

新たに営業許可が必要となる皆様へ

食品営業許可の手引き

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から食品営業の許可業種が大きく変わります。これに伴い、これまで許可を要しなかった業種も、手続きが必要となる場合があります。

追加された主な許可業種

1 水産製品製造業

魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業又はその食品と併せて水産動物等を使用したそうざいを製造する営業

2 漬物製造業

漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業

3 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

4 食品の小分け業

菓子、乳製品（固形物に限る。）など製造された食品を小分けして包装する営業

1 「営業許可」とは？

許可とは、「一般に禁止されている行為を、法律の範囲で特定の人に許すもの」です。

食品の営業は、営業に用いる施設が、鳥取県の条例で定める施設の基準を満たし、保健所から許可を受けることで営業できます。

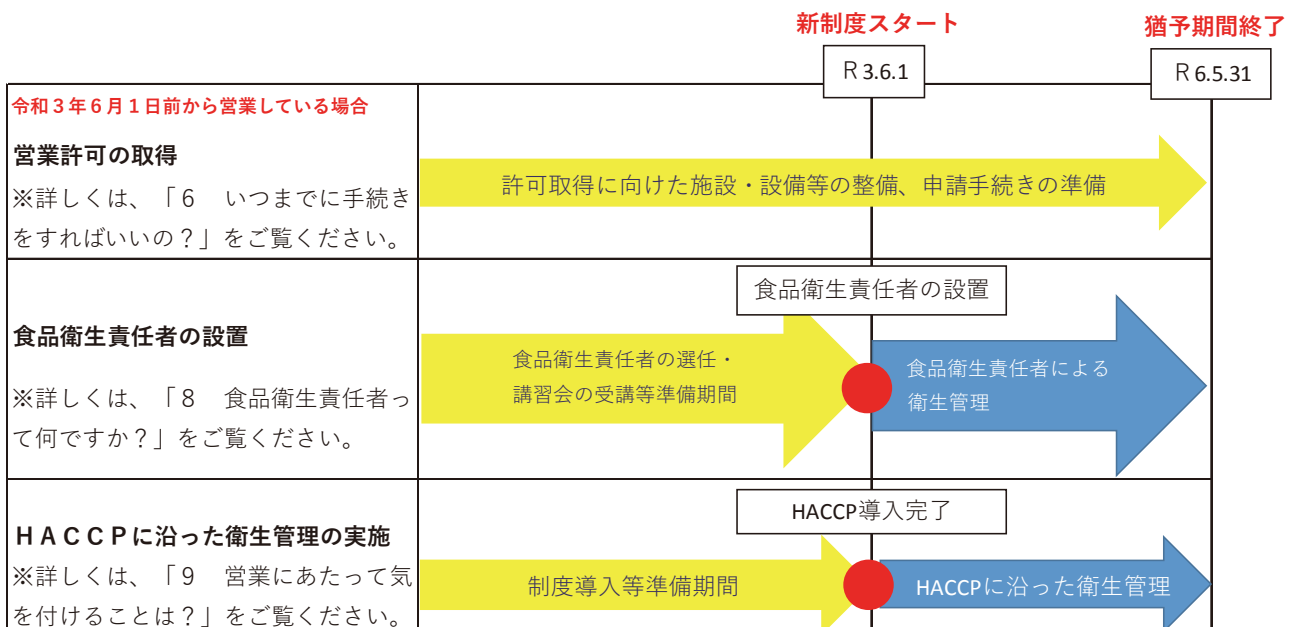
この許可を得ずに営業すると、食品衛生法違反となり、罰則の対象となる場合があります。

2 営業許可が必要な業種

令和3年6月以降、営業許可が必要となる業種は以下のとおりです。**赤字**及び**青字**の業種がこの度の改正で新たに設けられた業種となります。「4 どんな場合に許可が必要になるの？」では、**赤字**の許可業種について、詳しく説明します。

業種分類	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、添加物製造業
販売業	食肉販売業、魚介類販売業、魚介類競り売り営業
その他	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、 食品の小分け業

3 いつまでに何をやるの？



4 どんな場合に営業許可が必要になるの？

(1) 水産製品製造業

魚介類など水産動物もしくはその卵を主原料とする食品を製造する営業又はその食品と併せて行う水産動物等を使用したそうざいを製造する営業

- ◇ 水産動物には、魚、貝類、イカ、タコのほか、クジラ、カエル、カメなども含み、わかめなどの海藻の製造・加工は対象となりません。
- ◇ 水産動物又はその卵を主原料とする食品と併せてこれらを使用したそうざい（魚の煮つけや揚げ物等）の製造もできます。
- ◇ 漁業者が行う水産物の洗浄、活きみ、放血やむき身（かきのむき身は除く。）、素干し等は、「採取業」の範ちゅうとされ、営業許可は必要ありません。なお、業として仕入れを行う場合は営業の対象となります。

