食品を軒先で販売することはできません。

● 製造品目ごとの許可

製造する食品の種類ごとに許可が必要です。

● 申請手数料

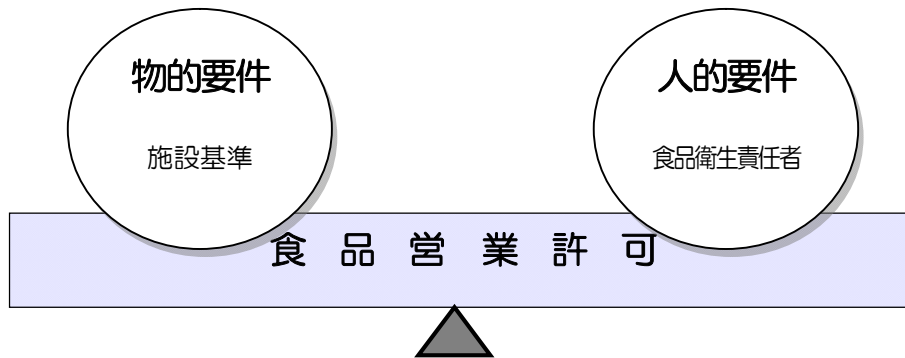
許可業種ごとに手数料がかかります。許可の有効期間は5年間です。

● 表示の義務

容器包装に入れられた加工食品には必ず表示が必要です。
正しく表示しなければ販売できません。

2 許可を取るための要件

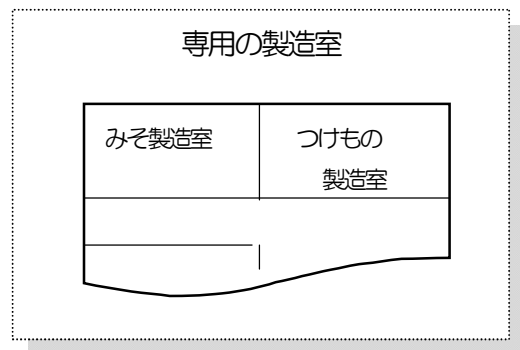
食品営業許可を取得するためには、『物的要件』と『人的要件』の両方を満たす必要があります。



