

I

食品を製造・販売するための手続き

平成30年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、3年以内に営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設が行われることとされました。

以下に記載する内容は、平成30年8月現在の内容ですので、許可や届出の要否については、保健所にお問い合わせください。

1 営業許可

食品衛生法等に基づき、岡山県では現在、飲食店営業など34の業種が「許可を要する営業」として指定されています。

≪資料01「許可が必要な主な営業の種類」≫

これらの業種については、衛生的に食品を製造するための視点から「営業施設基準」が定められており、施設が基準に適合していると判断されることで、営業が許可されます。

≪資料02「営業施設基準」≫

製造・販売をはじめたい食品が、許可が必要な営業に該当するか否かについては、まず、保健所に相談してください。

2 営業許可取得までの流れ（新たに営業許可を取得する場合）

(1) 営業許可申請前の事前相談

営業に使用する施設の工事を始める前に、その地域を担当している保健所に、はじめようとする食品製造の内容を整理いただき、計画書、平面図等を持参の上、事前相談を行ってください。

≪資料03「事前相談時に必要な書類等」≫

(2) 営業施設の工事着工

着工は、事前相談終了後に（構造及び施設等が営業許可基準に適合することを確認してから）開始してください。

(3) 営業許可申請

営業を開始する予定からさかのぼって概ね1か月前に、所管の保健所で営業許可の申請を行ってください。

許可申請の時に、施設ができあがる予定の日と営業を始める予定の日を勘案して、保健所が施設の検査を行う日を決めます。

申請時に必要なもの	<ul style="list-style-type: none"> ・印鑑（法人の場合は代表者印） ・図面（施設の平面図、営業所の場所が分かる付近の地図） ・井戸水使用の場合は水質検査成績書の写し ・製造業の場合は主な製造品目と製造方法の概要 ・申請手数料（許可の種類によって異なります。）等 ・食品衛生責任者養成講習会の修了証または責任者のプレート
-----------	--

(4) 営業施設の検査

保健所から職員が施設に出向き、営業者（申請者）立ち会いのもと、営業許可基準に適合しているか否かについて検査を行います。

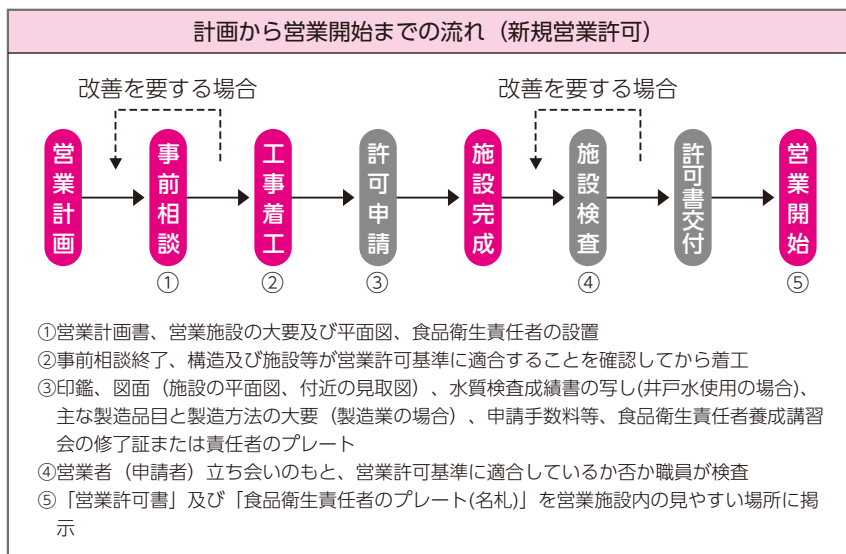
なお、完成した施設が営業許可申請時の内容と異なり、営業許可基準に適合していない場合は、改善されるまで許可できませんので、ご注意ください。

(5) 保健所長による許可と許可書の交付

営業許可基準に適合していると認められた場合、保健所長が営業を許可し、許可書を交付します。

(6) 営業開始

営業開始時に、「営業許可書」及び「食品衛生責任者のプレート（名札）」を営業施設内の見やすい場所に掲示してください。



3 営業許可後の手続き

(1) 改めて新規営業許可を受けなければならない場合

営業許可は、「営業者」と「営業施設」が一体として許可されるものですので、次の場合は、改めて申請手続き（新規営業許可申請）が必要です。

- ①名義を変更する場合（親子、夫婦間での譲渡を含みます。）
- ②個人から法人、法人から個人に変更する場合
- ③施設を建て直したり、設備を大幅に改造する場合

(2) 継続許可申請

営業許可には有効期限が定められています。

営業を継続する場合は、有効期限が過ぎる前に継続するための許可を申請し、営業施設の検査を受けなければなりません。

(3) 保健所への届出

営業許可を受けた後、「営業許可書」の記載事項に変更を生じた場合や営業を廃止した場合などには保健所に届出を行わなければなりません。

《資料04「営業許可後の届出」》

4 事前相談でよくある質問

これから飲食店の営業を始めようとする方や、食品の製造を希望する方からの問い合わせが数多く寄せられます。

その中から代表的なものを取り上げてみました。

Q 家の台所で弁当を作って販売したいが、可能ですか？

A 「食品を作って他人に販売する。」という行為は、その食品に責任を負うこととなります。営業と私事を分ける意味から家の台所とは別に、専用の調理施設が必要です。

Q 井戸水を使いたいけれど大丈夫ですか？

A 井戸水の場合、定期的に自主検査を行う必要があります。管理に手間がかかるので、保健所では、原則、水道水を利用いただくよう、お願いしています。

Q 1つの加工場を複数のグループが利用する場合、それぞれのグループが許可を受けることができますか？

A 営業する人は施設の管理についても責任を負うこととなります。複数のグループで同一施設を利用すると、管理に関する責任があいまいになりがちです。このため、原則として同一の施設を複数のグループが利用する場合、許可できません。

Q 以前、許可を受けていたグループの代表者が交代した場合、新たに許可を取り直す必要がありますか？

A そのグループが法人で無い場合は、新たに許可を取り直してください。

Q これまで、弁当を作っていた施設で味噌を作ろうと思うが、許可を取ることができますか？

A 原則として、異なる業種ごとに区分することが望ましいですが、時間的な区分を前提として、同一の調理場に複数の許可を認める場合があります。

味噌の場合は、「こうじ」の製造と、味噌の熟成という、比較的長い期間を要する製造工程がありますので、その工程については、別室を設けていただく必要があります（空間的な区分）。

5 その他（食品を輸出しようと思ったら…）

イスラム教徒の食事に「ハラール」という認証が必要ということが日本でも知られてきました。同様に欧米やアジアなど各国にはHACCP（ハサップ）などの食品衛生管理方法や農薬の基準など日本とは異なった規制があり、それに適合しないと輸出できません。もしも計画があれば事前に次の機関に相談してください。

J E T R O（ジェトロ）日本貿易振興機構

農林水産物・食品輸出相談窓口 03-3582-5646

<受付時間>平日9時～12時/13時～17時（祝祭日・年末年始を除く）