

# 食品関係の営業許可について

— 営業許可制度が見直され、電子申請が始まりました —

## 【営業許可制度の見直し】施行日 令和3年6月1日

食品衛生法の改正において、食中毒リスクを考慮しつつ、実態に応じたものとするため、営業許可制度が見直されました。また、HACCPの制度化に伴い、営業許可対象以外の事業者を把握するため、営業届出制度が創設されました。

本パンフレットにおいて、改正前の食品衛生法を旧法、改正後を新法としています。

改正前	改正後				
旧法による 許可業種 (34業種)	<table border="1"> <tr> <td>新法による 許可業種 (次ページ32業種)</td> <td>旧法の許可は、許可期限まで有効 許可期限が到来するまで※に新法による新規許可の取得が必要</td> </tr> <tr> <td>届出業種 (3ページ参照)</td> <td>届出に移行する業種のみ自動移行するため、<b>手続不要</b></td> </tr> </table>	新法による 許可業種 (次ページ32業種)	旧法の許可は、許可期限まで有効 許可期限が到来するまで※に新法による新規許可の取得が必要	届出業種 (3ページ参照)	届出に移行する業種のみ自動移行するため、 <b>手続不要</b>
	新法による 許可業種 (次ページ32業種)	旧法の許可は、許可期限まで有効 許可期限が到来するまで※に新法による新規許可の取得が必要			
届出業種 (3ページ参照)	届出に移行する業種のみ自動移行するため、 <b>手続不要</b>				
旧法による 許可業種以外	<table border="1"> <tr> <td>新法による 許可業種 (下表の赤字の品目等)</td> <td>令和6年5月31日までに<b>新規許可の取得が必要</b> (経過措置3年)</td> </tr> <tr> <td>届出業種※</td> <td><b>届出が必要</b></td> </tr> </table>	新法による 許可業種 (下表の赤字の品目等)	令和6年5月31日までに <b>新規許可の取得が必要</b> (経過措置3年)	届出業種※	<b>届出が必要</b>
新法による 許可業種 (下表の赤字の品目等)	令和6年5月31日までに <b>新規許可の取得が必要</b> (経過措置3年)				
届出業種※	<b>届出が必要</b>				

※改正前に「みそ製造業」と「しょうゆ製造業」が同一施設にある場合、長い方の期限まで2つの許可が有効となります。

※一部の食品衛生上のリスクが低い業種(別途規定あり)は届出対象外

## 【新法の許可業種における主な変更点】 (一部抜粋)

業種	主な留意点
漬物製造業	漬物及び漬物加工品(高菜漬炒め、味付けメンマ等)の製造
密封包装食品製造業	新たな許可業種※あるいは再編業種 レトルトパウチ、缶詰、瓶詰、 <b>その他容器包装に密封された食品</b> で表示上の保存方法が「常温」となる食品の製造
水産製品製造業	魚肉練り製品、 <b>干物</b> 、 <b>しらす干し</b> 、 <b>明太子</b> 、 <b>鰹節</b> 等の製造
菓子製造業	取り扱うことができる食品の範囲が拡大 調理パン(サンドイッチ等)の製造も可能 製造、店内販売した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供することも可能
飲食店営業 (食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業)	その場で客に飲食させる 短期間のうちに消費される 調理した者から消費者に直接販売する 表示義務が免除される対面販売 食堂、居酒屋、喫茶店等 ソフトクリーム、クレープ等のテイクアウト 調理提供している食品のテイクアウト、スーパーのそうざい売場 出前、宅配弁当、注文弁当等
そうざい製造業 (旧法のそうざい製造業でできなかった弁当類の製造も可能)	卸売り(産直市へ出品など)する場合、製造業許可が必要な場合があります。別途お問い合わせください。 ・卸行為が発生する(消費者に直接販売しない) ・表示義務がある 農産市に卸す、仲卸を通す等 ・宅配業者を通して販売する ・複数の販売ルートがある インターネット販売、通信販売等
<b>そうざい半製品(揚げる前のコロッケ等)の製造には当該許可が必要</b>	

