

包装食品のみを販売する営業を始められる皆さんへ

「包装食品を販売する営業に係る営業許可の取扱要綱」
平成18年4月1日 17福保健食第4238号

一口に、食品の販売業といっても、いろいろな種類があります。

これらのうち、食肉販売業、魚介類販売業、食料品等販売業及び乳類販売業の営業許可については、下表の分類があります。「包装」に分類される営業については、施設基準の一部が緩和されており、「一般」に比べ、設備の一部を省略することができます。

営業許可の申請の際には、自分の店の施設設備の状況や取り扱う食品などから、どちらの分類になるかよく検討した上で、申請してください。

なお、営業許可の有効期間中に分類の変更はできませんので、御注意ください*。

	営業許可の分類	
	一般	包装
営業の内容	【食肉販売業、魚介類販売業、食料品等販売業】 包装済みの食品の販売のほか、 包装されていない食品の小分け販売 など	包装済みの食品の販売のみ
	【乳類販売業】 陳列ケースによる店頭販売のほか、 乳類の配達 など	陳列ケースによる店頭販売のみ
参照パンフレット	「食品関係営業許可申請の手引」	「食品関係営業許可申請の手引」 及びこのパンフレット

*営業許可の有効期間中に分類の変更はできませんが、有効期間満了に伴う許可の更新の際に変更することは可能です（ただし、施設の改修が大規模になるなど、新規の営業許可が必要となる場合を除きます。）。

このパンフレットは、包装食品のみを販売する営業の営業許可申請書類の書き方や施設基準について、特に重要な事項を抜き出して解説しています。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

営業許可申請書の書き方

個人が申請する場合

- 黒のボールペンか万年筆でかい書で書いてください。
- 太枠の中だけ記載してください。

東京都〇〇保健所長 殿
 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

申請年月日
 平成 〇年 〇月 〇日

住まいの電話番号
 〇〇〇-〇〇〇〇

住所 東京都〇〇市〇〇町一丁目7番7号
 アパート・マンション等の場合は、名称、部屋番号まで記載する。

氏名 東京太郎
 通称名ではなく戸籍上の氏名

昭和33年3月3日生
 [法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名]
 生年月日

営業許可申請書 (新・継続)

食品衛生法第52条第1項の許可を受けたいので次のとおり申請します。

営業所の所在地	東京都〇〇市〇〇町二丁目3番4号
営業所の名称等	〇 〇 〇 〇
営業設備の概要	別紙のとおり
許可番号及び許可年月日	営業の種類
1 年 月 日	食肉販売業
2 年 月 日	
3 年 月 日	
4 年 月 日	
5 年 月 日	
申請者の欠格事項	備考
(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分違反に期に処せられ、その執行を終わし、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。	包装食品のみを取り扱う。
(2) 食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過していないこと。	

該当する資格に○印

食品衛生責任者氏名 東京太郎 資格 栄・調・製・食鳥・船舶・食管・食監・養講・補講・その他 第 〇〇〇〇 号

資格を取得した年月日 免許証や食品衛生責任者手帳等の番号

栄……栄養士
 調……調理師
 製……製菓衛生師
 食鳥…食鳥処理衛生管理者
 船舶…船舶料理士
 食管……食品衛生管理者の資格を持つ人
 食監……食品衛生監視員の資格を持つ人
 養講……養成講習会受講者
 補講……補充講習会受講者
 その他…衛生管理責任者、作業衛生責任者、他府県の資格を持つ人等

申請する業種 (同一店舗での業種が複数である場合は、すべて記載する。)

申請する業種に応じて、備考欄に次のとおり記載する。
 食肉販売業、魚介類販売業、食料品等販売業の場合:「包装食品のみを取り扱う。」
 乳類販売業の場合:「ショーケースのみで販売する。」

該当しない場合は、「なし」と記載する

法人が申請する場合

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

住所 東京都〇〇市〇〇町一丁目7番7号
 登記上の本社所在地

株式会社 東京食品
 代表取締役 東京太郎

氏名 東京太郎
 [法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名]

本社電話番号

包装食品のみを販売する営業施設の施設基準による営業許可を申請する際には、上図のように、申請する業種に応じ、備考として、「包装食品のみを取り扱う。」又は「ショーケースのみで販売する。」と記載してください。

なお、この備考欄に記入した内容は、営業許可の条件とされ、許可の有効期間中(5年~8年)は修正・削除等できませんので、十分に御検討ください。

包装食品のみを販売する営業施設の共通基準

1 営業施設の構造

- 〔 場 所 〕 清潔な場所を選ぶ。
- 〔 建 物 〕 鉄骨、鉄筋コンクリート、木造造りなど十分な耐久性を有する構造
- 〔 区 画 〕 使用目的に応じて、壁、板などにより区画する。
- 〔 面 積 〕 取扱量に応じた広さ
- 〔 床 〕 タイル、コンクリートなどの耐水性材料で排水がよく、清掃しやすい構造（図1）
- 〔 内 壁 〕 床から1メートルまで耐水性で清掃しやすい構造（図1）
- 〔 天 井 〕 清掃しやすい構造（図1）
- 〔 明 る さ 〕 50ルクス以上
- 〔 周 囲 の 構 造 〕 周囲の地面は、耐水性材料で舗装し、排水がよく、清掃しやすい。
〔ねずみ族、昆虫等の防除〕 ねずみ族や昆虫などの防除設備（図3）
- 〔 洗 浄 設 備 〕 **従事者専用の流水受槽式手洗い設備と手指の消毒装置（図5）**
- 〔 更 衣 室 〕 **清潔な更衣室又は更衣箱を設ける。（図6）**

