

食品営業許可を 受けるには？

(固定店舗による営業)

食品営業許可とは？

次の営業を行うためには、食品衛生法に基づく保健所長の許可が必要です。

これらの許可を取得するためには、滋賀県が定めた施設基準に合致した施設をつくり、保健所に営業許可申請を行う必要があります。

分 類	業種 (3 2 業種)
調理業	・ 飲食店営業 ・ 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
製造業	・ 菓子製造業 ・ アイスクリーム類製造業 ・ 乳製品製造業 ・ 清涼飲料水製造業 ・ 食肉製品製造業 ・ 水産製品製造業 ・ 冰雪製造業 ・ 液卵製造業 ・ 食用油脂製造業 ・ みそ又はしょうゆ製造業 ・ 酒類製造業 ・ 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 ・ 漬物製造業 ・ 密封包装食品製造業 ・ 食品の小分け業 ・ 添加物製造業
処理業	・ 集乳業 ・ 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
販売業	・ 食肉販売業※ ・ 魚介類販売業※ ・ 魚介類競り売り営業

※ 包装品の販売のみの場合を除く

手続きの流れ (日程は目安)

事前相談 営業開始の1か月程度前

許可業種や取り扱う食品等によって、必要な施設の構造・設備が異なります。
許可業種、施設基準等の説明を受けてください。
なお、営業施設には、食品衛生責任者を設置する必要があります。

申請・検査日の打合せ 営業開始の10日～2週間程度前

許可申請に必要な書類等

- 営業許可申請書
申請書の様式は、滋賀県のホームページからダウンロードすることができます。(P15参照)
- 営業施設の構造および設備を示す図面(営業施設の平面図)
- 食品衛生責任者の資格を証する書面(写し可)
 - (1) 調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者/作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者
 - (2) 都道府県知事等が行う講習会または都道府県知事等が適正と認める講習会の受講者
 - (3) 食品衛生管理者または食品衛生監視員の資格要件を満たす者
- 飲用適である水質検査成績書(井戸水を使用する場合)
- 営業許可申請手数料
手数料は、以下の方法で納付をお願いします。
 - (1) 申請先の保健所窓口での「キャッシュレス決済」
 - (2) 専用のウェブフォームを用いた「コンビニ決済」
コンビニ決済の場合、インターネットに接続できる環境およびメールアドレスが必要です。
ご利用方法については、申請先の保健所にお問い合わせいただくか、滋賀県のホームページをご確認ください。

※ 上記によるお支払いが困難な場合は、申請先の保健所にお問い合わせください。

※ 営業内容によって、必要な許可の業種が異なります。

手数料を納付される前に、申請先の保健所に必要な許可の業種をご確認ください。

(例)

飲食店営業	17,600円	菓子製造業	15,300円
魚介類販売業	10,600円	漬物製造業	15,300円
食肉販売業	10,600円	そうざい製造業	24,300円

◆ コンビニ決済についてはこちら



施設検査の実施 営業開始の1週間程度前

施設基準の適合を検査しますので、検査日までに施設基準に適合するようにしてください。

許可証の交付 施設検査の実施後、許可証の交付までに1週間程度かかります。

営業の開始

申請書の記入例

別紙第1号 【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

令和 ○年 ○月 ○日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

滋賀県知事

営業許可申請書・営業届（新規、**継続**）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号： ○○○-○○○○	電話番号： ○○○○-○○-○○○○	FAX番号： ○○○○-○○-○○○○
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.JP		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 滋賀県○○市○○町○○-○○		
	(ふりがな) しょくひん たろう		(生年月日)
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称および代表者の氏名 食品 太郎		昭和 ○○年 ○○月 ○○日生	
営業施設情報	郵便番号： ○○○-○○○○	電話番号： ○○○○-○○-○○○○	FAX番号： ○○○○-○○-○○○○
	電子メールアドレス： restaurant-taro@△△△.JP		
	施設の所在地 滋賀県○○市○○町○○-○○		
	(ふりがな) れすとらんたろう		
	施設の名称、屋号または商号 レストラン太郎		
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	：食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	受講した講習会	：都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称 滋賀県食協 ○○年○○月○○日第△号
	主として取り扱う食品、添加物、器具、または容器包装 調理食品	自由記載	営業施設で主として取り扱う食品等を日本標準商品分類から1つ記入し、その他の食品等は自由記載欄に記入（P4参照）
	自動販売機の型番	業態 レストラン	
	HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1 乳類販売業	同時に、営業許可が不要な届出業種の営業を行う場合は、該当する業種名を記入（P4参照）	
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) しょくひん たろう 担当者氏名 食品 太郎	電話番号 ○○○-○○○○-○○○○	