※液卵製造業、食品の小分け業も新たな許可業種です。

**新法による新規許可を取得するまでは、旧法が適用されます**

# 新 法 の 営 業 許 可

業 種	営 業 形 態 等
飲食店営業	その場で飲食させる、又は短期間のうちに消費されることを前提とした食品の調理業(客席での飲食、テイクアウトやスーパーのそうざい売場など店頭販売、出前、宅配弁当等) ●旧喫茶店営業を統合 ●ソフトクリーム、クレープ等のテイクアウトが可能
調理の機能を有する自動販売機	部品等が直接食品に接触する機種で、自動洗浄装置等高度な機能を有さないもの、又は有しても屋外に設置されるもの
食肉販売業	鳥獣の生肉(骨、臓器、冷凍品を含む)を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の食肉を仕入れ、そのまま販売する営業は届出に移行 ●食肉を使用した半製品(未加熱のとんかつ等)の調整は可能 ●とんかつ等完成品の調理販売には、飲食店営業が必要
魚介類販売業	鮮魚介類(冷凍品、一夜干し等を含む)を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の鮮魚介類を仕入れ、そのまま販売する営業は届出に移行 ●生きている魚介類、塩干物は対象外 ●附带的に魚介類を茹でる、焼く調理行為は可能
魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札等の方法で販売する営業
集乳業	生乳を集荷、保存する営業
乳処理業	生乳の処理や飲用乳の製造(小分けを含む)を行う営業、又は生乳の処理や飲用乳の製造と併せて乳製品(飲料に限る)や清涼飲料水を製造する営業
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、特別牛乳に処理する営業
食肉処理業	と畜場等でとさつ解体した鳥獣の肉等を分割、細切する営業、又はジビエのとさつ解体を行う営業 ●細切した食肉を併設店舗で小売り販売することが可能
食品の放射線照射業 ◎	放射線を照射(ばれいしょの発芽防止の加工)する営業
菓子製造業	和菓子、洋菓子、パン等を製造する営業 ●製造・店内販売した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可能 ●調理パン(サンドイッチ等)の製造が可能 ●旧あん類製造業を統合し、あん類の製造が可能
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、氷菓等を製造する営業
乳製品製造業 ◎	乳製品(バター、チーズ、脱脂粉乳等)、乳酸菌飲料を製造(小分け[固形物の小分けを除く]を含む)する営業
清涼飲料水製造業	生乳を使用せず、清涼飲料水(缶ジュース等)、乳酸菌飲料、乳飲料を製造(小分けを含む)する営業 ●旧乳酸菌飲料製造業(生乳を使用しないものに限る)を統合
食肉製品製造業 ◎	ハム、ソーセージ、ベーコン、ローストビーフ等を製造する営業 ●併せて、食肉又は食肉製品を使用したそうざいも製造可能
水産製品製造業 ◎	水産動物等(わかめ等海藻類は含まない)を主原料とする食品(魚肉練り製品、干物、しらす干し、明太子、鯉節等)を製造する営業 ●併せて、水産動物等を主原料とする食品又は水産動物等を使用したそうざいも製造可能 ●旧魚肉練り製品製造業を再編
冰雪製造業	氷を製造する営業
液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造(小分けを含む)する営業
食用油脂製造業 ◎	サラダ油等食用油脂、マーガリン、ショートニングを製造する営業 ●旧マーガリン又はショートニング製造業を統合
みそ又はしょうゆ製造業	みそ、しょうゆを製造する営業 ●併せて、みそ加工品(粉末みそ、液体みそ、調味みそ等)、しょうゆ加工品(つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等)も製造可能 ●旧みそ製造業と旧しょうゆ製造業を統合