施設基準

条例で定められた基準に適合した施設であること。

- 共通基準（全業種に共通した基準）
- 特定基準（業種ごとに定められた基準）



食品衛生責任者

営業者が自主的に施設の衛生管理を実施するために設けられた制度です。
営業施設には食品衛生責任者を設置することが義務づけられています。

- 食品衛生責任者になるには・・・

養成講習会を受講することが必要です。

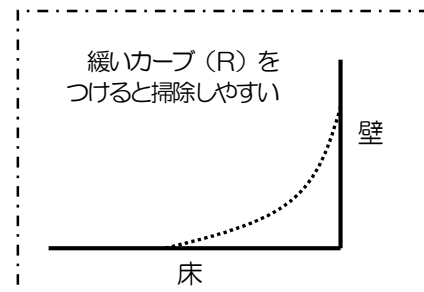
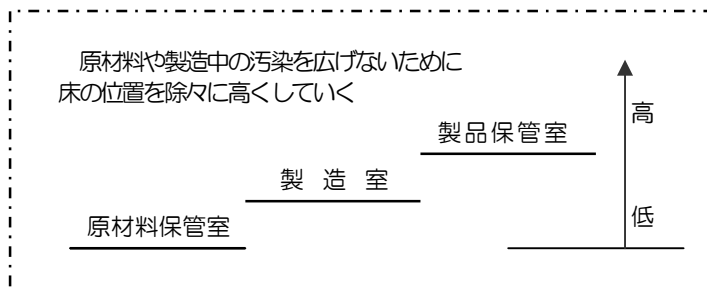
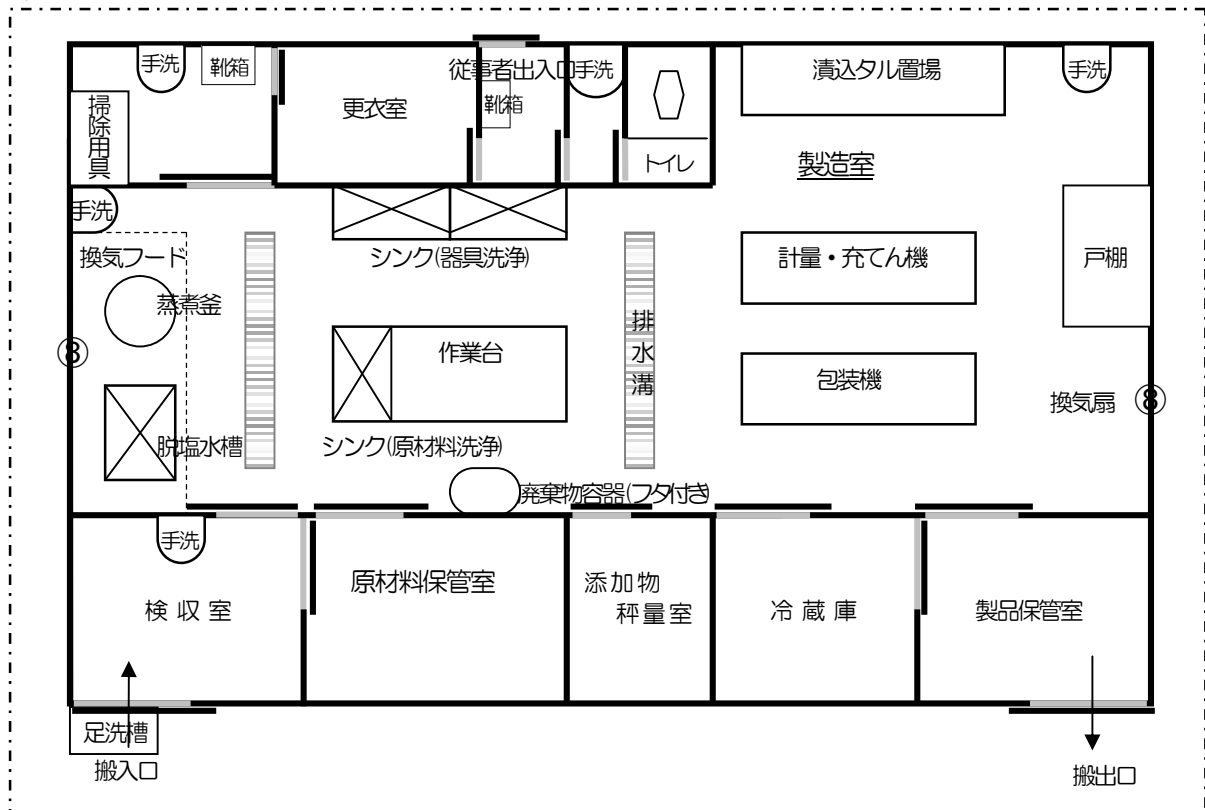
※ ただし、一定の資格（栄養士、調理師、製菓衛生師等）を持っている方は、受講が免除されます。

- 会場 新潟市、長岡市、上越市など県下7会場で実施
- 日程 年間15回(1~2回/月)実施(各会場1~6回)
- 内容 衛生法規、食品衛生、公衆衛生について(6時間)
- 受講料 8,000円
- その他 事前に申込みが必要です。詳しい日程や会場については、

保健所又は地区食品衛生協会へ問い合わせてください。

3 具体的な施設基準

(例) つけもの製造業



施設基準 (主なものを抜粋)

- 公衆衛生上支障のない場所であること。
- 住居などと区画されていること。(専用の製造室)
- 壁、天井は平滑で清掃しやすい構造であること。(明色、壁は床から1 mは耐水性)
- 床は排水、清掃がしやすい構造であること。(耐水性)
- 採光、換気が十分に行えること。(100ルクス以上、換気設備)
- ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備であること。(窓には網戸を設置)
- 使用しやすい流しなどの洗浄設備を設けること。なお、給湯設備を備えること。
- 使用しやすい場所に手洗い設備を設けること。(製造室、トイレなど)
 - ・ 槽の大きさは、JIS VL710 (40cm×32cm : L5 サイズ) 以上。
 - ・ 洗剤・殺菌剤を供給する装置(固定式)を備える。(シャボネット等)
 - ・ 蛇口の取手はレバー式、足踏み式、センサー式が望ましい。
 - ・ 共用タオルは使用せず、ペーパータオル等を使用する。
- 温度計を備えること。(冷蔵庫、室内)
- 器具類や包装容器等を清潔に保管する戸棚を設けること。
- 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査を実施し、滅菌機を設置すること。
- 原料受入から製品出荷までの作業動線が交差しないようなレイアウトが望ましい。

