

水産製品を製造されている営業者様へ

**2021年6月から水産製品製造業が新たに営業許可業種になりました！**

食品衛生法の改正に伴い、2021年（令和3年）6月1日から営業許可制度の見直し及び営業届出制度が創設されました。それに伴い、これまで営業許可対象外であった「干物やしらす干し」等の製造が営業許可の対象になりました。

2024年（令和6年）6月以降も製造する場合は、2024年5月31日までに営業許可を取得する必要があります。

④ 猶予期間について

今まで許可不要な水産製品を製造していたが、新たに許可対象となった場合に対し、許可取得の猶予期間を設けたものであり、これから新たに当該品の製造を開始される方は、許可を取得してから営業を行う必要があります。

**1 魚介類に係る食品営業の種類について**

**① 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（以下「水産動物等」）を主原料とする食品を製造する営業。又は水産動物等を使用したそうざいを製造する営業。水産動物には魚介類（魚、貝類、イカ等）、クジラ、カエル、カメ等も含み、わかめ等の海藻類は含みません。

対象：あじの干物、明太子、しらす干し、茹でタコ\*、魚の煮物\*  
魚肉練り製品\*（ちくわ、蒲鉾）など

\*を製造する場合は、猶予期間はありません。

**② 魚介類販売業**

店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む。）を販売する営業。仲卸も該当。鮮魚介類には、魚介類を活み、放血、頭・内臓・鱗除去等したもの、切り身又はむき身等にしたものを含む。

対象外：①魚介類を生きているまま販売する。

②鮮魚介類を容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する。<sup>※1</sup>

可能な行為：残った魚介類を附帯的に茹でる、焼く。<sup>※2</sup>

（※2の場合は、HACCPに沿った衛生管理を適切に行ってください。）

※1 鮮魚介類を容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態販売する場合は、保健所に営業届を提出してください。

**2 営業許可取得のながれ**

**ステップ① 事前相談**

- ・実施内容を確認し、営業許可の種類を判断します。
- ・施設基準※を説明します。

**ステップ② 図面相談**

- ・着工前に事前予約の上、ご相談ください。
- ・施設の平面図（手書きも可）、をお持ちください。（写真あるとより分かりやすいです）

→ 基準に満たさない場合は、再度相談が必要です

**ステップ③ 書類提出**

- ・提出書類等を整え、受付窓口にご持参ください。
- ・書類審査後、問題なければ申請完了です。
- ※書類提出時に施設検査の日程を決定します。

**ステップ④ 施設検査**

- ・保健所職員が施設検査に伺います。
- ・施設が提出書類のとおり完成しているか現場確認をします。
- ・施設に不備がある場合、後日再検査となることがあります。
- ・検査を実施し、問題なければ数日後から営業可能です

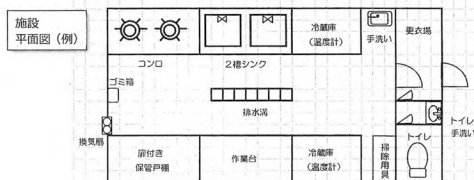
**ステップ⑤ 営業開始**

- ・調査後、1～2週間ほどで営業許可証が発行されます。
- ・施設に営業許可証を掲示しましょう。

許可を取得するには、基準を満たす専用の製造室が必要だよ！



**2024年5月末までに営業許可を取得してください！！**



### 3 許可申請に必要な書類について

営業（オープン）の14日前までに以下のものを持参し、申請してください。

#### 提出するもの

- 営業許可申請書・営業届（新規、継続） 1部
- 営業設備の平面図 2部
- 手数料（愛知県収入証紙）※食品衛生協会で購入できます。
- ふく処理施設設備届（ふくぐを処理する場合のみ）  
ふく処理師の資格が必要です。

#### 提示するもの

- 登記事項証明書（法人のみ、コピー可）
- 水質検査成績書（水道水以外の水を使用する場合のみ、コピー可）  
（3か月以内に実施した結果）  
検査項目：食品製造用水 26項目（水道法 51項目）
- 食品衛生責任者資格（コピー可）