## 業 種 ( 3 2 業 種 )

業 種	営 業 形 態 等
酒類製造業	酒を製造(小分けを含む)する営業
豆腐製造業	豆腐を製造する営業 ●併せて、豆腐又は豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品(焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、清涼飲料水ではない豆乳、おからドーナツ等)も製造可能
納豆製造業	糸引納豆等を製造する営業
麺類製造業	生麺、ゆで麺、乾麺などの麺類(うどん、そば、そうめん等)を製造する営業 ●調理麺(麺に天ぷら、チャーシュー、カレー等を添付したもの)の製造も可能
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物、あえ物又はこれらの食品と米飯やパンなど主食を組み合わせた食品(弁当等)を製造する営業 ●そうざい半製品(揚げる前のコロケ等、喫食するために購入者等による最終的な調理が必要な食品)の製造も対象
冷凍食品製造業	そうざい等を規格基準の定められた冷凍食品として製造する営業 ●小売販売用に包装された農水産物の冷凍食品の製造も対象
複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業	各製造業(そうざい・冷凍食品)において、HACCPに基づく衛生管理※を実施する場合に限り、食品衛生法施行令で規定された営業許可の取得が免除される ※製品説明書、製造工程一覧、危害要因分析、重要管理点、管理基準、改善措置、記録様式、一般衛生管理手順書等の設定や作成が必要
漬物製造業	漬物を製造する営業 ●併せて、漬物加工品(高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等)も製造可能
密封包装食品製造業	常温保存(食品表示法上、保存方法が「常温」となるもの)の密封包装食品(レトルトパウチ、缶詰、瓶詰等)を製造する営業であって、前述の各業に該当しない営業 ●厚生労働省令で定める食品は許可対象から除外(例：コーヒー豆、茶、はちみつ、乾しいたけ、焼きのり、顆粒又は粉末状食品、食酢等) ●冷蔵・冷凍流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの)は対象外 ●旧缶詰又は瓶詰食品製造業、旧ソース類製造業を再編
食品の小分け業	菓子製造業、乳製品製造業(固形物に限る)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業及び漬物製造業で製造された食品を小分けし、容器包装に入れる営業 ●調理や小売販売における小分けは許可対象外
添加物製造業 ㊟	規格が定められた添加物又は添加物製剤を製造(小分けを含む)する営業、又は規格が定められた添加物を用いて添加物製剤を製造する営業 ●規格が定められていない添加物製剤の小分けのみを行う営業は許可対象外

㊟印の付いた業種は、製造品目により、施設ごとに専任の食品衛生管理者を設置しなければなりません。

### 旧法の許可業種から届出業種に移行

乳類販売業

氷雪販売業

「ソース類製造業」のうち、冷蔵・冷凍流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの)を製造する営業

「魚介類販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の鮮魚介類のみを仕入れ、そのまま販売する営業

「食肉販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の食肉のみを仕入れ、そのまま販売する営業

「食品の冷凍又は冷蔵業」のうち、冷凍・冷蔵倉庫業

「缶詰又は瓶詰食品製造業」のうち、冷蔵流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」であるもの)を製造する営業

「飲食店営業」「喫茶店営業」のうち、食品への接触のない調理自動販売機による営業や、屋内に設置され、要件を満たす自動販売機による営業  
例：コップ式自動販売機





## 営業許可施設の施設基準

全業種共通の『共通基準』と業種ごとに必要な『個別基準』があります。

食品衛生法改正により令和3年6月1日から基準が変更となりましたので、旧法の許可を取得している施設であっても、設備不良等によりそのままでは新法の許可を取得できない場合があります。 **必ず事前に図面を持ってご相談ください。**

### 共通基準

(一部抜粋) ーすべての業種に必要な施設の基準ー

①施設	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する。 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をする。また、工程を踏まえて施設設備を配置する。 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等がしやすい構造とする。 ほこり、排水、廃棄物による汚染を防止できる設備 ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備
②洗浄設備	施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できる給水設備 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備 手洗設備との兼用は認めない
③手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒できる流水式手洗い設備(必要な個数) ※水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造(センサー式、足踏み式、レバー式蛇口等) (例)  レバー式 (肘等で操作可能)   不可 手指を再汚染する蛇口 (洗浄後手指で蛇口を触るもの) 
④冷蔵設備	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、冷凍の設備には温度計を備えていること。
⑤保管設備	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。 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。
⑥換気設備	換気が適切にできる構造又は設備(換気扇、網戸付きの窓等)
⑦トイレ	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造とし、 <b>専用の手洗い設備があること。</b> (ロータンクは手洗い設備として認めない。)
⑧ごみ箱	不浸透性及び十分な容量があり、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない(フタ付で密閉できる)構造であること。
⑨更衣場所	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。
⑩清掃用具	作業場を清掃するための専用の用具を備える。 保管場所、清掃作業の内容を掲示するための設備があること。
⑪その他	水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒設備及び浄水装置を備える。(飲用適である確認検査が年1回以上必要)

