

食品営業届出業種

(令和2年12月17日付厚生労働省通知 薬生食監発1217第3号より)

番号	区分	業種	
1	旧許可業種であった営業	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)※1	
6	販売業	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(5コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	
13		その他の食料・飲料販売業	
14		製造・加工業	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
16			コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)
17			農産物保存食料品製造・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	上記以外のもの※2	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	

(改正法による改正後の法第54条に規定する営業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業は除く。)

※1 旧許可業種で喫茶店営業と区分されていた業種

※2 改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む

届出が不要となる営業

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(冷凍又は冷蔵業を除く。)
- 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
- 器具容器包装の輸入業または販売業
- この他、集団給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設、農家(生産者)・漁業者が行う採取の一部とみなせる行為(出荷前の調整等)

松山市保健所衛生検査課食品衛生担当

TEL:089-911-1808 FAX:089-923-6627

このリーフレットは令和6年6月現在のものです。

新たに食品関係の営業を始められる方へ (新規営業許可申請、届出の手続き)

食品営業許可業種、申請料金

- 営業許可申請の際は、業種により次の**手数料が必要**となります(営業届出は不要。)
- 手数料は**窓口での受付**となりますのでご注意ください。

分類	業 種／新規申請料金(継続申請料金)			
調理業	飲食店営業 露店又は自動車	¥9,000(¥8,100)	飲食店営業 その他	¥18,000(¥16,200)
	調理の機能を有する自動販売機による営業	¥5,000(¥4,500)		
その他 製造業 など	菓子製造業	¥16,000(¥14,400)	清涼飲料水製造業	¥23,000(¥20,700)
	アイスクリーム類製造業	¥16,000(¥14,400)	冰雪製造業	¥23,000(¥20,700)
	乳処理業	¥23,000(¥20,700)	食用油脂製造業	¥23,000(¥20,700)
	特別牛乳搾取処理業	¥23,000(¥20,700)	みそ又はしょうゆ製造業	¥18,000(¥16,200)
	乳製品製造業	¥23,000(¥20,700)	密封包装食品製造業	¥23,000(¥20,700)
	集乳業	¥11,000(¥9,900)	酒類製造業	¥18,000(¥16,200)
	食肉処理業	¥23,000(¥20,700)	豆腐製造業	¥16,000(¥14,400)
	食肉販売業	¥11,000(¥9,900)	納豆製造業	¥16,000(¥14,400)
	食肉製品製造業	¥23,000(¥20,700)	麺類製造業	¥16,000(¥14,400)
	魚介類販売業	¥11,000(¥9,900)	そうざい製造業	¥23,000(¥20,700)
	魚介類競り売り営業	¥23,000(¥20,700)	複合型そうざい製造業	¥33,000(¥29,700)
	水産製品製造業	¥18,000(¥16,200)	添加物製造業	¥23,000(¥20,700)
	冷凍食品製造業	¥23,000(¥20,700)	液卵製造業	¥18,000(¥16,200)
	複合型冷凍食品製造業	¥33,000(¥29,700)	漬物製造業	¥18,000(¥16,200)
	食品の放射線照射業	¥23,000(¥20,700)	食品の小分け業	¥16,000(¥14,400)

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、**期限満了前に許可更新手続きが必要**です。

※その他注意事項

担当課	Tel連絡先
環境指導課	948-6440 948-6441
廃棄物対策課	948-6959
建築指導課	948-6511
給排水設備課	948-6820
都市生活サービス課	948-6975
消防局 予防課	926-9216
警察署	管轄する警察署へ お問い合わせ ください。

手続きの流れ

食品を調理、製造、加工、販売などの営業を行う場合は、食品衛生責任者を置いた上で、**営業許可の取得**若しくは**営業届出**が必要です。営業の内容により、いずれの営業許可・届出を取得する必要があるのかを事前に相談してください。

営業許可

- 工事着工前に、施設の設計図面等を持参の上相談ください。
- 飲用・業務用井戸の場合は、事前に水質検査が必要になるため相談ください。

申請手続き等 (窓口での紙申請も可能)