4 許可取得までの流れ

計 画

まずは計画を立てましょう。

- どのような製品を・・・
- どのくらいの量を・・・
- 何人くらいの従業員で・
- どのような施設で作るか など

事前相談

工事を始める前に**必ず保健所**に相談してください。

- 施設や設備の確認（簡単な平面図を用意してください。）
- 食品衛生責任者の選定
- 表示作成の準備
- 申請手続き方法の確認

※ 事前の相談なしに工事を進めると、基準に適合しない場合に計画の変更や施設の手直しが必要になることがあります。

営業許可申請

食品営業許可申請書を保健所に提出します。
（営業を始めたい1週間前までに提出してください）

- 書類審査（添付書類などの確認）
- 食品衛生責任者養成講習会申込み
- 検査日程の調整

施設検査・許可

保健所の食品衛生監視員による検査が行われます。

- 施設が基準に適合していれば許可になり、後日、食品営業許可書が交付されます。

※ 不適事項がある場合は、改善後に再検査を受けることになります。

- 営業許可書、食品衛生責任者プレートの掲示
- 管理記録簿の記入

5 表示制度

表示は、消費者が食品を購入したり、正しく使用する上での重要な情報源です。また、万が一事故が発生した場合には、的確な対応を迅速に行うための手がかりになります。

食品の表示に関する法律には、以下のようなものがあります。製造した食品を販売するためには、これらの法令に適合するような表示が必要です。

法律	表示の目的
食品衛生法（以下、食衛法）	飲食による衛生上の危害発生防止と健康の保護
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下、JAS法）	消費者が商品を選択するための、品質に関する適正な表示
不当景品類及び不当表示防止法	虚偽、誇大な表示の禁止
計量法	内容量等の表示
健康増進法	健康及び体力の維持、向上に役立てる
薬事法	食品に対しては、効能効果を標榜することを禁止

加工食品の表示例（漬物）

- | | | |
|---|---------|--|
| ① | 名 称 | なす塩漬 |
| ② | 原 材 料 名 | なす、漬け原材料（食塩、みりん）、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、酸味料、みょうばん、酸化防止剤（V. C）、硫酸第一鉄、（原材料の一部に小麦を含む） |
| ③ | 原料原産地名 | 国産 |
| ④ | 内 容 量 | 300g |
| ⑤ | 賞 味 期 限 | 2004.7.16 |
| ⑥ | 保 存 方 法 | 10℃以下で保存してください |
| ⑦ | 製 造 者 | （株）〇〇食品
新潟県〇〇市××町〇-〇 |

⑧ 

⑨

栄養成分表示（製品 100gあたり）	
エネルギー	23kcal
たんぱく質	1.4g
脂 質	0.1g
炭水化物	5.2g
ナトリウム	880mg

解説

- ※ 表示事項は< >内の法律で規定されています。
- ※ 詳しい解説は、「資料編」をご覧ください。

どんな食品？

① **名称** <食衛法・JAS法>

商品名ではなく、その食品がどのようなものかを表す、一般的な名称を記載します。

何からできている？

② **原材料名** <食衛法・JAS法> 資料編 p2

原則として使用したすべての原材料を記載します。

どこで採れた？

③ **原料原産地名** <JAS法> 資料編 p6

原材料の原産地表示が必要なものがあります。

どのくらいの量？

④ **内容量** <計量法・JAS法> 資料編 p6

重量、体積または数量を記載します。

いつまで食べられる？

⑤ **期限表示** <食衛法・JAS法> 資料編 p6

消費期限と賞味期限があります。品質が劣化する早さによって、使い分けます。

どのように保存する？

⑥ **保存方法**

＜食衛法・JAS法＞ 資料編p7

製品の特性に従って、具体的に記載します。

誰が・どこで作った？

⑦ **製造者**

＜食衛法・JAS法＞ 資料編p7

製造者の氏名（法人の場合は法人名）、製造工場の所在地を記載します。

上記①～⑦は、容器又は包装の見やすい所に、まとめて一箇所に表示します。（一括表示） < JAS法 >

ゴミに出すときの分別は？

⑧ **容器包装の識別マーク**

＜資源有効利用促進法＞

容器包装の種類によって、識別マークの表示が必要なものがあります。資料編p7

どんな成分が含まれる？

⑨ **栄養成分表示**

＜健康増進法＞ 資料編p7

栄養成分や熱量に関する表示をすることができます。（任意表示）

6 加工食品の表示例

名 称	塩漬（刻み）
原材料名	白菜、大根、漬け原材料（粉唐辛子、食塩、長ねぎ、にんじん、にら、せり、りんご、しょうが、にんにく、昆布、はちみつ、白玉粉、砂糖）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料（パプリカ）
原料原産地名	国産
内 容 量	300g
賞味期限	平成17年1月1日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	〇〇食品（株） 新潟県〇〇市××町〇〇番地

農産物漬物

キムチの表示例です。
「農産物漬物品質表示基準」により、名称は「キムチ」ではなく、「塩漬」（または「しょうゆ漬」）となります。

包装もち

名 称	生切り餅
原材料名	水稻もち米（国内産100%）
原料原産地名	国産
内 容 量	500g
賞味期限	枠外上部中央に記載
保存方法	直射日光、高温・多湿の場所での保存は避けてください。
製 造 者	〇山 ×男 新潟県〇〇郡××村大字〇—〇