### 簡易な飲食店営業

そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいし、旧の喫茶店営業を含む。

施設	床面及び内壁は、食品衛生上支障が無いと認められる場合は不浸透性以外の材料を用いることができる。 従業員以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しない。
排水設備	食品衛生上支障が無いと認められる場合は、床面に有しないことができる。
冷蔵設備	食品衛生上支障が無いと認められる場合は、施設外に有することができる。

## 個別基準

(一部抜粋)

### 食肉販売業

- ・処理室を有すること。

### 魚介類販売業

- ・生食用鮮魚介類を取り扱う施設は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- ・かきを処理する場合、別途基準あり

### 水産製品製造業

- ・生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- ・魚肉練り製品を製造する場合及びかきを処理する場合は、別途基準あり

### 漬物製造業

- ・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
- ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み及び殺菌等をする設備を有すること。
- ・浅漬けを製造する場合にあっては、製品が10℃以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。

### 密封包装食品製造業

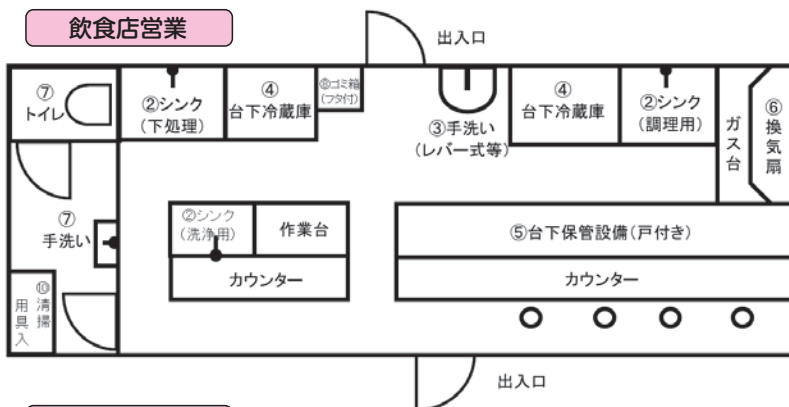
- ・原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- ・原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

生食用食肉の加工又は調理をする場合、ふぐを処理する場合、別途基準があります。

また、ふぐを処理する場合「徳島県ふぐの処理等に関する条例」に基づき、「ふぐ処理師」免許の取得が必要です。

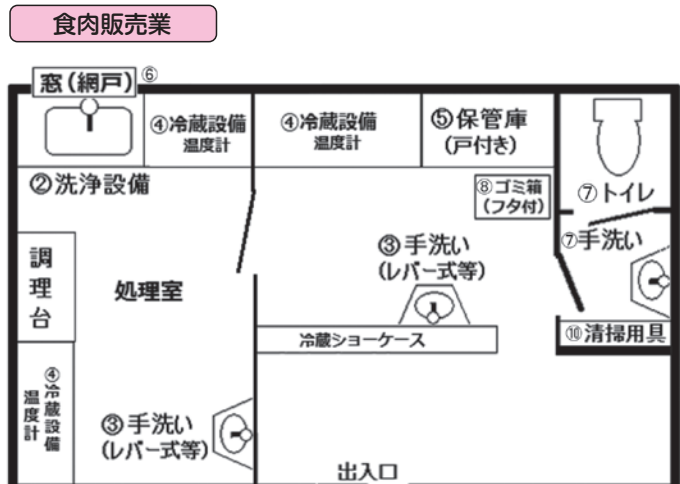
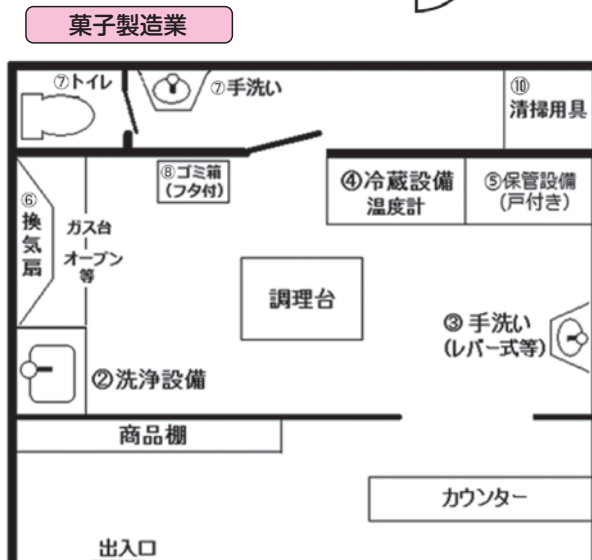
上記以外の業種、複数の許可を取得する場合及び詳細についてはご相談ください。