※ 申請者が法人の場合、「申請者・届出者情報」欄には、本社の電話番号、法人番号、登記上の本社所在地、法人名、代表者氏名等を記入

● 主として取り扱う食品、添加物、器具、容器包装の一覧

分類	主として取り扱う食品等
農産食品	米穀
	麦類
	雑穀
	豆類(種子用及び未成熟のものを除く。)
	粉類(雑粉、豆粉、いも粉等を含む。)
	でん粉
	野菜
	果実
その他の農産食品	
畜産食品	生鮮肉類 (冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。)
	乳
	食用鳥卵
	はちみつ
	その他の畜産食品(加工製品を除く。)
水産食品	魚類
	貝類
	水産動物類(魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。)
	海産ほ乳動物類 海藻類
農産加工食品	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調製品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
	菓子類
	豆類の調製品
その他の農産加工食品	

分類	主として取り扱う食品等
畜産加工食品	肉製品
	酪農製品
	加工卵製品
	その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚介類
	加工海藻類
	その他の水産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ
	食用油脂
	調理食品
飲料、氷	他に分類されない食料品
	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料(医薬用を除く。)
添加物	水
	指定添加物
	既存添加物
	一般に食品として供されているもの 天然香料基原物質名
自動販売機	飲料自動販売機
	食品自動販売機
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製のもの
おもちゃ	おもちゃ
	乳幼児が口に接触することを本質とするおもちゃ

● 届出業種の一覧

	届出業種
1	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
2	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
3	乳類販売業
4	冰雪販売業
5	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)
6	弁当販売業
7	野菜果物販売業
8	米穀類販売業
9	通信販売・訪問販売による販売業
10	コンビニエンスストア
11	百貨店、総合スーパー
12	自動販売機による販売業 (コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く)
13	その他の食料・飲料販売業
14	添加物製造・加工業 (法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)
15	いわゆる健康食品の製造・加工業

