

# 食品の営業許可申請をする人のために（製造業）

## ○食品営業許可とは

飲食店のように調理をする営業、菓子屋、豆腐屋、漬物屋のように製造をする営業、魚介類、食肉のように加工を伴う販売をする営業を行う際には、食品衛生法に基づく「食品営業許可」が必要です。許可営業を営む営業者が届出営業も営む場合は営業届出も行う必要があります。

### 食品衛生法による許可業種（32業種）

1 飲食店営業	13 乳製品製造業	25 そうざい製造業
2 自動販売機による営業	14 清涼飲料水製造業	26 複合型そうざい製造業
3 食肉販売業	15 食肉製品製造業	27 冷凍食品製造業
4 魚介類販売業	16 水産製品製造業	28 複合型冷凍食品製造業
5 魚介類競り売り営業	17 氷雪製造業	29 漬物製造業
6 集乳業	18 液卵製造業	30 密封包装食品製造業
7 乳処理業	19 食用油脂製造業	31 食品の小分け業
8 特別牛乳搾取処理業	20 みそ又はしょうゆ製造業	32 添加物製造業
9 食肉処理業	21 酒類製造業	
10 食品の放射線照射業	22 豆腐製造業	
11 菓子製造業	23 納豆製造業	
12 アイスクリーム類製造業	24 麺類製造業	

※26、28複合型：HACCPに基づく衛生管理を行う場合でそうざい又は冷凍食品と併せて食肉処理、菓子製造、水産製品（魚肉練り製品を除く）、麺類製造に係る食品を製造できます。

※.....は取り扱う品目によって食品衛生管理者が必要です。

### 11 菓子製造業

- ・生菓子、焼き菓子、揚げ菓子、蒸し菓子、チョコレート類など菓子の完成品とされる食品を製造する営業です。
- ・客が購入したパンに飲料を添えて、施設内で提供することができます。飲料以外のスープ等の調理提供については飲食店営業の許可が必要です。
- ・調理パンの製造ができます。
- ・もちの製造ができます。

### 15 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）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業です。

### 16 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（水産動物等）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該製品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業です。
- ・わかめなどの海藻の製造・加工は含まれません。
- ・魚介類販売業が含まれます。

### 25 そうざい製造業

- ・通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、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（弁当、サンドイッチ）を製造する営業です。
- ・そうざい半製品を製造する営業も含まれます。

○営業許可申請の流れ

<p>事前相談</p>	<p>営業施設の平面図を持って、事前にご相談ください。(概ね30日前)          営業の内容によって施設や設備の基準が異なります。          営業施設所在地の用途地域によっては、建築行政課または各区建設課の許可が必要になる場合があります。</p> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新潟市 建築行政課 025-226-2849</li> <li>・ 北区 建設課まちづくり担当 025-387-1435</li> <li>・ 東区 建設課まちづくり担当 025-250-2630</li> <li>・ 中央区 建設課まちづくり担当 025-223-7410</li> <li>・ 江南区 建設課まちづくり担当 025-382-4738</li> <li>・ 西区 建設課まちづくり担当 025-264-7670</li> <li>・ 南区 建設課まちづくり担当 025-372-6490</li> <li>・ 秋葉区 建設課まちづくり担当 0250-25-5691</li> <li>・ 西蒲区 建設課まちづくり担当 0256-72-8570</li> </ul> </div> <p>その他の法令については事前に関係機関にご相談ください。</p>						
<p>申請書等の提出</p>	<p>申請書類に手数料(現金)を添えて提出してください。(概ね2週間前まで)          その際、営業施設の検査日を決めます。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>申請書類</p> </div> <p>1, 営業許可申請書          HACCPに沿った衛生管理を実施してください。          食品衛生責任者を設置してください。</p> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><u>食品衛生責任者に必要な資格</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1: 栄養士, 調理師, 製菓衛生師などの資格を有する者</li> <li>2: 食品衛生監視員, 食品衛生管理者の資格取得要件を満たす者</li> <li>3: 食品衛生責任者養成講習会受講修了者</li> <li>4: 認定証書を交付された者</li> </ol> <p>※資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会の申し込みが必要</p> </div> <p>2, 施設の構造及び設備を示す図面(営業施設の概要)          3, 添付書類(該当する場合のみ)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1: 法人の場合は「登記事項証明書」またはこれに準ずるもの(写しで可)</li> <li>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」</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>手数料(現金)</p> </div> <p>新潟市食品衛生法施行条例で定められており、業種によって異なります。</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">菓子・酒類製造業など</td> <td style="padding: 2px;">新規 21,000円</td> <td style="padding: 2px;">更新 18,000円</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">そうざい・食肉製品製造業など</td> <td style="padding: 2px;">新規 23,000円</td> <td style="padding: 2px;">更新 19,000円</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">その他業種の手数料はお問い合わせください。</p>	菓子・酒類製造業など	新規 21,000円	更新 18,000円	そうざい・食肉製品製造業など	新規 23,000円	更新 19,000円
菓子・酒類製造業など	新規 21,000円	更新 18,000円					
そうざい・食肉製品製造業など	新規 23,000円	更新 19,000円					
<p>施設の検査</p>	<p>営業者立ち合いのもと施設基準の確認検査を実施します。          その際に施設が基準に適合していれば営業が可能になります。          不備事項については改善し、後日、再検査をうける必要があります。</p>						
<p>営業許可書の交付</p>	<p>施設基準確認後、営業許可書を作成します。営業許可書は原則、窓口交付とします。          検査完了時に渡す引換書と交換で許可書を交付します。          営業施設内には「営業許可書」の掲示が必要です。</p>						