## 施設レイアウト例

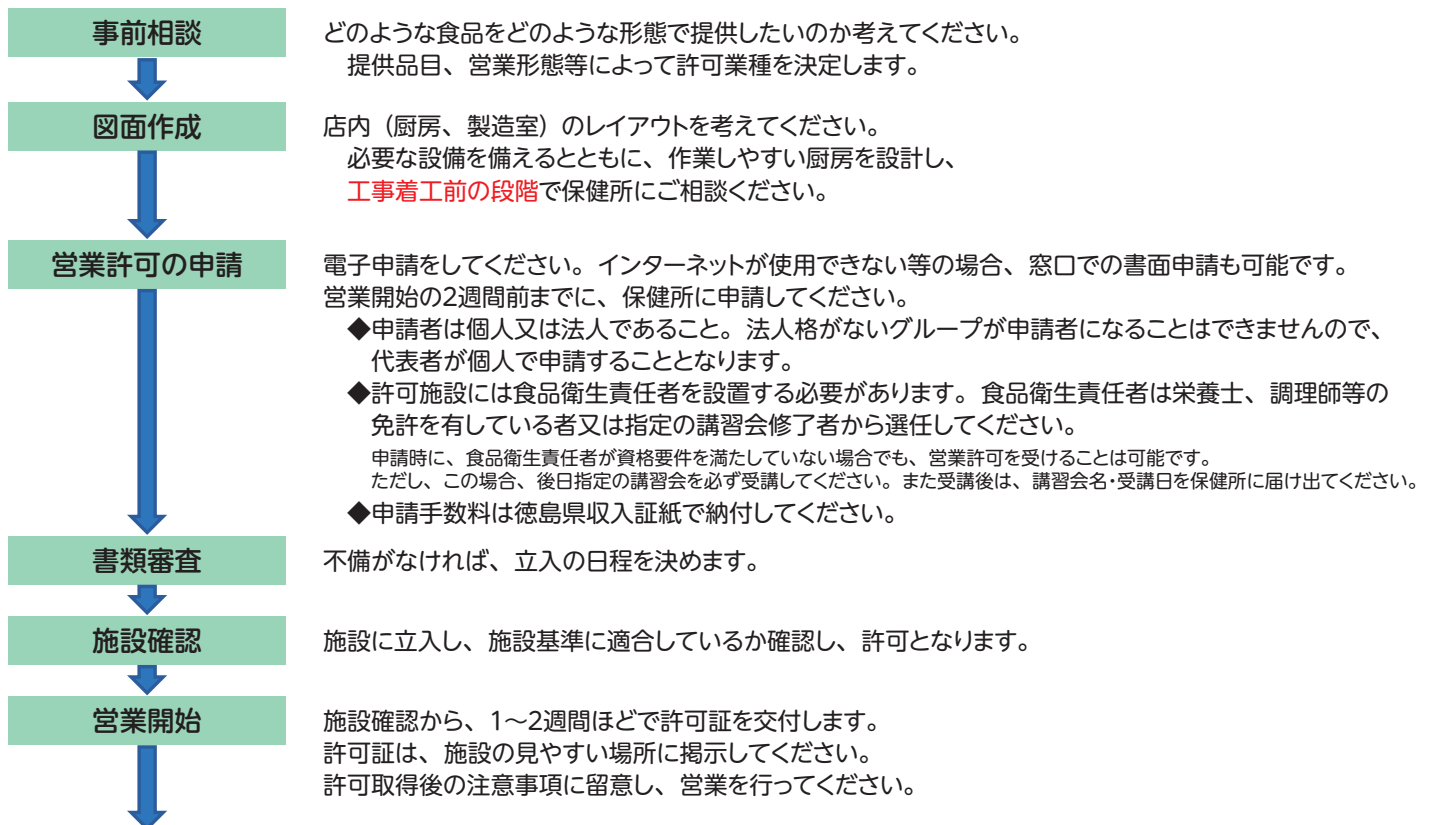


### <洗浄設備の数の考え方の例>

- ◆ 調理工程が多い場合… 3槽  
下処理用、調理用、洗い物用
- ◆ 通常… 2槽  
調理用、洗い物用
- ◆ 調理をしない… 1槽  
洗い物用



## 申請の流れ



## 営業許可取得後の注意事項

### 1. 食品事業者の責務

#### ◆ 一般的衛生管理

食品衛生責任者の設置、施設・設備・使用水等の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱い、従事者の衛生管理・教育訓練、健康被害等の情報提供、運搬・販売時の温度等衛生管理、販売等記録の保存、検食の実施等

#### ◆ HACCPに沿った衛生管理

小規模な営業者等：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 飲食店営業、そうざい製造業、パン製造業、調理機能付き自動販売機等
- 製造・加工した食品の大部分を、隣接する店舗で小売する販売者
- 容器包装食品の販売者等
- 食品取扱従事者が50人未満の小規模事業場を有する営業者

上記以外：HACCPに基づく衛生管理

- 食品取扱従事者が50人以上の大規模な営業者
- 複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業