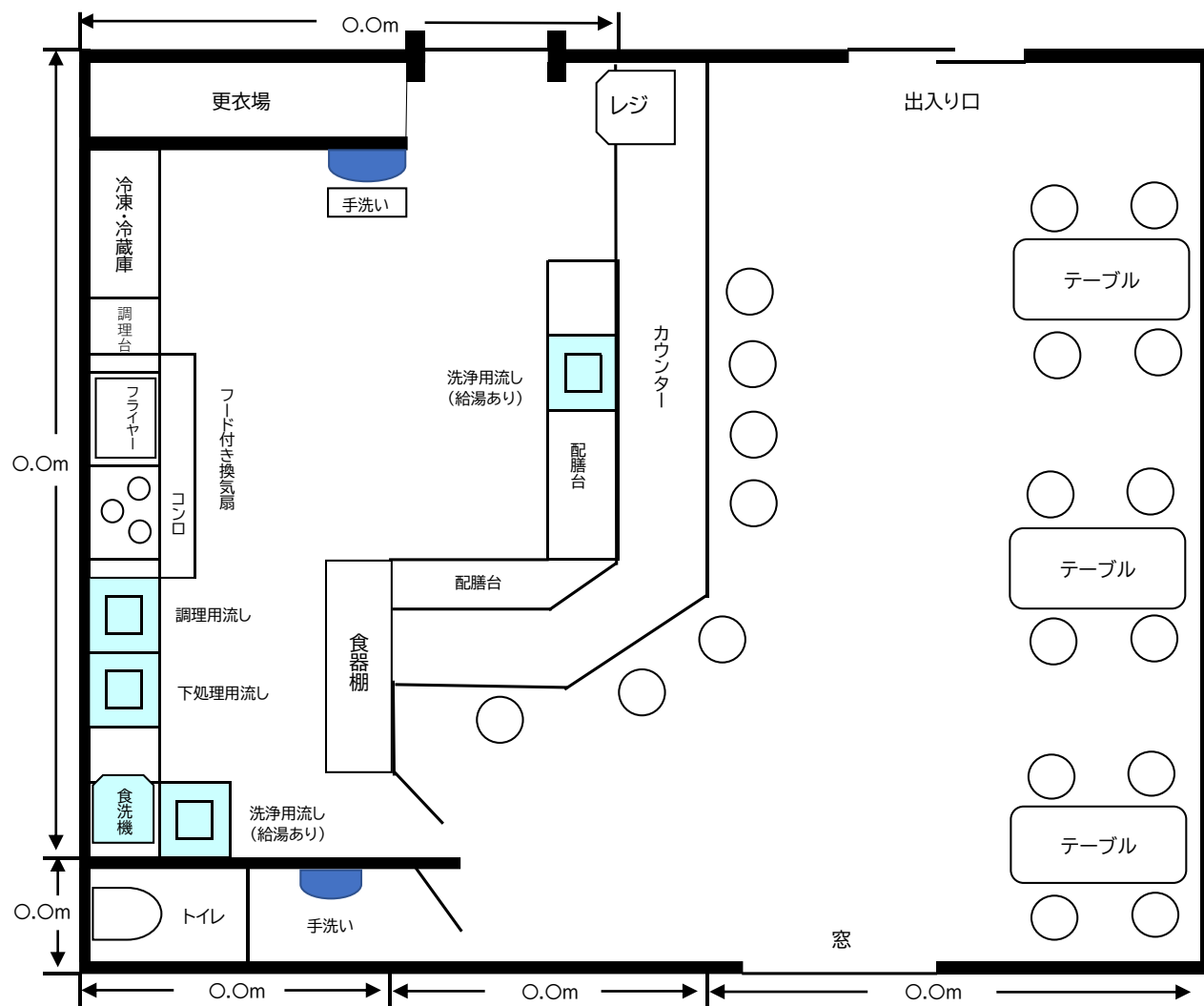
	届出業種
16	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)
17	農産保存食料品製造・加工業
18	調味料製造・加工業
19	糖類製造・加工業
20	精穀・製粉業
21	製茶業
22	海藻製造・加工業
23	卵選別包装業
24	その他の食料品製造・加工業
25	行商
26	集団給食施設
27	器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)
28	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29	その他

● 営業種別の種目一覧

業種	種目	業種	種目	業種	種目
飲食店営業	一般食堂	食肉製品製造業	乾燥食肉製品製造	複合型冷凍食品製造業	無加熱摂取冷凍食品製造
	給食		非加熱食肉製品製造		加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)製造
	仕出し屋		特定加熱食肉製品製造		加熱後摂取冷凍食品(凍結直前非加熱)製造
	弁当屋		加熱食肉製品(包装後加熱)製造		生食用冷凍鮮魚介類製造
	旅館・ホテル		加熱食肉製品(加熱後包装)製造		食肉処理
	簡易宿所		魚肉練り製品製造		菓子製造
	簡易な営業		その他水産製品製造		水産製品製造
	そうざい屋				麺類製造
調理の機能を有する自動販売機	屋外設置	水産製品製造業	魚肉練り製品製造	漬物製造業	漬物(浅漬け除く。)製造
食肉販売業	屋内設置	液卵製造業	その他水産製品製造		浅漬け製造
	獣肉販売		液卵製造		漬物加工品製造
鳥肉販売	鮮魚介類の処理	食用油脂製造業	小分け	密封包装食品製造業	レトルトパウチ食品製造
	生食用鮮魚介類の処理		食用油脂製造		缶詰食品製造
魚介類販売業	乳処理	みそまたはしょうゆ製造業	マーガリンまたはショートニング製造		瓶詰食品製造
	乳製品(飲料)製造		みそ製造	その他食品製造	
	清涼飲料水製造	しょうゆ加工品製造	酒類製造業	酒類製造	添加物製造業
菓子製造業	獣肉処理	しょうゆ製造		小分け	
	鳥肉処理	しょうゆ加工品製造	豆腐製造業	無菌充填豆腐製造	小分け
	菓子製造	酒類製造		豆腐加工品製造	食品の小分け業
	あん製造	小分け	生めん製造	納豆小分け	
	パン製造	豆腐製造業	乾めん製造	乳製品小分け(固形物に限る。)	
調理パン製造	麵類製造業	ゆでめん製造	麵類小分け		
シアン化合物含有豆類を原料とする生あん製造	そうざい製造業	調理めん製造	食肉製品小分け		
乳主原菓子製造		弁当製造	そうざい小分け		
アイスクリーム類製造業		漬物製造	水産製品小分け		
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム製造	そうざい製造	食用油脂小分け		
	氷菓製造	複合型そうざい製造業	冷凍食品小分け		
	その他乳製品製造	冷凍食品製造業	みそ小分け		
	クリーム製造		無加熱摂取冷凍食品製造	しょうゆ小分け	
	バター製造	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前加熱)製造	豆腐小分け		
	チーズ製造	加熱後摂取冷凍食品(凍結直前非加熱)製造	漬物小分け		
	粉乳製造	生食用冷凍鮮魚介類製造			
	練乳製造				
発酵乳製造					
乳製品製造業	乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上を含むものに限る。)製造				
	乳飲料				
	ミネラルウォーター類製造				
	清涼飲料水(ミネラルウォーター類除く。)製造				
清涼飲料水製造業	乳酸菌飲料(生乳不使用)製造				
	乳飲料(生乳不使用)製造				

