

加工販売への第一歩 「食品営業の許可」を知る

今回のキャスト

社長 藤田 匠

社員 西園寺 千代

剪主 伝法院 千里

イベントで販売したスープが好評だったアルパカファーム。これをどうにか製品化できないか。そこでまず必要になるのが食品関連の製造販売許可。

千代 いや、寒くなってきましたね。霜も降りてきましたし、葉物系

の出荷もとりにあえず一段落です。

藤田 そうだね、この季節になると、毎年一息つきたくなるんだけど、今年はそのような感じはないな。

千代 なんだかんだ毎年冬場も忙しくなりますよ。今年はどうなことをやるかと考えているんですか？

藤田 今年からイベントで出し始めたスープの売れ行きが良かったから、これをレトルトにできないかと思っているんだよね。

千代 商品化するということですね！ イベントではかなり人気ですからね。ヒット商品になる予感があります。以前ジャムを作った経験があります。以前ジャムを作った経験があります。以前ジャムを作った経験があります。

藤田 きつとまたいろいろと手続きや準備はしなくちゃいけないから、伝法院先生には今日きてもらうことになってるんだよね。

伝法院 藤田社長、こんにちは。随分と寒くなりましたね。今日はどういったご用件ですか？

藤田 先生、こんにちは。今回は、商品の加工・販売についての相談です。今年からイベントで販売を始めたピーツのスープの売れ行きが良いので、この冬の期間でレトルトパックに詰めて、商品化できればと思っています。他にも、キクイモのスープなど、試作を重ねていますので、今後の主力商品として考えています。

伝法院 6次産業化ですか、良いですね。商品については、すでにイベントで試してプロトタイプ(試作品)はできているということなので、問題なさそうですね。ちなみに加工作業は、自社で行なう予定ですか？それともOEM(製造委託)の予定ですか？

藤田 基本的には、以前のジャムの

ように、自社のキッチンで作るうと思っていました。ただ、パック詰めや殺菌方法など、特殊な部分をどのように行なえば良いのかイメージがついていないので、その点はもう少しよく調べてから考えます。

伝法院 なるほど、でしたらまずはその方法を調べるところからですね。確かに、ジャムや瓶詰めであれば自社で製造して殺菌も可能ですが、パウチ詰めを自社で行なうのは現実的ではないと思います。最低ロットが大きくなってしまったり、懸念はありますが、まずはOEMで考えるのが良さそうですね。並行して、許可の基準における設備の準備をすすめていきましょう。

藤田 ちなみにジャムの製造許可では、他の加工食品は製造販売できないんですかね。

伝法院 そうなりますね。レトルトパウチは、営業許可業種に分類項目がなく、各自治体(保健所)が内容食品により判断して許可を出します。

今回の執筆者

矢尾板 初美

(有)人事・労務パートナー／
行政書士／
903シティファーム
推進協議会委員長



明治学院大学国際学部卒業後、総合物流会社を経て行政書士として独立。NPOの設立支援や運営サポートなどコミュニティ創りを支援している。次代に持続可能な農と食を残していくため903シティファーム推進協議会を自ら設立。次世代の農業経営者を応援する「ローカルとつながる田心マルシェ」も開催。

▶ 食品に関する営業許可申請の手続き ◀

「農」と「食」が繋がる場をつくる

あとは火にかけるだけの食品の販売を考えてくれな
いか。野菜を卸させていただいている飲食店の店主か
ら、こんな要望がありました。アルパカファームでは、
以前から黒ニンニクを加工販売しています。黒ニンニ
クは青果に準じるため、食品営業の許可は必要ありま
せん（ただし地域によって微妙に異なる）。

農産物の加工販売を考えていらっしゃる方も多いと
思います。その場合、たいていは施設の所在地を所管
する保健所に営業許可を申請し、許可を受けなければ
なりません。今後の自らの野菜をさらに多くの方に
知ってもらい・食してもらい仕組みとして食品関係の

■ 営業許可を取得するまでの流れ

① 事前相談

施設の着工前に施設の「設計図」を持参のうえ、営業所を
管轄する保健所の食品衛生担当に相談。

② 申請書類の提出

申請は施設工事完成予定日の少なくとも 10 日くらい前に
提出。

※申請の際に必要な書類

▶ 営業許可申請書 ▶ 営業設備の概要・配置図：施設の図面、
店舗周辺の地図が必要 ▶ 登記事項証明書 ▶ 水質検査成績書
（貯水槽使用水・井戸使用水の場合）：1 年以内の検査成績
書が必要 ▶ 食品衛生責任者の資格を証明するもの：食品衛
生責任者手帳、調理師免許証など原本提示

※申請手数料

営業内容・地域によって異なる。例えば東京都新宿区の場合、
飲食店営業は 1 万 8,300 円、製造業は 2 万円台が多い。
専門家に手続きを代行してもらう場合は別途費用がかかる
（数万円～）。

③ 施設検査の打ち合わせ

申請の際、担当者と工事の進行状況の連絡方法や検査日時
などを相談。

④ 施設完成の確認検査

検査の際には原則業者が立ち会う。施設基準に適合しない場
合は許可にならない。不適事項については改善し再検査。

⑤ 営業許可書の交付

確認検査後、許可書の交付までには約 1 週間かかる。営業
許可書受領の際は印鑑が必要。

⑥ 営業開始

施設基準適合確認の数日後、営業を開始。施設を改変する
場合などは再申請が必要。

営業許可の取得を試みてはいかがでしょうか。

一例ですが、牧場部門を本業とし赤身牛を肥育して
いる経営者の方が飲食店の営業許可を取得し、地域
の方が集うコミュニティの場としてカフェを創られまし
た。「違いがあるからイノベーションが生まれる」。結
果的には…その場には地域の方に限らず遠方からも多
様な方が集うようになり、新しい商品開発や卸先開拓
へと繋がっていきました。

申請のポイントをピックアップ

食品関係の営業で保健所の許可が必要なのは、おも
に衛生管理の徹底からです。そのための 2 本柱が施設
のチェックと食品衛生責任者。申請に際しては、この
2 つの条件をクリアーしておかなければなりません。
設計段階で基準に合った施設をつくる、または既存施
設を探す。食品衛生責任者は調理師や栄養士などの資
格があれば OK ですが、養成講習会を受講して修了す
れば資格が得られます。

食品関係営業の種類 一口に、食品に関する営業と
いっても、いろいろな種類（飲食店営業、菓子製造業、
食料品等販売業など、食品衛生法では 34 業種が定め
られている）があります。まずは、保健所に営業した
い形態を相談し、必要な許可を確認してください。

共同施設も可能 同じ厨房で複数事業者が許可をと
ることもできます（保健所申請時の説明に少しコツを
要しますが）。ただ、リスクとして 1 事業者が何らか
の理由で営業停止処分になった際には同場所で許可を
取得している全事業者が営業できなくなります。

施設基準は念入りにチェック！ 営業施設の基準に
は、すべての業種に必要な共通基準（手洗い設備、保
管設備、区画など）と、業種ごとに必要な特定基準が
定められています。

空き店舗は狙い目 以前飲食店など食品関連施設
だった空き店舗物件などは狙い目！ すでに一度営業
許可を受けた店のはずなので、許可取得のハードルが
大きく下がります。

専門家への依頼も 選択肢として行政書士など許認
可申請の専門家に代行を依頼するのもひとつの方法。
自ら申請手続きを行なうことも可能ですが、慣れない
と無駄な手間がかかりがちになります。専門家ならス
ムーズに進みますので検討されてはいかがでしょうか。