#### ◆ 食品リコール（食品回収）を行う場合、行政への届出義務

「食品衛生申請等システム」により手続が可能です。

### 2. 新規営業許可が必要となる場合

営業施設の移転、営業の業種変更・追加等

### 3. 届出が必要となる場合

#### ① 廃業

#### ② 変更

申請事項に変更があった場合

なお、施設の改修は、同一営業許可の範ちゅうに留まる限り、変更の程度にかかわらず変更届の対象ですが、事前に保健所にお問い合わせください。

#### ③ 承継（地位承継） ※事前に保健所にお問い合わせください。

相 続：戸籍謄本あるいは法定相続情報一覧図の添付

合併、分割：登記事項証明書等の添付

事業譲渡：営業の譲渡が行われたことを証する書類（譲渡契約書等の写し）の添付

### 4. 営業許可の継続申請（更新手続）について

有効期間（通常5年）が満了した後、引き続き営業する場合は更新の手続きが必要です。

### 5. 食品表示制度

容器包装に入った食品は、食品表示法の規定に適合した表示をする必要があります。

# 電子申請

## 営業許可

### ユーザー登録・ログイン

- ① 当該システムで利用可能な次のいずれかのアカウントを作成します。
  - ① 本システムだけで利用できるアカウント（ローカルアカウント）
  - ② 様々な行政サービスで利用できるgBizアカウント