2 食品取扱設備

- 〔 保 管 設 備 〕 **食品を衛生的に保管できる設備（図7）**
- 〔 運 搬 具 〕 必要に応じ、防虫、防じん、保冷のできる清潔な食品運搬具を備える。
- 〔 計 器 類 〕 **冷蔵等設備には、見やすい箇所に温度計を備える。（図8）**

3 給水及び汚物処理

- 〔 給 水 設 備 〕 水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの（図9）
貯水槽は衛生上支障のない構造。ただし、島しょ等で飲用適の水を得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設ける。
- 〔 便 所 〕 **従事者に応じた数を設け、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫などの防除設備、専用の流水受槽式手洗い設備、手指の消毒装置を設ける。（図10）**
- 〔 汚 物 処 理 設 備 〕 ふたがあり、耐水性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない。（図11）

特定基準

(業種ごとに定められています。)

	規定内容
飲食店営業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。
	2 洗浄設備 洗浄槽は、2槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであって、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一画に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。
	3 給湯設備 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。
	4 客席 客室及び客席には、換気設備を設けること。客室及び客席の明るさは、10ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律又は旅館業法の適用を受ける営業を除く。
	5 客用便所 客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。
喫茶店営業	1 冷蔵設備 2 客席 3 客用便所…飲食店営業に同じ
菓子製造業	1 施設及び区画 施設は、製造、はっ酵、加工及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。また、作業場外に原料倉庫を設けること。 2 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある混合機、焼がま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成型機その他の必要な機械器具類を設けること。また、必要に応じ冷蔵設備を設けること。
魚介類販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。ただし、生食用魚介類を販売する場合は、5℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。冷凍魚介類を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。 4 最高最低温度計 冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
食肉販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。 包装凍結肉を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。 2 最高最低温度計 包装凍結肉の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
乳類販売業	1 冷蔵設備 乳類を常に10℃以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。 2 運搬用具 瓶に入れられた食品を取り扱う場合は、製品用の運搬用具及び汚染空瓶用の運搬用具を、それぞれ別個に備えること。 3 空瓶置場 瓶に入れられた食品を取り扱う場合は、空瓶置場を設けること。

つけ物製造業 1 一定の区画をした空だる置場が設けられていること。

2 作業場周囲の排水溝は、暗きよであること。

そう菜半製品等 1 洗浄槽は、2槽以上とすること。

製造業 2 洗浄、消毒のための給湯設備を設けること。

魚介類加工業 1 作業場には、沈でん槽のある排水溝が設けられていること。

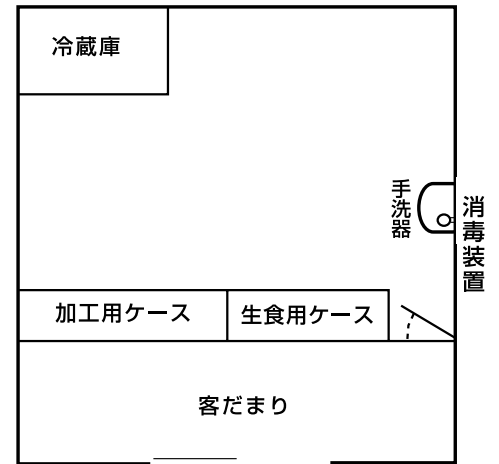
食料品等 1 取扱量に応じた陳列ケースを備えること。

販売業 2 冷蔵設備は、常に5℃（法に保存基準が定められているものは、それによる。）以下に冷却できる能力を有すること。

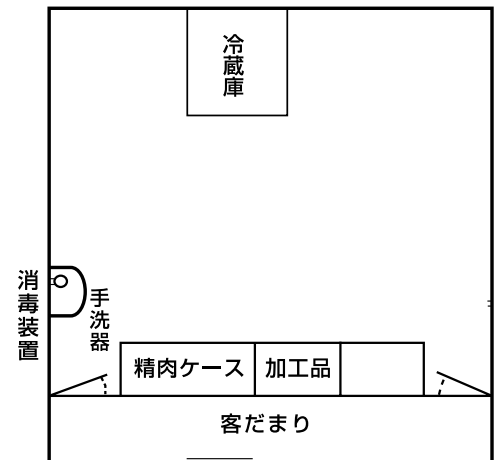
3 運搬容器はふたがあり、専用のものであること。

4 瓶に入れられたはっ酵乳又は乳酸菌飲料を扱う場合は、汚染防止の設備をした空瓶置き場が設けられていること。

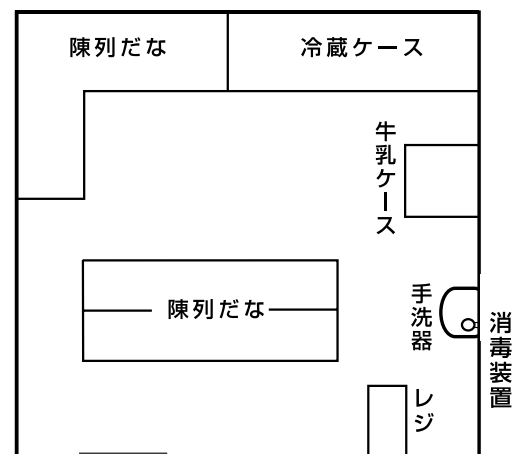
●魚介類販売業



●食肉販売業



●乳類販売業・食料品等販売業



上記以外の業種にも特定基準があります。御注意ください。