(対象となる食品の例)

ゆでがに、魚肉練り製品、へしこ、みりん干し、いかの糍漬、いかの塩辛、するめ、一夜干し、釜揚げしらす、明太子、からすみ、鯉節、とびっこ、いくらしょうゆ漬、松前漬、数の子、新巻鮭、西京漬、ゆでだこ等

(2) 液卵製造業

鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造（小分け含む。）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、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となります。

(3) 漬物製造業

漬物を製造する営業又は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（※）を製造する営業

※高菜漬や味付けメンマ、味付けザーサイのように漬物とその他のものを混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの。

- ◇ 農家（生産者）及び生産者団体が行う野菜の塩蔵（梅干し原料の白梅、桜餅原料の桜葉の塩漬け等）については営業許可は必要ありません。（ただし、更なる加工のため加工業者に販売することが前提です。）
- ◇ 野菜果物販売業（八百屋）が附帯的に行う野菜の塩漬け・ぬか漬け（調味液等に漬け込み、低温管理を必要とする浅漬けは含まない。）については営業許可は必要ありません。
- ◇ 厚生労働省が「漬物の衛生規範」を定めています。衛生規範とは、衛生上の危害の発生を防止するための、原材料の受入から製品の販売までの各工程における食品の取扱いに関する指針です。詳しくは保健所にお問い合わせください。

(対象となる食品の例)

梅干し、らっきょう漬、野沢菜漬、福神漬、奈良漬、たくあん、きゅうりもろみ漬、海藻の漬物等

(4) 食品の小分け業

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、又は容器包装で包む営業

- ・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

※みそ、しょうゆを大樽で購入し、小樽等に小分け包装する小分けは、これまで許可不要とされていましたが、今回の改正で小分け業の許可が必要となります。

- ・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

- ◇ 既製品を小分けし、包装等をする営業が対象であり、それぞれの製造に付随した小分け行為は製造業の一部であり、併せてこの許可を取得する必要はありません。
- ◇ 調理や小売販売での小分け行為は、この許可を取得する必要はありません。
- ◇ 乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵については、小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があることから、小分けについても製造業の許可が必要です。
- ◇ **酒の単なる小分け行為は、これまで営業許可は不要とされていましたが、今回の改正で、酒類製造業の許可が必要となりました。**

5 営業許可の要件は？

営業許可を取得するには、営業に用いる施設が、鳥取県の条例で定める施設の基準を満たすことが必要です。施設の基準には、すべての施設が対象となる「共通基準」と業種ごとに定められる「個別基準」があります。

令和3年6月から適用される施設の基準は、鳥取県が新たに定めることとなります。内容が決まり次第、改めてお知らせします。

6 いつまでに手続きをすればいいの？

令和3年6月1日以降に新たに営業を始める場合は、事前に許可を取得する必要がありますが、令和3年6月1日前に営業を開始している場合は、3年間の猶予期間が設けられ、令和6年5月末までに営業許可を取得すればよいとされています。ただし、施設の基準に合致しない場合、営業許可が下りるまでに時間がかかってしまう可能性があります。

許可申請は余裕をもって、お早めにご相談ください。

また、新たに許可対象となる業種に該当する行為について、既にほかの許可を受けている場合（例：菓子の小分けについて、「菓子製造業」の許可を取得している場合など）、従前の許可は、有効期間満了日まで有効です。その後、継続して営業を行う場合、新たな許可業種での許可を取得していただくこととなります。

7 営業許可を取るにはどうしたらいいの？

事前相談

- ・営業許可に係る要件、手続きについてご説明します。
- ・施設の図面で、施設基準に適合しているか確認します。

営業許可申請

- ・営業許可申請書及び添付書類を保健所にご提出ください。
- ・申請から許可証の交付まで、10日程度かかります。施設調査の結果、基準に不適合であった場合は、さらに日数を要する場合があります。
- ・開業までのスケジュールを考えて、余裕をもって申請していただくようお願いします。

許可申請時に必要なもの

- 1 施設の構造及び設備を示す図面
- 2 水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、水質検査成績書
- 3 **食品衛生責任者**（5ページをご覧ください。）の資格を証明するもの
- 4 許可申請手数料（一旦納入いただいた手数料はお返しできません。）