#### Q 食品衛生責任者はどのような資格が必要ですか？

以下の資格のいずれか

- ・食品衛生責任者養成講習修了者
- ・調理師
- ・製菓衛生師
- ・栄養士
- ・ふく処理師（R3.5.31までに資格を取得した者）
- ・栄養士の資格を取得するための要件を満たす者
- ・食品衛生管理者

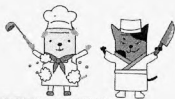
など

#### Q 食品衛生責任者の資格がない場合はどうしたらよいですか？

以下の1又は2の方法で食品衛生責任者養成講習修了者の資格が取得できます。

- 1 申請時に食品衛生協会(保健所内)にて受講申し込みをし、次回に行われる講習会を受講する。申込には、身分証、受講料6,000円が必要です。
- 2 愛知県食品衛生協会にてeラーニング方式<sup>※</sup>で講習会を受講する。インターネットで直接、愛知県食品衛生協会に申込ください。受講料は10,000円です。  
※パソコン・スマートフォン等を使用し、オンラインで講義動画の視聴等を行う学習形態

愛知半田保健所 食品安全課  
〒475-0903  
半田市出口町1丁目4番地4  
電話：0569-21-3344  
FAX：0569-24-7142



お越しいただく際は、お手数ですが電話予約をしてください。

### 4 水産製品製造業の施設基準（抜粋）

	設備等	基準の内容
製	○ 施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業ができる構造</li> <li>▶ 住居・食品等の取り扱いを目的としない室・場と物理的に区画 例：扉、壁など 不可：自宅台所と併用、屋外、軒下</li> </ul>
	○ 製造室(場)	▶ 原材料の保管、前処理、製品の製造及び保管、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄、解凍をするための室(場所)を有すること
造	○ 製造設備	▶ 原材料の前処理、製品の製造をする室(場所)には、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等の設備を設置
	○ そ族・昆虫の侵入防止	▶ 出入口、窓、排水口等の開口部からの鼠・昆虫等の侵入防止設備の設置 例：ドア(自動・半自動)、窓(網戸)、換気扇・排水口(防虫網)の設置
所	○ 換気	▶ 結露によるカビの発生や食品汚染を防止できる構造・設備の設置 例：換気扇、窓等
	○ 天井	▶ 清掃等を容易にできる材料及び構造 例：梁等が天井内に収納されている構造
所	○ 床、側壁の材質	▶ 床面は不浸透性材質 例：タイル、ステンレス、コンクリート、耐水性塗料処理 不可：カーペット ▶ 内壁は、床面から容易に汚染される高さ(1m程度)まで、不浸透性材料
	○ 手洗い設備	▶ 流水式手洗い設備を必要な個数設置 ▶ 水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造 例：自動、足踏み式、肘で操作するレバー式水栓
の	○ 洗浄設備	▶ 使用目的に応じた大きさ及び数(原則2槽以上)のシンク
	○ 排水設備	▶ 水で洗浄する区画、廃水等が流れる区画の床面に設置 ▶ 十分に排水が行え、汚水が逆流しない排水設備
他	○ 保管設備	▶ 原材料の種類・特性に応じた温度で、汚染防止できる設備に保管 ▶ 洗浄剤、殺菌剤等を食品等と区分して保管する設備の設置
	○ 冷蔵・冷凍設備	▶ 原材料の保管及び製品の保管をする室(場所)は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を設置 ▶ 冷蔵庫等には温度計を設置
の	○ 廃棄物容器	▶ 不浸透性、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造
	○ 更衣場	▶ 作業場の出入りが容易な位置に従事者数に応じた広さの更衣場を設置
他	○ 清掃用具	▶ 作業場専用の清掃用具、その保管場所を設置
	○ トイレ	▶ 調理場を汚染しない構造のトイレに従業員数に応じ設置 可：施設内になくても、営業時間中に従業員が使用できるトイレ ▶ 専用の流水式手洗いを設置 不可：ロータンク

※魚肉練り製品の製造、ふくぐ、かきの処理を行う場合は、追加施設基準があります。