

≪資料1「営業許可業種」≫

営業の区分	業の範囲	留意点等
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	<ul style="list-style-type: none"> ※その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として、飲食に最も適するように食品を加工成形すること ・喫茶店営業を統合
調理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	調理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	<ul style="list-style-type: none"> ・屋内に設置され、自動洗浄装置等一定の要件を満たす場合は届出対象
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業は届出対象 ・未加熱のとんかつ等の半製品を調整は可だがこれを調理し、販売する場合は飲食店営業の許可が必要
魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業を除く	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業は届出対象 ・附帯的な調理（魚介類を茹でる、焼くなど）は可
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、相対取引の方法で販売する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・仲卸は魚介類販売業
集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。）をする営業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳製品（飲料に限る。）、清涼飲料水の製造可 ・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
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	食用に供する目的で鳥獣をとさつもしくは解体する営業 ※又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分解等する営業	<ul style="list-style-type: none"> ※と畜場法及び食鳥処理法の対象外のもの ・小売販売も可
食品の放射線照射業	放射線を照射する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょの発芽防止の加工のみ認められている
菓子製造業	菓子（パン、あん類を含む）を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・あん類製造業を統合 ・完成品の製造が対象で菓子種の製造は含まない ・客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可 ・調理パンの製造可
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンディー等を製造する営業	
乳製品製造業	乳製品（アイスクリーム類を除く）及び乳酸菌飲料（無脂肪固形分3.0%未満を含むもの）を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・小分け製造も含む（固形物の小分けは小分け製造業の対象）
清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	<ul style="list-style-type: none"> ・生乳を使用しない乳酸菌飲料製造業を統合 ・生乳を使用しない乳酸菌飲料、乳飲料も製造可
食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（食肉製品）を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉または食肉製品を使用したそうざいも製造可
水産製品製造業	魚介類その他の水産動物 [※] 又はその卵を主原料とする食品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ※魚、貝類、イカ、タコ等の他クジラ、カエル、カメなども含む ・魚肉練り製品製造業（かまぼこ、ちくわなど）の製造も含む ・水産製品等を使用したそうざいも製造可 ・ワカメなどの海藻の製造・加工は対象外
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の製造（小分けを含む）をする営業	・液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり卵白、卵黄だけのものも対象
食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	・マーガリン又はショートニング製造業を含む
みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	・みそ加工品（粉末みそ、調理みそなど）も製造可 ・しょうゆ加工品※（つゆ、たれ、だし入りしょうゆなど）も製造可 ※しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの（製造時に添加した水は原料として換算しない。）に限る
酒類製造業	酒類を製造(小分けを含む)する営業	
豆腐製造業	豆腐を製造する営業	・豆腐やその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、豆乳（清涼飲料水は除く）、おからドーナツなど）も製造可
納豆製造業	納豆を製造する営業	
麺類製造業	麺類を製造する営業	・調理麺（麺にねぎ、天ぷら、油揚げ、チャーシュー、コロッケ、カレー等を添付したもの）の製造可
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む）、焼物（いため物を含む）、揚げ物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業	・食肉製品製造業、水産製品製造業、豆腐製造業、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を除く ・そうざいと米飯やパンを組み合わせた食品を製造可 ・そうざいには、そうざい半製品（油で揚げていないコロッケ等）が含まれる
複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業、（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業	・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業の営業許可の取得を免除
冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	・小売販売用に包装された農水産物の冷凍品も含む ・複合型冷凍食品製造業を除く
複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業	・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業の営業許可の取得を免除
漬物製造業	漬物を製造する営業	・漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品も製造可（例：高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）
密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封されたもの）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	・他の営業を除く ・厚生労働省令で定める食品（食酢（すし酢を含む）、はちみつ等を除く） ・従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものは対象
食品の小分け業	製造された食品※を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	※菓子製造業、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、漬物製造業などで製造された食品 ・調理や小売販売での小分け行為は対象外
添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	・法13条第1項の規定により規格が定められた添加物又は添加物製剤が対象 ・規格が定められた添加物を用いた添加物製剤の製造も対象 ・規格が定められていない添加物製剤の小分けは対象外 ・当該許可の対象外は届出対象