※「食品衛生管理者」の設置が必要な食品等（ハム、ローストビーフ等の食肉製品など）を製造する場合は、別途書類が必要となります。（P7参照）

施設調査の打ち合わせ

- ・許可申請時に、保健所職員が施設の現地調査を行う日程を決めます。

施設の現地調査

- ・保健所職員が、施設の基準に適合しているか、図面と相違がないか検査します。
- ・検査の際は、営業者又は店長などの責任を有する方が必ず立ち会うようお願いします。
- ・施設基準に該当しない場合は、許可できません。適合しない事項については改善し、改めて検査日を定めて再検査を受けることになります。

営業許可証の交付

- ・営業許可が下りましたら、保健所担当者からご連絡します。保健所窓口で営業許可証をお受け取りください。

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。

8 食品衛生責任者って何ですか？

食品営業者は、「食品衛生責任者」を設置しなければなりません。
食品衛生責任者の役割は、施設において食中毒等が発生しないよう、食品衛生上の管理を行うことです。

食品衛生責任者になることができるのは、次のいずれかに該当する者です。

- ①調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士
- ②と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者
- ③食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
- ④食品衛生法に規定する食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ⑤都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

※本市においては、鳥取食品衛生協会が講習会を実施しています。詳しい日程等については、鳥取食品衛生協会のホームページをご覧ください。

鳥取食品衛生協会

所在地：鳥取市富安二丁目138-4 鳥取市駅南庁舎1階13番窓口

TEL:0857-24-2936

鳥取食品衛生協会ホームページ

<http://tottori-syokuhin.jp/publics/index/12/>

QRコード

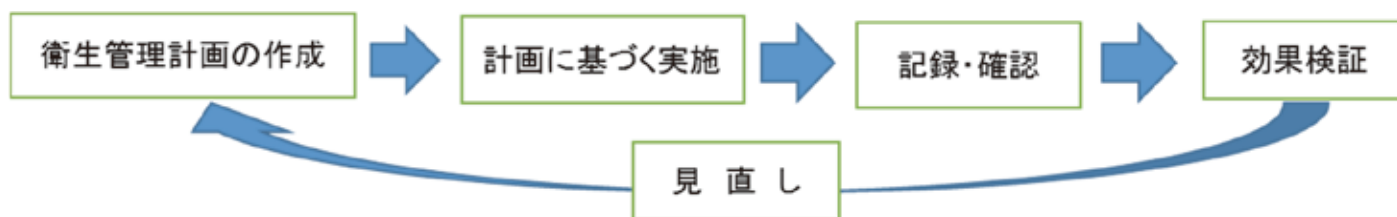


9 営業にあたって気を付けることは？

令和3年6月から「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が義務付けられました。

HACCPとは、加熱などの重要な工程を確実に管理することで食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

衛生管理計画書を作成し、その計画に基づき衛生管理を実施し、実施した内容を記録します。また、衛生管理計画には、定期的に修正等が必要かどうか見直しをする必要があります。



厚生労働省のホームページに掲載の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を活用することで、簡単に導入が進められます。一部の手引書は、鳥取市保健所生活安全課窓口（市役所駅南庁舎1階13番窓口）でもお渡しできます。

・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(厚生労働省のホームページ)

厚生労働省 手引書

検索



10 営業許可の有効期間

営業許可には、有効期間があり、営業許可証に記載されています。有効期間が満了すると、許可は無効になります。引き続き営業をしようとする場合は、有効期間満了日の20日前までに許可申請をしていただく必要があります。

営業許可の年数は、5年を下らない期間とされています。具体的な基準は、決まり次第お知らせします。

11 申請書類の書き方

申請日を記入してください。

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙1-1

鳥取市保健所長 殿

令和〇年 〇月 〇日

新規又は継続のいずれかに○をしてください。

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

営業許可情報は、原則オープンデータとして公開します。不都合がある場合は、チェックしてください。

申請者または届出者の氏名等に不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）

郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇 電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

法人番号：

申請者が法人の場合は、法人番号を記入してください。

個人番号は、記入しないでください。

〇〇町〇丁目〇番〇号

出者情報 (ふりがな) しょくひん たろう (生年月日)

申請者・届出者

申請者の生年月日を記入してください。法人の場合は、記載不要です。

昭和〇年 〇月 〇日生

郵便番号： 〇〇

FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

電子メールアドレス： restaurant-taro@△△△.jp

施設の所在地 鳥取市〇〇町〇丁目〇番〇号

施設の名称、屋 (ふりがな) 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記入してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記入してください。

営業施設情報 (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。 受講した講習会 都道府県知事等の講習会 (適正と認められる場合を含む)

食品 花子

講習会名称 〇〇協会 〇年 〇月 〇日

主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 自由記載

調理品

自動販売機の型番

自動販売機の場合は、型番を記入してください。

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。

- HACCPに基づく衛生管理
- HACCPを考慮した食品衛生管理

食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。講習会の受講者については、講習会の名称、受講年月日を記入してください。

