

営業許可業種の見直しの考え方

- 食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編
 - 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定
 - 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ(例:乳類販売業、冰雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部)
- 原則、一施設一許可となるよう、
 - 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
 - 例①:菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
 - 例②:清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
 - 原材料や製造工程が共通する業種を統合
 - 例:みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」

営業許可業種の見直し①

現在の許可業種

見直し後の許可業種

飲食店営業

飲食店営業

喫茶店営業

調理の機能を有する自動販売機

菓子製造業

(パン製造業を含む)

菓子製造業

あん類製造業

アイスクリーム類
製造業

アイスクリーム類
製造業

乳処理業

乳処理業

特別牛乳
搾取処理業

特別牛乳
搾取処理業

乳製品製造業

乳製品製造業

集乳業

集乳業

乳類販売業

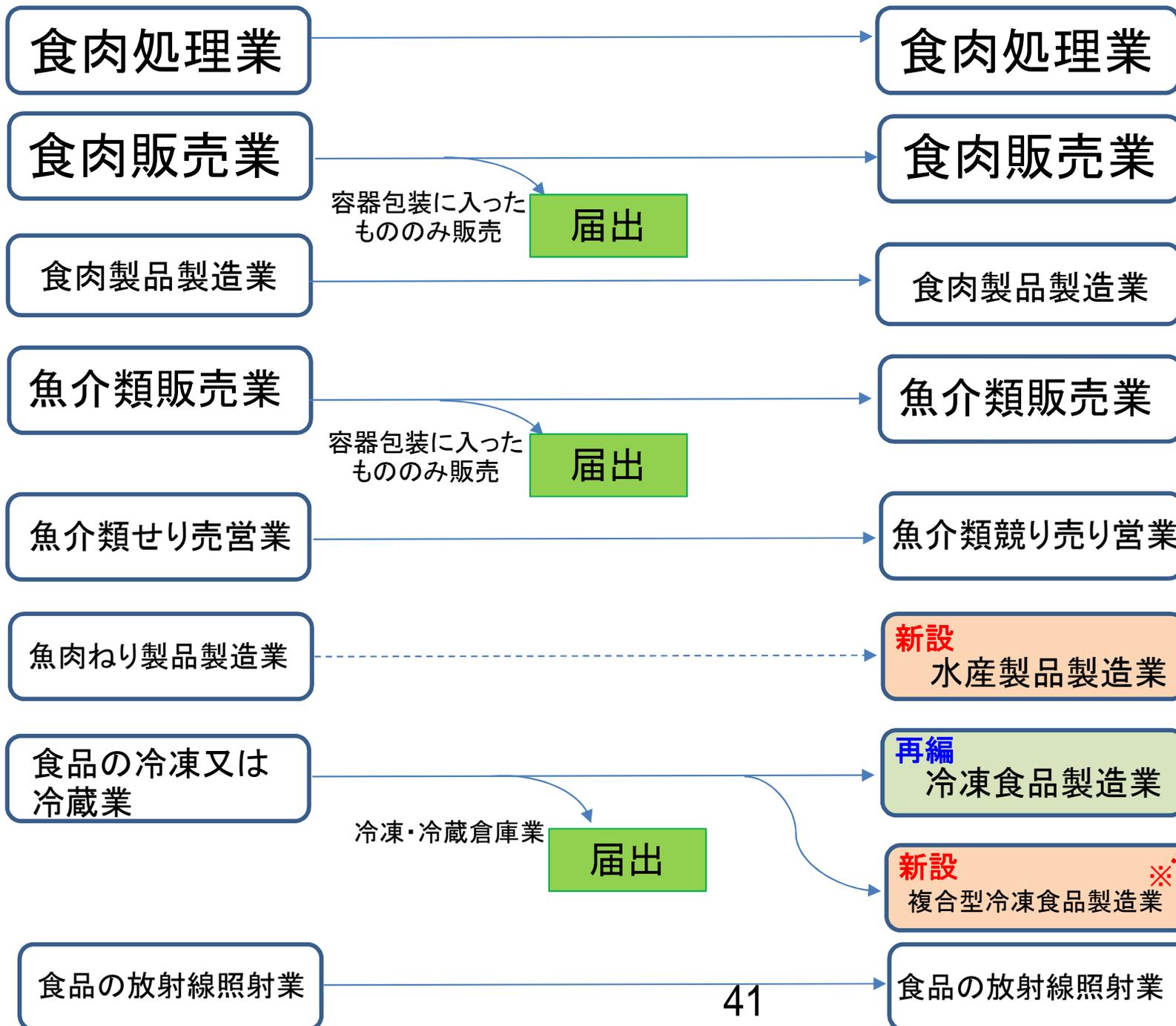
届出

40

営業許可業種の見直し②

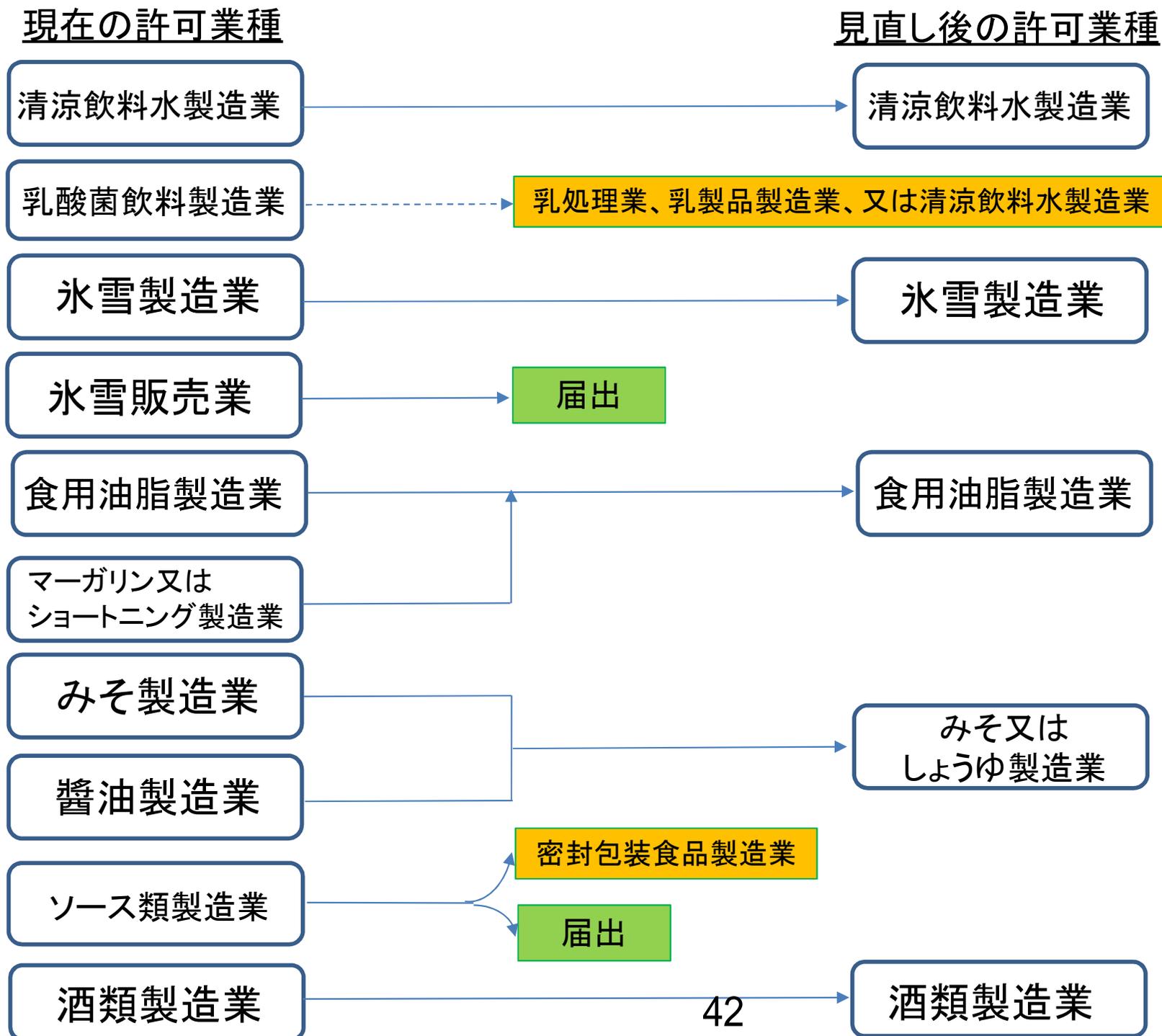
現在の許可業種

見直し後の許可業種



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

営業許可業種の見直し③



営業許可業種の見直し④