営業施設の構造および設備を示す図面

飲食店営業の場合の記載例



設備の配置などが明確にわかるものであれば、手書きの図面でも設計図面でも、どちらでも構いません。

(注意) 手洗設備の水栓は、「洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造」である必要があります。

レバー式 ※ センサー式 ペダル式



※ レバー式は、レバーが肘で操作できるもの

共通基準 (調理の機能を有する自動販売機、集乳業以外の業種)

調理の機能を有する自動販売機、集乳業を除くすべての営業において、以下の共通基準を満たす必要があります。

施設	屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備、機械器具の配置および食品または添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室または場所が同一の建物にある場合には、それらと区画されていること。
	食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業の区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、または空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等または従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄および消毒の実施その他の衛生管理上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
汚染等防止	じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。
床面・内壁・天井	清掃等を容易に行うことができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
	床面または内壁の清掃等に水が必要な営業施設にあっては、床面は、不浸透性材料で作られ、かつ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りすること。
照明設備	作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。
給水設備	水道事業等により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水 [※] を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。貯水槽を使用するときは、当該貯水槽は食品衛生上支障のない構造であること。
	※「水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水」 規格等に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う場合は「食品製造用水」とし、食品製造用水または殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う場合は「食品製造用水もしくは殺菌した海水」とする。
	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は、必要に応じて、給水設備に消毒装置および浄水装置を備え、水源は、外部から汚染されない構造であること。

手洗設備	従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。
排水設備	十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画および廃水、液体状の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
	汚水の逆流により食品または添加物を汚染しないよう配管され、かつ、営業施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
	配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
冷蔵冷凍設備	必要に応じて、食品また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設備または冷凍設備を設けること。
	規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う施設にあっては、その定めに従い必要な設備を設けること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備および侵入した際に駆除するための設備を設けること。
便所	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造で、専用の流水式の手洗設備を設けた便所を従業者の数に応じて有すること。
保管設備	原材料を種類および特性に応じた温度ならびに汚染の防止が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設けること。
	営業施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができる設備を設けること。
廃棄物容器 廃棄物保管設備	不浸透性および十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
	廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
製品包装場所	製品を包装する営業施設にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
更衣場所	従業者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置にあること。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。
添加物取扱設備	添加物を使用する営業施設にあっては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。
機械器具等	機械器具等は、適正に洗浄、保守および点検をすることができる構造であること。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	食品または添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄を容易に行うことができる構造であり、熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。

機 械 器 具 等	固定された、または移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃および洗浄を容易に行うことができる位置に設けること。
	組立式の機械器具等は、分解および清掃を容易に行い、ならびに必要なに応じて洗浄および消毒を行うことができる構造であること。
運 搬 容 器	食品また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使用すること。
計 量 器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および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。
清 掃 用 具 等	作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備え、その用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

