

営業許可と営業届出

食品衛生法関係研修会を開催します

研修会の後半に施設基準に関する個別相談も行います。施設整備をご検討の方はぜひご参加ください。

日 時 ● 1月20日(木) 午後2時～午後4時
会 場 ● 美郷町宿泊交流館ワクアス 多目的室

定 員 ● 10名
講 師 ● 秋田県大仙保健所 環境指導課
参 加 料 ● 無料
申込期限 ● 1月14日(金)
申込方法 ● 町農政課へお電話でお申し込みください。

営業届出が必要な業種

施設基準はありませんが営業用の場所を備え、「食品衛生責任者」を設置し、「営業届」を所管の保健所に提出する必要があります。該当する業種の方で、「営業届」をまだ提出していない場合は、保健所にお早めにご相談ください。

旧許可業種	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	製造・加工業	農産保存食料品製造・加工業	
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)		調味料製造・加工業	
	乳類販売業		糖類製造・加工業	
	冰雪販売業		精穀・製粉業	
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)		製茶業	
販売業	弁当販売業		上記以外のもの	海藻製造・加工業
	野菜果物販売業			卵選別包装業
	米穀類販売業			その他の食料品製造・加工業
	通信販売・訪問販売による販売業			行商
	コンビニエンスストア			集団給食施設(20食以上)
	百貨店、総合スーパー	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)		
	自動販売機による販売業※	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		
その他の食料・飲料販売業	その他			
製造・加工業	添加物製造・加工業			
	いわゆる健康食品の製造・加工業			
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)			

※コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)と営業許可の対象となる自動販売機を除く。

でも行っている場合は営業許可が必要です。

⑤漬け込み

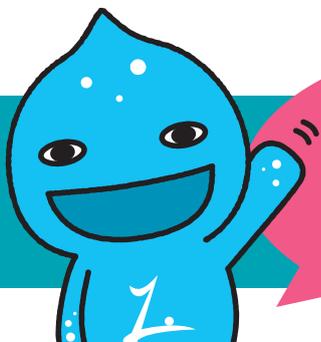
⑥カット

⑦包装

⑧在庫管理

営業許可の対象となる作業工程

食品衛生法関係研修会の申し込み ● 町農政課 農業振興班 ☎ 0187(84)4908



ご存知ですか？
食品衛生法が改正
されています

食品の

営業許可が必要な業種(32業種)

次の営業を行うには、秋田県が定めた施設基準に適合した施設を有し、「食品衛生責任者」を設置して、所管の保健所(美郷町内で営業を行う場合は大仙保健所)から営業許可を受けることが必要です。改正食品衛生法で新設された4業種は、令和6年5月31日までに営業許可を得なければなりません。

調理業	飲食店営業	製造業	麺類製造業	
	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		そうざい製造業	
製造業	菓子製造業		複合型そうざい製造業	
	アイスクリーム類製造業		冷凍食品製造業	
	乳製品製造業		複合型冷凍食品製造業	
	食肉製品製造業		【新設】漬物製造業	
	【新設】水産製品製造業		密封包装食品製造業	
	清涼飲料水製造業		添加物製造業	
	氷雪製造業		【新設】食品の小分け業	
	【新設】液卵製造業		処理業	乳処理業
	食用油脂製造業			特別牛乳さく取処理業
	みそ又はしょうゆ製造業			集乳業
	酒類製造業			食肉処理業
豆腐製造業	販売業	食品の放射線照射業		
納豆製造業		魚介類販売業		
		魚介類せり売り営業		
			食肉販売業	

漬物製造業の施設基準例

- 作業場は専用として、住居等と間仕切り等により区画すること。
- 作業場の床は、耐水性材料を用い、排水が良く、清掃しやすい構造であること。
- 給水設備を有すること(飲用に適する水であること)。
- 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設け、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。
- 作業場には、耐水性で、ふたの付いた十分な容量の廃棄物容器を備えること。

施設を整備する場合は、工事着工前に所管の保健所にご相談ください。ご相談の際は、施設的设计図などをご準備ください。

大根生産者が「いぶり大根漬け」を製造する場合に必要な許可について

いぶり大根漬けは作業工程が多く、生産者によっては作業の一部を外部委託する場合があります。④から⑧の工程のうち、一部分



営業許可・届出についての問い合わせ●大仙保健所 ☎0187(63)3694