食管：食品衛生管理者、食監：食品衛生監視員、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥：食鳥処理衛生管理者

指定成分等（コレウス・フォルスコリー、プエラリア・ミリフィカ、ドオウレン、ブラックコホシユ）を含む食品を取り扱う場合はチェックをしてください。

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		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

営業施設の担当者及び電話番号を記入してください。

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

該当している場合に項目にチェックしてください。

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には	
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
	食品衛生法第50条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな) 食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	資格の種類	講習会名称 年 月 日
	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
	① 水道水		
	② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外		

該当する食品又は添加物を製造する場合は、あてはまるものにチェックしてください。

「令第13条に規定する食品又は添加物の別」のいずれかの食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記入してください。
※別途「食品衛生管理者選任（変更）届」も必要です。

食品衛生管理者の資格の種類を記入してください。

- 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- 学校教育法に基づく大学等において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- 学校教育法に基づく高等学校又は中等教育学校等を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>		
	ふぐの処理を行う施設	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> ふぐ処理をする営業を行う場合は、ふぐ処理者氏名及び都道府県等に認定をされた認定番号を記入してください。 </div>			<input checked="" type="checkbox"/>	
	(ふりがな) しよくひん たろう					
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	食品 太郎	認定番号等	〇〇県 第〇〇〇〇〇号			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業承継の場合は省略可）	<input type="checkbox"/>	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> 水道水以外の飲用に適する水を使用する場合は、水質検査結果を添付してください。 </div>			
	<input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>				
事業譲渡	営業	(不要)				
	添					
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類		備考		
	1	年 月 日	飲食店営業			
	2	年 月 日	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> 営業許可を継続する場合に、既已取得している許可の許可番号及び許可年月日を記入してください。また、事業譲渡の場合は、譲渡の対象となる営業の許可番号及び許可年月日を記入してください。 </div>			
	3	年 月 日				
	4	年 月 日				

12 営業許可を受けた後、変更があった場合の手続きは？

(1) 申請事項に変更があった場合

次の事項に変更があった場合は、「営業許可申請書・営業届（変更）」の提出が必要となります。

1 申請者情報

- ・申請者住所及び氏名（法人にあっては、その所在地、名称及び代表者氏名）

なお、申請者が相続又は法人の合併・分割により変更となる場合は、「(4) 相続又は法人の合併・分割により営業許可を引き継いだとき」をご覧ください。その他の事由により、申請者が変更となる場合は、新しい業者の方が新たな許可を取得していただく必要があります。

2 営業施設情報

- ・施設の名称、屋号又は商号
- ・施設の構造又は設備
- ・自動車販売の場合は、自動車登録番号
- ・自動販売機の場合は、自動販売機の型番
- ・食品衛生責任者の氏名、資格の種類
- ・主として取り扱う食品又は添加物
- ・営業の形態
- ・H A C C Pの取組の区分
- ・「令第13条に規定する食品又は添加物の別」の該当品目
- ・使用水の種類

3 業種に応じた情報

- ・指定成分等含有食品の取扱いの有無、輸出食品の取扱いの有無
- ・飲食店のうち簡易飲食店営業の施設への該当の有無
- ・生食用食肉の加工又は調理を行う施設への該当の有無
- ・ふぐの処理を行う施設への該当の有無
- ・ふぐ処理者氏名

(2) 廃業した場合

営業をやめた場合、「営業許可申請書・営業届（廃業）」の提出及び営業許可証の返納が必要です。

(3) 食品衛生管理者が変更になった場合

食品衛生管理者を設置する営業（申請書の営業施設情報のうち、「令第13条に規定する食品又は添加物の別」のいずれかに該当する場合）にあっては、食品衛生管理者が変更になった場合、「食品衛生管理者選任（変更）届」及びその資格を確認できる書類の提出が必要です。

(4) 相続又は法人の合併・分割により営業許可を引き継いだとき

相続又は法人の合併・分割により営業許可を承継した場合は、「地位承継届」の提出が必要です。

【添付書類】

(1) 相続の場合

- ①戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し
- ②相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により許可営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者には、その全員の同意書

(2) 法人の合併の場合

合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書

(3) 法人の分割の場合

分割により営業を承継した法人の登記事項証明書



問合せ先

鳥取市保健所 生活安全課食品衛生係
〒680-0845

鳥取市富安二丁目138-4

鳥取市役所駅南庁舎1階 13番窓口

☎ 0857-30-8552

FAX 0857-20-3962

Mail shokuhin@city.tottori.lg.jp