## ○施設基準（製造業）

以下に記載するものは例です。

各施設、営業形態により下記の例とは異なる場合がありますので、事前にご相談ください。

### 1-1 共通基準

- ・換気が適切にできる構造又は設備
- ・洗浄設備
- ・流水式手洗い設備（洗浄・消毒剤付き）**注**水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること
- ・原材料保管設備
- ・洗浄剤・殺菌剤保管設備
- ・廃棄物容器
- ・掃除用具の設置と保管場所、作業内容の掲示設備
- ・更衣場所
- ・トイレ（専用の流水式手洗い設備付き）
- ・給排水設備

例 センサー式



レバー式



### 1-2 個別基準

製造業種によって異なります。

### 2 必要に応じて

- ・冷蔵設備（温度計）
- ・給湯
- ・添加物専用保管設備（場所）
- ・加熱殺菌等の設備（温度計）

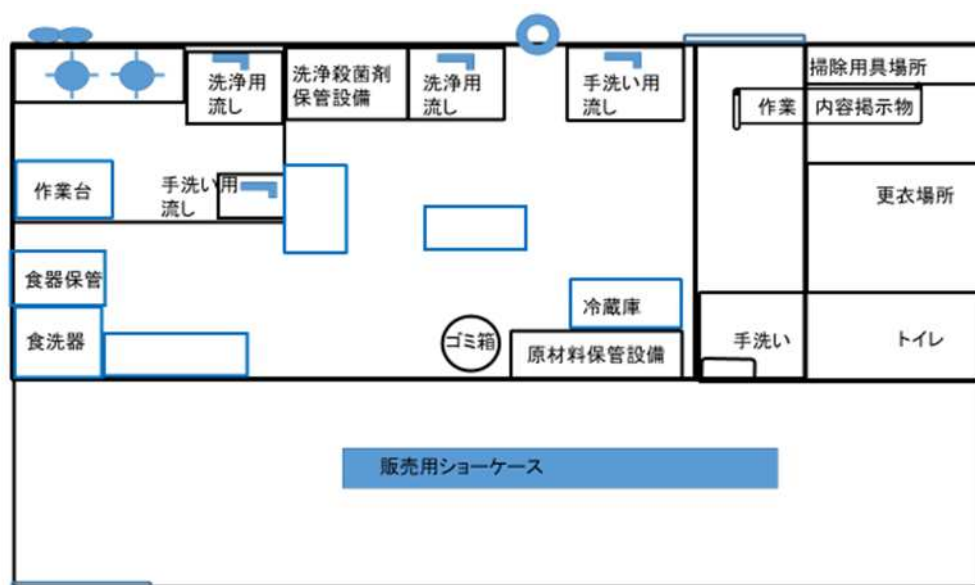
### 3 取り扱いに応じて

（詳細は問い合わせください）

- ・冷凍食品を製造する場合（27、28以外）
- ・密封包装食品を製造する場合（30以外）
- ・生食用食肉の加工又は調理（9、26、28）
- ・ふぐの処理（16、26、28）

### 4 その他

- ・床、壁、天井は清掃しやすい構造。床と壁（床面から1メートル程度）は耐水性であること。
- ・住居その他営業に直接必要でない場所と壁などで仕切られていること。（自宅の台所と共用不可）
- ・ねずみや昆虫の侵入を防ぐ設備があること。
- ・食品取扱場は100ルクス程度の明るさであること。



## ○許可取得後に必要な手続

手続が必要な場合	届出書類の名称	添付書類など
営業をやめた	廃業届	食品営業許可書
営業施設を改装する, 増改築する	必ず, 事前に保健所にお問い合わせください。	
営業施設が移転する	廃業届 移転先で新規営業許可申請	食品営業許可書
申請者が変わる (個人→法人, 法人→個人への変更を含む)	廃業届 変更後の申請者で新規営業許可申請	食品営業許可書 法人: 登記事項証明書
申請者が変わる (相続, 法人の合併・分割等)	個人: 相続の届出 法人: 合併・分割による地位承継の届出	個人: 戸籍謄本, 同意書 改正原戸籍 法人: 登記事項証明書
申請者 (個人) の住所, 名字が変わる	申請事項変更届出書	なし
申請者 (法人) 名称, 所在地, 代表者が変わる		法人の履歴事項証明書
食品衛生責任者が変わる		資格の免許証等
30日以上休業・営業を再開するとき	休業・復業届	
営業許可を更新したい	食品営業許可申請 (更新) 食品営業許可の有効期限は概ね5年間です。 許可更新案内が施設宛に届きますので, 案内に従って手続きをしてください。	

- ・各手続きの受け付けは原則窓口ですが, 一部電子申請やファクシミリ, 郵便でも受け付けています。
- ・用紙は長期保存が可能なものをご使用ください。
- ・書類の作成にあたってはえんぴつや消せるボールペン等の筆記具は使用しないでください。

## ○その他の注意事項

- ・情報公開 (提供) 請求があった場合, 新潟市情報公開条例第15条第2項に基づき, 営業許可書に記載される事項及び営業所の電話番号を公開します。なお, 営業者が法人の場合は, 法人の名称, 所在地, 代表者, 電話番号も公開します。

## ○相談窓口

### 新潟市保健所 食の安全推進課

〒950-0914

新潟市中央区紫竹山3-3-11

新潟市総合保健医療センター3階

電話: 025-212-8226

[ホームページ](#)

新潟市保健所 食品

[検索](#)