基準の特例

以下の業種には、一部の基準が適用されません。

1. 飲食店営業

製品包装場所の基準は適用されません。

2. 簡易な飲食店営業※

製品包装場所の基準は適用されません。

また、以下の基準により営業をすることができます。

区 画	従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合には、区画されていることを要しない。
床 面 ・ 内 壁	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
排 水 設 備	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、床面に設置することを要しない。
冷 蔵 冷 凍 設 備	取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、営業施設外に設けることができる。

※ 簡易な飲食店営業の例

- ① 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
(食品例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)
- ② 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業
(食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
- ③ 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- ④ 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)
および既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

営業別基準（特定の業種のみ）

以下の営業については、共通基準に加えて、営業別基準を満たす必要があります。

● 菓子製造業

区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具	原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
機械器具 (シアン豆使用の場合のみ)	シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合は、浸漬、蒸煮、製あんおよび水さらしに必要な設備を設けること。

菓子製造業とは？

和生菓子(団子、ようかん、どら焼き等)、せんべい、あめ、洋生菓子(ケーキ等)等を製造する営業をいいます。パン類およびあんの製造も含まれます。

● そうざい製造業

区画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具	製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	原材料および製品の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

そうざい製造業とは？

煮物(つくだ煮を含む。)、焼物(いため物を含む。)、揚げ物、蒸し物、酢の物、あえ物の製造、およびこれらを米飯等の主食と組み合わせた食品(弁当)を製造する営業をいいます。

● 魚介類販売業

区画	原材料の保管および処理ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機械器具	原材料の処理をする室または場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。
	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。
	かきを処理する場合は、次に掲げる基準に適合すること。 ア 必要に応じて、浄化設備を設けること。 イ かきの前処理をする室または場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。 ウ かきの処理をする室または場所には、むき身の処理、洗浄および包装に必要な設備を設けること

魚介類販売業とは？

店舗を設け、鮮魚介類、刺身等を販売する営業をいいます。あらかじめ容器包装に入れられた魚介類の販売に限る場合、営業許可は不要ですが、「営業届」が必要です。

● 食肉販売業

区画	処理室を設けること。
機械器具	処理室には、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を設けること。
冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下 15 度以下となるよう管理することができる機能を有し、かつ、処理量に応じた規模の冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
廃棄物容器	不可食部分を入れるための容器および廃棄に使用するための容器は、次に掲げる基準に適合すること。 ア 不浸透性材料で作られ、かつ、処理量に応じた容量を有すること。 イ 消毒を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。 ウ 蓋を備えていること。

食肉販売業とは？

牛、豚、鶏などの生肉(骨および臓器を含む。)を販売する営業をいいます。あらかじめ容器包装に入れられた食肉の販売に限る場合、営業許可は不要ですが、「営業届」が必要です。

● 漬物製造業

区 画	原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
機 械 器 具	原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を設けること。
冷 蔵 設 備	浅漬けを製造する場合は、製品が摂氏 10 度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を設けること。

漬物製造業とは？

漬物(古漬け、浅漬け等)や梅干しを製造する営業をいいます。漬物を主原料とする食品を漬物と併せて製造する場合も、漬物製造業の範疇としています。

● 食品の小分け業

区 画	原材料の保管および加工ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。
冷 蔵 冷 凍 設 備	原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

食品の小分け業とは？

以下の営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、または容器包装で包む営業をいいます。

<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/漬物製造業>

※ この他にも営業別基準が定められた営業がありますので、詳細については「滋賀県食品衛生基準条例」を確認してください。

➤ 滋賀県ホームページ 「滋賀県食品衛生基準条例が改正されました！」
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16739.html>



公衆衛生上必要な措置の基準

営業者が遵守すべき施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置の基準として以下の内容が厚生労働省令で定められています。

一般的な衛生管理に関する基準(食品衛生法施行規則 別表第17)

