

# 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ssh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  |      |
| 冰雪製造業                  | 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, むか漬け, 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<br>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 |      |
| 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<br>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 |

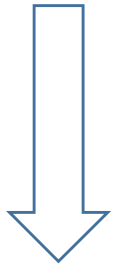
# 食品の製造・販売等の届出業種を始める方へ － 届出手順 －

## 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。

## 届出



- 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）

## 営業開始

- 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）