厚生労働省が運用をしている「食品衛生申請等システム」からオンラインでの申請手続等を行ってください。アカウント登録の上、ご利用ください。

👉申請方法の詳細は松山市のホームページをご参照ください。

※修正などをお願いする場合がありますので、営業までに余裕を持った手続きをお願いします。



営業届出

届出完了・営業開始

届出証などの交付はありません。
ただし、窓口にて証明書(360円)の発行は可能です。

申請手数料納付、施設検査の打ち合わせ

窓口にて申請手数料の納付により受付し、施設検査の日程等の打ち合わせを行います。
※申請者以外の方が手続きを行う場合は委任状が必要です。

窓口持参いただくもの

許可申請手数料(業種により異なる)	食品衛生責任者の資格証(手帳、各種免許証など)
登記事項証明書(※法人の場合)	車検証(※自動車による営業の場合) ほか

※以下はオンライン申請時に添付済であれば不要

施設の平面図	水質検査成績書(※井戸水等を使用する場合)
--------	-----------------------

施設の確認検査

検査の際は、営業者が立ち会ってください。なお、施設基準に合致しない場合は許可になりません。不適事項について改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

営業開始・許可証の交付

- 施設基準適合確認後、許可証を作成し、郵送します(お急ぎの場合は検査時に担当者へお伝えください。)
- 許可証は施設内の見やすい場所に掲示してください。

営業設備の図面、施設の基準

営業許可を取得するためには、食品衛生法施行規則第66条の7に基づく愛媛県の食品衛生法施行条例第2条及び第3条において定められている**施設基準に合致した施設をつくる必要があります。**

※営業届出は、施設基準の要件はありません。

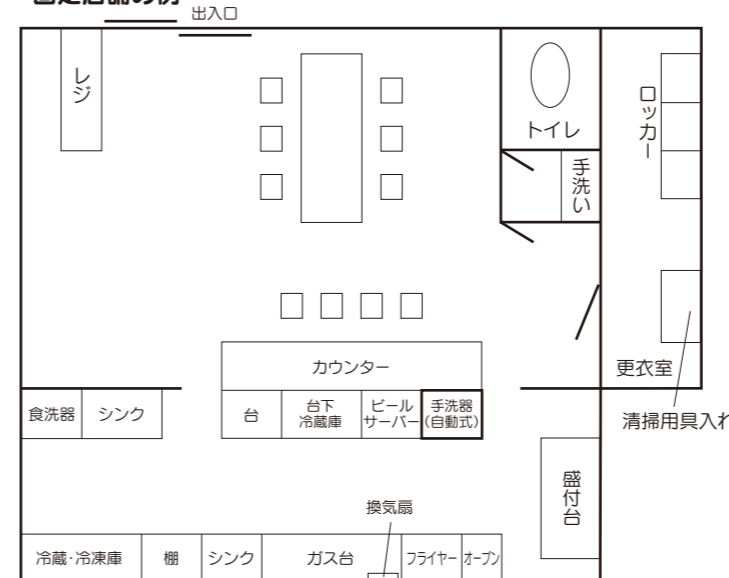
○各業種で共通する施設基準について一部抜粋(その他業種により必要な設備等の要件がありますので、お問い合わせください。)

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又は設備、機械器具の配置及び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。
区画	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。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の決定、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消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、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。
床・内壁・天井	床面、内壁及び天井は、清掃等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、床面は不浸透性の材質で作られ、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されていること。
手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
冷蔵冷凍設備	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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。

図面作成の仕方

全ての設備について記載し、名称を入れてください。

固定店舗の例



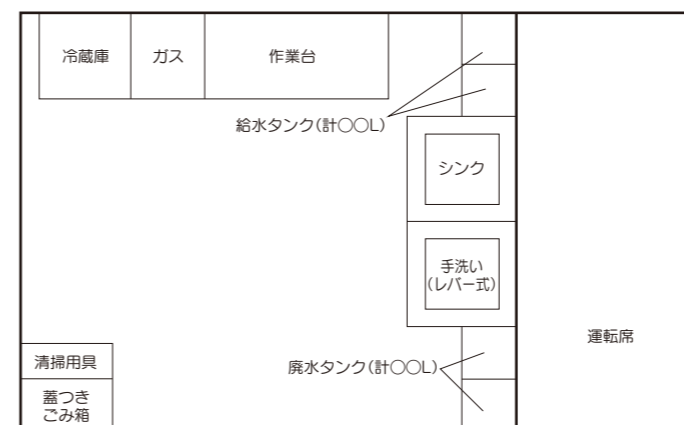
●従業員専用手洗設備の蛇口は水を止める際に手指が触れない構造であること



その他:「プッシュ式」、「足踏み式」なども可。

●冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には温度計を備えること

自動車の例



●自動車による営業では、積載する給水・排水タンク容量により、使用できる食器の種類や営業可能な調理行為の範囲が異なります。

各容量(L)	食器の種類	可能な調理行為
40	使い捨てのみ	簡単な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)又は単一品目のみ
80	使い捨てのみ	2工程程度までの簡易な調理又は複数品目を取り扱う
200	通常のもの	複数の工程からなる調理