<p>1 食品衛生責任者の選任 食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務に関すること</p> <p>2 施設の衛生管理 施設の清掃、消毒、清潔保持に関すること</p> <p>3 設備等の衛生管理 機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること</p> <p>4 使用水の管理 水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること</p> <p>5 ねずみ及び昆虫対策 年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること</p> <p>6 廃棄物及び排水の取り扱い 廃棄物の保管、廃棄、廃棄物、排水の処理等に関すること</p> <p>7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断(病院の受診、食品を取り扱う作業の中止)、従事者の服装、手洗い等に関すること</p>	<p>8 検食の実施 弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること</p> <p>9 情報の提供 製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること</p> <p>10 回収・廃棄 製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者へ注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取り扱い等に関すること</p> <p>11 運搬 車両・コンテナ等の清掃・消毒・運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること</p> <p>12 販売 適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること</p> <p>13 教育訓練 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること</p> <p>14 その他 仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること</p>
--	---

HACCPに沿った衛生管理に関する基準(食品衛生法施行規則 別表第18)

HACCPに基づく衛生管理
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

事業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」および「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ 衛生管理計画および手順書の効果を定期的に(工程に変更が生じた際等に)検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す。

営業許可取得後に必要な手続き

- **変更届** 次のような変更が生じた場合は、届出が必要です。

変更内容		添付書類等
個人	結婚等による氏名の変更	戸籍謄本または戸籍抄本の写し
	営業者住所(住まい)の変更	なし
法人	商号の変更	登記事項証明書の写し
	代表者の変更	登記事項証明書の写し
	本社所在地の変更	登記事項証明書の写し
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証する書類の写し
営業設備		施設の構造および設備を示す図面
営業施設の名称、屋号または商号		なし

※ 営業者の変更や営業設備の変更については、状況により新たな営業許可が必要になるため、事前にご相談ください。

- **承継届** 営業者の地位を承継する場合、事後60日以内に届出が必要です。

承継区分	添付書類等
相続	・戸籍謄本または法定相続情報一覧図の写し ・相続人が2人以上いる場合、その全員の同意書
譲渡	・譲渡が行われたことを証する書類
合併	・合併後存続する法人または合併により設立された法人の登記事項証明書
分割	・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

- **廃業届**

- ・営業を廃止した場合は、届出が必要です。
- ・営業施設の建て替えや移転の場合、営業者が変わった場合(承継除く)には、廃業届と併せて新たな営業許可の申請が必要です。

- **その他**

- ・営業許可証は営業施設内の見やすい場所に掲示してください。
- ・営業許可証を紛失した場合、再発行することはできませんが、許可証明証を発行しています。
- ・営業許可には期限があります。期限満了後も引き続き営業をする場合は、継続の手続きが必要です。
- ・ふぐの処理や生食用食肉の取扱いを始める場合は、別途届出が必要ですので、事前に相談をしてください。

食品営業関係の申請書・届出書

申請書・届出書の様式は、滋賀県のホームページからダウンロードすることができます。

滋賀県ホームページ「食の安全関係の申請書」

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/download/302860/104040.html#01>

- 営業許可申請書・営業届(新規・継続)
- 営業許可申請書・営業届(変更)
- 営業許可申請書・営業届(廃業)
- 地位承継届(譲渡、相続、合併・分割) 等



問い合わせ先

■ 県保健所 ■

営業所の所在地を管轄する次の保健所へお問い合わせください。

なお、大津市内の営業所については、大津市保健所へお問い合わせください。

所管地域	保健所名	TEL/メールアドレス
草津市、守山市、 栗東市、野洲市	草津保健所 <草津市草津三丁目14-75>	TEL:077-562-3549 メ-ル:ea30300@pref.shiga.lg.jp
甲賀市、湖南市	甲賀保健所 <甲賀市水口町水口6200・甲賀合同庁舎1階>	TEL:0748-63-6149 メ-ル:ea3104@pref.shiga.lg.jp
近江八幡市、 東近江市、 日野町、竜王町	東近江保健所 <東近江市八日市緑町8-22>	TEL:0748-22-1266 メ-ル:ea32300@pref.shiga.lg.jp
彦根市、愛荘町、 豊郷町、甲良町、 多賀町	彦根保健所 <彦根市和田町41>	TEL:0749-21-0284 メ-ル:ea3305@pref.shiga.lg.jp
長浜市、米原市	長浜保健所 <長浜市平方町1152-2>	TEL:0749-65-6664 メ-ル:ea3405@pref.shiga.lg.jp
高島市	高島保健所 <高島市今津町今津448-45>	TEL:0740-22-3552 メ-ル:ea35300@pref.shiga.lg.jp