(注) 加工食品をパックまたは袋などの容器包装に入れて販売する場合には、営業許可等の有無にかかわらず、「適切な表示」を行う必要があります。

《資料2「営業施設基準」》

【共通する基準】（一部抜粋）

項目	概要
営業に共通する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・施設は、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若しくは設備又は機械器具の配置とし、食品又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。 ・施設は、作業区分に応じ、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、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 ・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が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
施設の構造及び設備	<ul style="list-style-type: none"> ・ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を設けること。 ・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を設けること。 ・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、清掃等を容易に行うことができる構造であること。 ・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、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されていること。 ・照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。 ・簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で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。 ・飲用に適する水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。 ・従業者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。 ・排水設備は、次の要件を満たすこと。 <ul style="list-style-type: none"> ○十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 ○汚水が逆流しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出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。 ・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設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。 ・必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。 <ul style="list-style-type: none"> ○作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ○専用の流水式手洗い設備を設けること。 ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、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。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を設けること。 ・廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。 ・製品を包装する営業にあっては、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。 ・更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。 ・食品等を洗浄するため、必要に応じて、熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を設けること。 ・添加物を使用する施設にあっては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
機械器具	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場の機械器具その他の設備及び容器は、適正に洗浄、保守及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。 ・食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。 ・固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃が容易な構造であり、必要に応じて、洗浄及び消毒が可能な構造であること。 ・食品又は添加物を運搬する場合には、汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。 ・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。 ・作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

【営業ごとの基準】（抜粋）

許可業種	概要
飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店営業のうち自動車において調理をする場合には、次に掲げる要件を満たすこと。 ○ 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 ○ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 ○ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。
乳処理業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を設けること。 ・ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。 ・ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で設けること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。 ・ 生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を設けること。
菓子製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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設けること。 ・ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。 ・ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・ 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、製あん及び水さらしに必要な設備を設けること。
アイスクリーム類製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を設けること。 ・ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を設けること。
乳製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。 ・ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備をも設け、必要に応じて、発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を設けること。
清涼飲料水製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあつては製造に限る。）をする室又は場所を設け、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を設けること。 ・ 原材料の調合又は製品の製造をする室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌をするための設備を設けること。
食肉製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、殺菌、乾燥、くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を設けること。
水産製品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を設けること。 ・ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を設けること。 ・ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合には、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 ・ 魚肉練り製品を製造する場合には、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬（らいかい）及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を設けること。 ・ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

	<ul style="list-style-type: none"> ○必要に応じて、浄化設備を設けること。 ○かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。 ○かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。
食用油脂製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 ・食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にある場合は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。 ・マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にある場合は、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。
みそ又はしょうゆ製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・製麹（せいきく）をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。 ・製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて、容器の洗浄及び製造又は組立をするための設備を設けること。 ・しょうゆを製造する場合には、必要に応じて、圧搾、火入れ、調合、ろ過又は圧搾製成をするための設備を設けること。 ・みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填又は密栓をするための設備を設けること。
豆腐製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却をするための設備を設け、必要に応じて、包装するための設備を設けること。 ・無菌充填豆腐を製造する場合には、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封するための設備を設けること。 ・豆腐を主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をするための設備を設けること。
納豆製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。 ・原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするための設備を設けること。
麺類製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・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設け、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調又は冷却をするための設備を設けること。
そうざい製造業及び複合型そうざい製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・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もう設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。 ・原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を設けること。 ・原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。 ・製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。
漬物製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・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設けること。 ・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を設けること。 ・浅漬を製造する場合には、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができ機能を有する冷蔵設備を設けること。
密封包装食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・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場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を設けること。 ・原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ・製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却をするための設備を設けること。