食品衛生申請等システム（営業者用）  
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



### マニュアル 1.3 食品等事業者のユーザー登録

- ② IDとパスワードを入力し、ログインします。

※IDとパスワードは忘れないように管理してください。

## 新規許可申請

- ③ 「営業許可の申請」をクリックします。

### マニュアル 2.2.1.1 営業許可の新規申請に従い入力します。（オレンジ色の欄は必須事項）

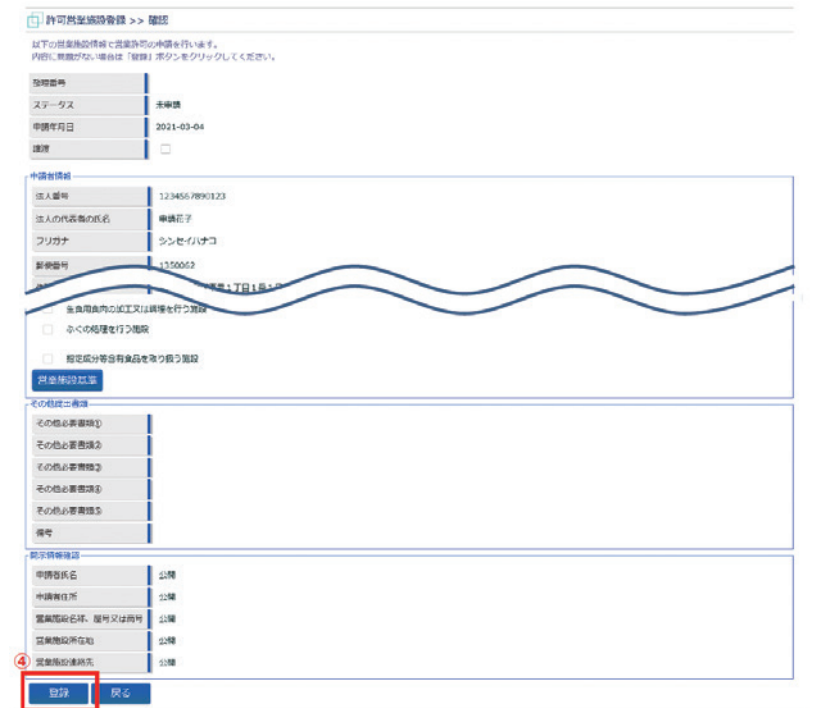
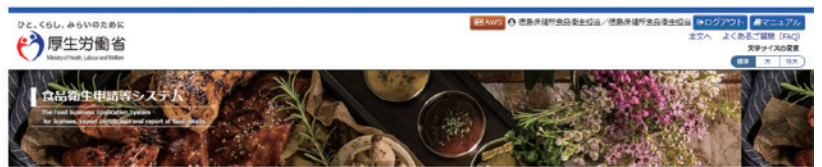
※図面等はファイルで添付します。

※図面は欠け・切れ・影がないよう正確なものを添付してください。

- ④ 最後に「登録」ボタンを押すと、営業許可の新規申請がなされ、完了画面が表示されます。

※保健所が受付をしたら、登録したメールアドレスに、受理又は差戻した旨を伝えるメールが届きます。

※申請手数料は別途、徳島県収入証紙で納めてください。



## 変更・廃業

### マニュアル 2.2.1.3 営業許可の変更、継続、廃業申請

## 地位承継

### マニュアル 2.4.1 営業者地位承継の届出

## 申請方法

施設の所在地を管轄する保健所に、「食品衛生申請等システム」により申請（7ページ参照）、または申請書を提出

食品衛生申請等システム（営業者用） <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



### ●申請に必要な事項等

1. 申請者の情報
2. 施設の所在地
3. 営業の種類、形態、主として取り扱う食品等に関する情報
4. 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類、受講した講習会（資格を証明するもの：調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会修了証等）
5. 施設の構造及び設備を示す図面
6. 水道水以外の水を使用する場合、水質検査結果書（飲用適であるもの）の写しの添付
7. 手数料

### ●申請者の情報を確認できるものとして、次のものをご準備ください。

- ・個人の場合はマイナンバーカード又は免許証又は健康保険証
- ・法人の場合は法人番号（必須）及び登記事項証明書又は定款
- ・食品衛生申請等システムのアカウントを取得している場合は**ログインID** ※  
※gBiz IDの場合は、食品衛生等申請システムに必ずログインしてください。  
gBiz IDの登録情報と申請者情報は統一してください。

## 手数料(新規申請)

令和3年6月1日時点で現に許可を受けている方が、同日以降最初に継続許可申請する場合は、別途お問い合わせください。

18,000円	飲食店営業、水産製品製造業、液卵製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、漬物製造業
23,000円	魚介類競り売り営業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、食肉処理業、食品の放射線照射業、冰雪製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、添加物製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、食用油脂製造業
15,000円	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、食品の小分け業
11,000円	食肉販売業、魚介類販売業、集乳業
31,000円	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
7,000円	調理機能を有する自動販売機営業

### (特殊営業)

11,000円	露店飲食店営業、自動車による飲食店営業
7,000円	自動車による魚介類販売業、仮設魚介類販売業
9,000円	臨時的季節的飲食店営業
23,000円	自動車による食肉処理業

## ご相談・ご連絡は管轄の保健所へ

東部保健福祉局  
徳島保健所 088-652-5154・5155

南部総合県民局 保健福祉環境部  
阿南保健所 0884-28-9870

西部総合県民局 保健福祉環境部  
美馬保健所 0883-52-1011

東部保健福祉局  
吉野川保健所 0883-36-9016

南部総合県民局 保健福祉環境部  
美波保健所 0884-74-7343

西部総合県民局 保健福祉環境部  
三好保健所 0883-72-1121