餅は、「生もの」ですので、カビが生えることがあります。開封後は冷蔵庫に保管して、お早めにお召し上がりください。

名 称	赤飯
原材料名	もち米、あずき、黒ごま、食塩、着色料（赤3）
内 容 量	300g
消費期限	05.01.01
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇田 ×子 新潟県〇〇郡××町大字〇—〇

弁当

和菓子

名 称	笹だんご
原材料名	もち粉、小豆、砂糖、でん粉、小麦粉、もち草、食塩、酵素、乳化剤、(原材料の一部に卵を含む)
内 容 量	5個
賞味期限	平成17年1月1日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	○山 ×男 新潟県○○市××町○○番地

名 称	おでん
原材料名	玉子、こんにゃく、大根、ちくね、こんぶ、しょうゆ、食塩、発酵調味料、砂糖、かつお節エキス、昆布エキス、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、貝Ca、水酸化Ca、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)
内 容 量	300g
消費期限	枠外上部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	有限会社○○食品 新潟県○○市○-○

煮物

名 称	きやらぶき
原材料名	ぶき、しょうゆ(小麦を含む)、酒、みりん、赤唐辛子、白ごま、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	100g
賞味期限	平成17年1月1日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	○山 ×男 新潟県○○市××○○番地

名 称	米みそ
原材料名	米、大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
内 容 量	1kg
賞味期限	05. 1. 1
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇味噌株式会社 新潟県〇〇町〇-〇

みそ

こんにゃく

名 称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉、こんにゃく芋、卵殻焼成カルシウム
原料原産地名	国産
内 容 量	500g
賞味期限	枠外表面に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	〇〇こんにゃく合資会社 新潟県〇〇町大字〇〇-〇

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご、グラニュー糖、レモン果汁
内 容 量	200g
賞味期限	2005年1月1日
保存方法	冷暗所で保存してください。開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
製 造 者	〇田 ×子 新潟県〇〇郡××町大字〇-〇

ジャム

7 食品営業許可Q&A

Q1 製造について許可をとりました。製品の販売に許可は必要ですか。

食品の種類によっては、販売するだけでも許可が必要な食品があります。
ただし、製造場所で販売する場合は、許可の対象にはなりません。
詳しくは、最寄りの保健所に相談してください。

許可がないと販売できない食品

乳類（牛乳、乳飲料など）
食肉
魚介類
弁当類（赤飯、おこね、調理パン、サンドイッチなど）
惣菜（煮物、焼き物、和え物、揚げ物など）
豆腐
冷凍食品

許可がなくても販売できる食品

菓子類（笹団子、大福、せんべい、ケーキ、クッキーなど）
アイスクリーム類
缶詰・びん詰食品
もち
漬け物 など

Q2 こんにゃくを製造したいのですが、許可は必要ですか。

許可は必要ありませんが、新潟県食品衛生条例により、届出及び専用の施設が必要です。
次の食品などを製造・処理する場合は、届出の対象になります。
詳しくは、最寄りの保健所に相談してください。

新潟県食品衛生条例で届出が必要なもの

菓子種（最中の皮、アイスクリームのコーンカップなど）
こんにゃく
ところてん
かき処理（かきを殻からはずし、むき身の状態に処理する） など

Q3 許可をとった後は、どんなことに気を付ければよいですか。

営業開始後は…

食品営業者は、食品衛生責任者を中心に、「施設の清潔保持」「食品の衛生的な取扱い」「従事者の衛生管理」などを徹底しなければならないと定められています。

許可の更新

営業許可の有効期間は5年間です。5年後も継続して営業する場合には、再度申請が必要になります。

従事者の検便

食品営業者（食品を調理・製造・販売する者）は、食品営業従事者全員の検便を実施してください。

実務講習会

食品衛生責任者は、定期的に「実務講習会」を受講してください。
養成講習会とは別の講習会です。

自主検査

調理・製造・加工した食品の衛生レベルを確認するために、自主的に検査を実施してください。

立入指導

保健所の食品衛生監視員が、営業施設の衛生管理状況を点検するために、立ち入ることがあります。また、地区の食品衛生協会の食品衛生指導員が巡回指導に訪れることがあります。

Q4 漬け物の製造許可をとりました。笹団子も製造したいのですが、どうすればよいですか。

漬け物の製造室と兼用することはできません。笹団子を製造する専用の施設と菓子製造業の許可が必要です。

詳しくは、最寄りの保健所に相談をしてください。

平成16年11月発行
編集担当
永原裕・安齋久恵・藤田由美子
小林理恵・永田瑞恵
監修
新潟県福祉保健部生活衛生課